

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1350 du 29 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Martinique », « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer », « Calvados », « Calvados Domfrontais », « Calvados Pays d'Auge », « Cornouaille », « Domfront », « Pays d'Auge », « Pommeau du Maine » et « Pommeau de Normandie »

NOR : *AGRT0919916D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de sa commission permanente en date des 29 mai 2008, 11 juin 2008, 23 et 24 juillet 2008, 11 septembre 2008, 4 mars 2009, 13 mai 2009 et 17 juin 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Martinique » ;
- « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » ;
- « Calvados » ;
- « Calvados Domfrontais » ;
- « Calvados Pays d'Auge » ;
- « Cornouaille » ;
- « Domfront » ;
- « Pays d'Auge » ;
- « Pommeau du Maine » ;
- « Pommeau de Normandie ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 5 novembre 1996 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » ;
- le décret du 22 juillet 1966 relatif à l'appellation réglementée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurtztraminer » ;
- le décret du 11 septembre 1984 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » ;
- le décret du 31 décembre 1997 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » ;
- le décret du 11 septembre 1984 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » ;
- le décret du 7 juin 2000 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » ;

- le décret du 20 décembre 2002 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Domfront » ;
- le décret du 2 juin 2000 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pays d'Auge » ;
- le décret du 10 avril 1991 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » ainsi que ses textes pris pour son application.

Art. 3. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services 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 29 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

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

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*

CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique
et de la réforme de l'Etat,*

ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*
HERVÉ NOVELLI

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MARTINIQUE »

CHAPITRE I^{er}

A. – *Nom de l'appellation*

1^o **Nom géographique :**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Martinique », initialement reconnue par le décret du 5 novembre 1996, les rhums répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2^o **Dénominations géographiques complémentaires :**

Pas de disposition particulière.

3^o **Mentions complémentaires :**

L'appellation d'origine contrôlée « Martinique » est obligatoirement complétée de la mention « Rhum agricole » conformément au décret modifié n° 88-416 du 22 avril 1988 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les rhums d'appellation d'origine.

L'appellation d'origine contrôlée « Martinique » est obligatoirement complétée des mentions « blanc » ou « vieux » dans les conditions spécifiques prévues pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

B. – *Description de la boisson spiritueuse*

1^o **Catégorie d'eaux-de-vie selon le règlement (CE) n° 110/2008 :**

Annexe II, point 1 (a), ii) : Rhum.

2^o **Modalités d'élevage :**

Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Martinique » complétée de la mention « blanc » sont caractérisés par leur limpidité et leur absence de couleur, leur faible agressivité et leur finesse aromatique. Parmi les arômes présents, on peut relever notamment des notes fruitées, florales, végétales et épicées.

Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Martinique » complétée de la mention « vieux » sont caractérisés par leur couleur miel à acajou foncé et leur rondeur. Parmi les arômes présents, on peut relever notamment des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques et balsamiques. Les rhums présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 325 grammes par hectolitre d'alcool pur à l'issue de la période minimale d'élevage.

Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Martinique » élevés sous bois sont caractérisés par la présence de caractères liés au séjour sous bois dont la coloration. Parmi les arômes présents, on peut relever notamment des arômes fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques. Ils présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 250 grammes par hectolitre d'alcool pur à l'issue de la période minimale d'élevage.

3^o Principales caractéristiques physiques et chimiques :

Les rhums présentent avant mise à la consommation un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 % et au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

C. – Définition de la zone géographique concernée

1^o Aire géographique formée par la réunion de l'ensemble des zones délimitées :

La production du matériel végétal destiné aux replantations, la récolte et la transformation des cannes à sucre, la distillation, la maturation, le vieillissement des rhums ainsi que le conditionnement des rhums « vieux » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Martinique

Basse-Pointe, Le Carbet, Le Diamant, Ducos, Fort-de-France, Le François, Gros-Morne, Le Lamentin, Le Lorrain, Macouba, Le Marigot, Le Marin, Rivière-Pilote, Rivière-Salée, Le Robert, Saint-Esprit, Saint-Joseph, Saint-Pierre, Sainte-Luce, Sainte-Marie, La Trinité, Les Trois-Ilets, Le Vauclin.

2^o Zone de production des cannes à sucre :

Les cannes à sucre sont récoltées sur des parcelles cultivées dans la zone de production délimitée par sections cadastrales, parcelles ou parties de parcelles, telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 22 mai 1996, des 27 et 28 février 2001 et du 6 septembre 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de la zone ainsi approuvées.

D. – Description de la méthode d'obtention

1^o Matériel végétal :

Les variétés de canne à sucre appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum* et *Saccharum spontaneum* ou issues de leur hybridation.

Elles font l'objet de travaux d'acclimatation, de sélection et de multiplication dans l'aire géographique sur une période minimum de dix ans avant toute utilisation en vue de l'élaboration de rhum à appellation d'origine contrôlée « Martinique ». Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

2^o Culture de la canne :

L'irrigation des cannes à sucre est limitée à une période maximum de six mois suivant la date de coupe ou de plantation. Elle est interdite entre le 1^{er} décembre et la date de coupe.

Toute pratique d'épandage de substances de synthèse sur les cannes à sucre en vue de favoriser leur maturation est interdite.

3^o Récolte de la canne :

Pour une année de récolte, la période de coupe commence au plus tôt au 1^{er} janvier et s'achève au plus tard au 31 août de l'année considérée.

4^o Critères analytiques du jus de canne :

Les valeurs minimales du Brix et du pH du jus extrait des cannes sont supérieures ou égales à 14 pour le Brix et supérieures ou égales à 4,7 pour le pH.

5^o Rendements de la canne et entrée en production :

Le rendement moyen maximum d'une parcelle est inférieur ou égal à 120 tonnes par hectare. Une parcelle peut entrer en production l'année qui suit celle de la plantation.

6^o Extraction du jus et élaboration du moût :

Avant broyage par les moulins, les cannes sont tronçonnées par des coupe-cannes ou défibrées par des shredders.

L'extraction du jus associe une pression mécanique et une imbibition des cannes. La pression est exercée à froid dans des moulins dont la largeur utile des cylindres de broyage n'excède pas 1,25 mètre. L'imbibition est réalisée exclusivement à température ambiante à partir d'eau ou de petits jus des derniers moulins.

A la sortie des moulins, le jus est débarrassé, à froid, des matières en suspension par tamisage ou tous moyens mécaniques appropriés.

Le chaulage à chaud, suivi ou non d'une décantation et d'une clarification est interdit.

7° **Conduite de la fermentation :**

La fermentation est de type discontinu, en cuve ouverte en matériau inerte d'une capacité maximale de 500 hectolitres. Les fermentations continues et en cuves fermées sont interdites.

Le recours à toute technique d'enrichissement en sucres du jus, notamment par ajout de sirop ou de mélasse, est interdit.

La durée maximale de fermentation est limitée à 120 heures à compter de la mise en cuve jusqu'à la distillation.

Les jus fermentés doivent présenter un titre alcoométrique volumique compris entre 3,5 % et 7,5 % vol.

8° **Distillation :**

La distillation s'effectue entre le 2 janvier et le 5 septembre de l'année considérée.

Le principe traditionnel est la distillation multi-étagée continue avec reflux (distillation par colonne comprenant une colonne d'épuisement et une colonne de concentration dans lesquels sont installés des plateaux assurant le contact entre les flux liquides et gazeux qui les traversent à contre-courant).

Les caractéristiques principales des installations sont les suivantes :

- chauffage par injection directe de vapeur ou par l'intermédiaire d'un bouilleur dans lequel la vapeur chauffe les vinasses par l'intermédiaire d'un échangeur tubulaire, ce qui évite son contact direct avec le vin ;
- diamètres dans la partie épuisement : compris entre 0,7 et 2 mètres ;
- colonne de concentration : réalisée par 5 à 9 plateaux en cuivre comme les tronçons ;
- colonne d'épuisement : réalisé par au moins 15 plateaux en inox ou en cuivre ;
- rétrogradation : réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau en cuivre pour la zone d'échange (les enveloppes des condenseurs à eau et des chauffe-vins peuvent ne pas être en cuivre).

Chaque installation comprend une association de chauffe-vin(s) et de condenseur(s) à eau qui condensent et refroidissent les vapeurs. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés selon différentes combinaisons soit en tête de colonne de concentration, soit vers le coulage.

La rectification est interdite.

Les composés jugés indésirables sont rétrogradés dans le résidu (vinasse) ou éliminés dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage.

Les rhums produits en moyenne sur une journée présentent un titre alcoométrique volumique compris entre :

- supérieur ou égal à 65 % vol. ;
- inférieur ou égal à 75 % vol.

9° **Maturation des rhums « blancs » :**

Les rhums « blancs » ne présentent aucune coloration et connaissent une période de maturation minimum en cuve de huit semaines après leur distillation.

10° **Vieillessement des rhums « élevés sous bois » (RESB) et des rhums « vieux » :**

Les rhums élevés sous bois sont logés en récipient en bois de chêne et élevés au minimum douze mois sans interruption après leur mise sous bois.

Les rhums « vieux » sont vieillis en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure à 650 litres au moins trois ans après leur mise sous bois.

11° **Méthodes traditionnelles :**

La coloration ainsi que l'ajout d'infusion de copeaux de chêne et de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 sont autorisés de telle sorte que leur effet sur le rhum soit inférieur à 4 degrés d'obscurité. L'obscurité, exprimée en degré est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel.

12° **Mesures transitoires :**

Pas de disposition particulière.

13° **Règles de présentation et étiquetage :**

1° *Dispositions générales.*

Les rhums pour lesquels sont revendiqués l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et sur tout support publicitaire l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° *Dispositions particulières.*

La mention « Rhum agricole » figure sur l'étiquetage dans le même champ visuel que celui de l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » et complète le nom de l'appellation d'origine contrôlée dans les documents commerciaux et titres de mouvement.

La mention « vieux » peut être complétée d'une mention relative à une durée de vieillissement supérieure à la durée minimale définie dans le présent cahier des charges.

Les mentions « blanc » ou « vieux » sont inscrites en caractères très apparents dans le même champ visuel que celui de l'appellation d'origine contrôlée et dans des dimensions des caractères ne devant pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'appellation.

Dans toute boisson, lorsqu'un rhum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » est utilisé conjointement à un autre rhum, le mélange ainsi obtenu perd le droit au bénéfice de ladite appellation d'origine contrôlée.

E. – *Lien à l'origine*

1. **Spécificité de l'aire géographique :**

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique s'étend sur l'île de la Martinique. Le climat tropical de la Martinique est sous l'influence des alizés et de courants marins très chauds venus de l'Équateur. Avec une saison humide et chaude entre juin et décembre et une saison plus sèche entre janvier et mai, ce climat s'accorde globalement avec la production de canne à sucre qui nécessite des températures supérieures à 20 °C, des précipitations importantes pendant la période de croissance végétative et une période de stress hydrique modéré pendant la phase de maturation.

Cependant, au sein de l'île, certains secteurs sont moins favorisés pour la production de cannes destinées au rhum agricole. De ce fait, une zone de culture de la canne à sucre a été délimitée au sein de l'aire géographique.

Celle-ci épouse d'abord les limites orographiques et pluviométriques en excluant la partie montagneuse et trop pluvieuse du nord de l'île et évite principalement les sols présentant une hydromorphie forte dans les premiers 50 cm surtout présents dans les fonds de vallées alluvionnaires et les sols des zones côtières et des mangroves présentant des remontées salines.

Mais au sein de cette aire délimitée, on observe, selon l'altitude et l'exposition aux vents, une grande diversité de régions climatiques associées à de nombreux pédoclimats aux caractéristiques variées en fonction de la réserve en eau des sols, régime des précipitations et de l'amplitude thermique journalière. Chacun de ces secteurs au sein desquels la canne à sucre se comporte différemment abrite la sole cannière destinée à l'approvisionnement des distilleries de l'île.

Cette sole cannière est caractérisée par la présence d'une quinzaine de variétés dont la répartition spatiale varie en fonction de leur adaptation aux caractéristiques pédoclimatiques de chaque secteur.

Les savoir-faire de la culture de la canne se sont organisés essentiellement autour de la sélection variétale (cf. éléments historiques) et de la mécanisation qui a accompagné le développement de la culture de la canne depuis des décennies.

b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

La culture de la canne à sucre commence en Martinique vers 1640 (le Rouennais Trezel y obtient le monopole de la fabrication du sucre en 1639) puis se développe sous l'impulsion de juifs portugais chassés du Brésil.

Matériel végétal :

La canne a été introduite en Amérique avec une variété dite Canne Créole, qui aurait été la seule cultivée jusqu'à l'introduction, de l'île Bourbon en 1785, d'une nouvelle variété, dite Canne d'Othaite ou Canne Bourbon. D'autres introductions au XIX^e siècle se succédèrent aux Petites-Antilles.

À la fin du XIX^e siècle, la propagation des cannes par semis s'est développée, puis les pollinisations ont pu être contrôlées, avec la production des premières graines provenant de fécondation dirigée des fleurs de cannes, dans deux centres de recherche agronomique, l'un néerlandais à Java, l'autre anglais à la Barbade.

Ainsi apparut une profusion de variétés choisies empiriquement par les industriels et les planteurs dont l'adaptation aux caractéristiques locales se révéla parfois catastrophique. Pour éviter l'introduction incontrôlée en Martinique de matériel végétal exogène, le Centre technique de la canne à sucre (CTCS) est créé en 1952. Puis dans les années 1960-1970 un contrôle de l'introduction et de la diffusion variétale est instauré à partir de la mise en place d'essais variétaux méthodiques qui permettent de suivre les caractéristiques botaniques, agronomiques et technologiques des nouveaux hybrides provenant d'une dizaine de stations agronomiques de sélection au niveau international.

Plus de six cents variétés sont mises en comparaison sur la station du CTCS et chaque année une cinquantaine à une centaine de nouveaux clones présélectionnés sont implantés. De la sorte, ce sont quelque 4 000 variétés hybrides qui ont été testées en Martinique dans la seconde moitié du XX^e siècle.

Développement de l'industrie rhumière en Martinique :

À partir du XVII^e siècle, la mélasse fournie par le raffinage du sucre était fermentée puis distillée à l'aide d'appareils sommaires constitués d'une chaudière reliée à un serpentin placé dans un tonneau d'eau froide. Comme ailleurs à cette époque, le rhum était essentiellement à la Martinique un sous-produit du sucre, eau-de-vie brûlante et bon marché. Son exportation vers la métropole d'abord interdite sera strictement encadrée à la fin du XVIII^e siècle puis peu à peu libéralisée au début du XIX^e siècle. En 1854, avec la suppression totale des droits de douane par le gouvernement de Napoléon III, la production et les exportations vers la métropole explosent pour faire de la Martinique le premier producteur mondial de rhum dans la dernière décennie du XIX^e siècle avec plus de 220 000 hl à 55°.

Au XIX^e siècle, un certain nombre d'innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum en Martinique.

Emergence du rhum agricole :

L'arrivée des premières machines à vapeur qui permet d'augmenter la capacité de broyage des cannes et d'améliorer l'extraction du sucre va bouleverser l'économie cannière du XVIII^e siècle. Ces machines fonctionnant à partir de la combustion des résidus du pressurage de la canne (la bagasse) vont permettre l'établissement dans les régions les plus accessibles de véritables usines sucrières indépendantes de l'énergie hydraulique des rivières qui était utilisée jusque-là. Entre 1884 et 1896 une grave crise de surproduction entraîne la fermeture des habitations sucrières martiniquaises les moins compétitives. Plusieurs d'entre elles, ruinées par la perte de leurs débouchés abandonnent la production de sucre pour lequel elles ne sont plus compétitives et se convertissent alors dans la fabrication de rhum, exclusivement produit à partir du jus de la canne. C'est ainsi que débute la production de rhum agricole qui prendra en Martinique un essor considérable alors que l'économie sucrière martiniquaise aura à souffrir de la concurrence d'autres îles disposant de meilleurs rendements sucriers.

Installation des colonnes à distiller :

Parallèlement, les colonnes à distiller en continu, adaptées des matériels utilisés en métropole pour la production d'alcool de betteraves, remplacent progressivement en Martinique et en Guadeloupe les appareils à repasse discontinus. Ces appareils présentent de grands avantages en termes de consommation énergétique, de facilité de conduite et surtout de capacité de production, ce qui permet de traiter rapidement une matière première dont la qualité n'attend pas. Par contre, comme ils se montrent inférieurs aux alambics pour effectuer le fractionnement des impuretés, des savoir-faire et des matériels spécifiques de distillation vont peu à peu s'établir afin de recueillir les esters à point d'ébullition élevé, qui contribuent puissamment à la formation des bouquets naturels tout en éliminant les impuretés qui, par leur odeur et leur goût désagréables déprécient l'eau-de-vie. Ainsi le chauffage du vin à distiller va être renforcé par l'emploi de chaudières puissantes ou de chauffe-vin de grande capacité, les colonnes dont on augmente le diamètre ne comporteront que peu de plateaux de concentration. Par ailleurs, le chauffage au feu nu disparaît au profit de l'emploi de la vapeur issue de l'échappement des machines à vapeur qui produisent à partir de la bagasse l'énergie nécessaire au broyage de la canne dans chacune des distilleries.

Etablissement des contraintes réglementaires :

Au sortir de la guerre de 1914-1918, la production de rhum atteint des niveaux jamais égalés auparavant. Le rhum, seule boisson alcoolisée dont la production n'a pas été entravée par les combats a été abondamment consommé en Métropole et les distilleries ont développé leurs outils de production pour faire face à la demande. La Martinique qui, en une quinzaine d'années, s'est relevée de la destruction de Saint-Pierre, reste le principal fournisseur de rhum de la métropole. Mais à la fin des hostilités, les besoins ne sont plus les mêmes et la surproduction sévit. De cette crise, va sortir un environnement réglementaire qui va fortement orienter les caractères du rhum agricole des Antilles françaises et principalement du rhum de la Martinique.

Devant la baisse des cours, les producteurs distillent des alcools rectifiés à très haut degré, moins onéreux à produire et à transporter. Sous la pression des autres régions françaises productrices d'eaux-de-vie, les autorités contingentent en 1922 l'entrée en métropole du rhum des Antilles françaises exonéré de la taxe qui frappe les alcools étrangers. D'autre part, l'importation de rhum à haut degré est interdite afin de protéger l'industrie de production d'alcool industriel métropolitaine qui se réorganise après les destructions de la guerre. En 1938, le rhum est défini à partir de normes analytiques et notamment d'une quantité minimale d'éléments du non-alcool qui permet de vérifier que les eaux-de-vie n'ont pas été distillées à haute teneur en alcool. Ces paramètres, degré maximal de distillation et teneur minimale en substances volatiles, sont restés des éléments de la définition du produit puisque, actuellement encore, la réglementation qu'elle soit nationale ou communautaire découle du texte de 1938.

A partir du début du XX^e siècle, la Martinique s'est lancée dans la production de rhums vieux sous l'impulsion de M. Jean BALLY.

Par ailleurs, suite aux aléas de la métropole, les sucreries se sont dotées de colonnes à distiller.

Ces colonnes ont été adaptées aux conditions fermentaires spécifiques du jus de canne (ou vesou), ce qui a abouti à l'installation de colonnes dites « créoles » utilisées dans les distilleries et dont le principe est encore préservé à ce jour.

2. Spécificité des produits :

a) Éléments historiques concernant les pratiques et à la notoriété.

Les premiers rhums agricoles de la Martinique sont signalés au tout début du XIX^e siècle, à la sucrerie de Fonds Préville sur la commune de Macouba.

La notoriété des rhums martiniquais est établie dès l'exposition universelle de 1855 comme l'atteste les médailles de 1^{re} et 2^e classe remportées respectivement par les rhums martiniquais Rousseau et Morin fils et Raboutet.

Les distilleries de rhum agricole créent en 1935, à côté de l'Union des producteurs de rhum de la Martinique, un syndicat spécifique qui propose ses rhums en bouteille avec garantie d'origine et contrôle de la qualité par une commission de dégustation. Cette pratique collective de la dégustation s'est toujours maintenue et a été intégrée au cœur des opérations de contrôle de la qualité de l'AOC.

Après la Deuxième Guerre mondiale, contrairement à la production de rhum de mélasse qui décroît du fait de la régression de la production de sucre, la production de rhum agricole se développe à partir du dynamisme de la consommation locale et de la notoriété jusqu'en métropole de grandes marques.

b) Caractéristiques du produit.

Le rhum de la Martinique est un rhum agricole. Il présente de ce fait des caractéristiques analytiques qui le font le distinguer des rhums de mélasse. Parmi les rhums agricoles, le rhum Martinique présente des caractéristiques organoleptiques originales (cf. partie description du produit).

3. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit :

La typicité du rhum à appellation d'origine contrôlée Martinique est le résultat d'une combinaison d'éléments ayant trait au milieu naturel de l'île et à l'histoire du rhum traditionnel des Antilles.

La production de cannes à sucre est favorisée par les conditions climatiques de la Martinique qui permettent à la fois une croissance végétative pendant la saison humide et sa maturation pendant la saison sèche.

Cependant les conditions topographiques de certains secteurs enclavés de l'île n'ont pas permis de suivre l'intensification de la production exigée à partir du XIX^e siècle par l'industrie sucrière. De ce fait, certaines habitations ont été contraintes de se reconverter vers la production de rhum agricole.

Cette production de rhum agricole a pu se développer grâce à des innovations technologiques arrivées aux Antilles comme la machine à vapeur qui fonctionne grâce à la combustion de la bagasse ou les colonnes à distillation continue provenant de métropole.

Ces colonnes ont été adaptées afin de prendre en compte les spécificités du vin (de cannes) à distiller, elles-mêmes issues des conditions de la fermentation et donc des caractéristiques climatiques. Les matériels durent évoluer afin de respecter la réglementation encadrant le rhum traditionnel, lorsqu'elle fut établie entre 1922 et 1938 (titre alcoométrique volumique maximal et teneur minimale en substances volatiles) et des savoir-faire spécifiques de distillation se développèrent dans ce contexte particulier.

Ces contraintes réglementaires allaient influencer également sur les itinéraires culturels car dans la mesure où les contraintes réglementaires ne permettaient pas de se débarrasser des goûts indésirables par la seule élévation du titre alcoométrique volumique, les distilleries de la Martinique ne purent produire des rhums appréciés des consommateurs qu'en agissant sur la qualité des matières premières. C'est ainsi que dans la production de rhum agricole, la présence des distilleries s'impose au milieu des cannes afin de raccourcir la durée entre la coupe et la distillation et donc d'éviter les altérations bactériennes et d'améliorer la qualité des vins.

Sous l'influence de la température ambiante élevée et des logements constitués de fûts de chêne, le vieillissement est marqué par une forte évaporation, une accélération des réactions d'oxydation et d'extraction des composés du bois donnant au rhum vieux martiniquais toutes ses caractéristiques organoleptiques.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard un an après la distillation.

Chaque revendication comprend pour la quantité concernée notamment les références suivantes : période de distillation, volume revendiqué, titre alcoométrique volumique, référence logement, liste des parcelles de cannes exploitées, poids de cannes récoltées et destination de la production en rhum blanc, rhum élevé sous bois, rhum vieux.

2. Déclaration d'affectation parcellaire :

Les rhums bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » proviennent de cannes récoltées dans des parcelles situées dans l'aire de production définie ci-dessus et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire.

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} janvier précédant la campagne de coupe. Elle comprend notamment les références du producteur, les références cadastrales des parcelles, la superficie plantée et les variétés cultivées.

Toute modification parcellaire doit avoir fait l'objet d'une déclaration au plus tard le 1^{er} janvier précédant la campagne de coupe.

3. Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation :

Une copie de ces déclarations prévues par la réglementation générale est transmise dans les mêmes délais à l'organisme de défense et de gestion. Le total des quantités revendicables par campagne est annexé à la déclaration de fin de travaux.

4. Déclaration de mise sous bois :

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle est associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation du rhum ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du rhum à la mise sous bois.

5. Déclaration de sortie ou de transfert des eaux-de-vie :

Cette déclaration est mise à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé par les opérateurs où s'ils en font la demande par la délégation départementale du Comité interprofessionnel des rhums traditionnels de l'outre-mer (CIRTDOM). Elle comprend, par expédition et par catégorie de rhum, les volumes expédiés ainsi que la destination : mise à la consommation ou transfert vers un entrepositaire.

II. – Tenue de registres

Conformément ou en complément des obligations de comptabilité-matières découlant de la réglementation générale, les opérateurs doivent tenir les registres suivants :

1. Registre de réception des cannes :

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date de livraison, identification du transporteur, référence planteur, référence parcelles, poids, caractéristiques analytiques (pH et degré Brix)

2. Registre de fermentation :

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : n° de cuve, date et heure de mise en cuve, volume de charge.

3. Registre de distillation :

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de distillation, références des cuves distillées, titre alcoométrique volumique des cuves distillées, quantité et titre alcoométrique volumique des rhums obtenus (dans le récipient journalier)

4. Inventaire annuel des chais au 31 décembre :

Cet inventaire comprend notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de fûts et capacité, volume de rhums contenus.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Aire de production, de récolte, de transformation, de distillation, de maturation, d'élevage et/ou de vieillissement des rhums, et de conditionnement des rhums « vieux »	Examen documentaire
Matériels d'extraction du jus (largeur utile des cylindres de broyage)	Contrôle visuel et/ou examen documentaire
Matériels de fermentation (cuverie)	
Matériels de distillation (composition et dimensionnement des colonnes)	
Rendement maximal	Examen documentaire
Période de coupe	Contrôle documentaire
Degré Brix et pH minimal du jus extrait des cannes	Mesures
TAV min. et max. du vin	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques à la distillation des rhums : TAV min. et max.	Contrôles analytiques
Capacité maximale des logements de rhums vieux	Examen documentaire et/ou examen visuel
Durée minimale de maturation ou de vieillissement	Examen documentaire et/ou comptage du nombre des logements
Caractéristiques organoleptiques du produit prêt à la commercialisation	Examen organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique

CHAPITRE I^{er}**Conditions de production et lien à l'origine***A. – Nom de l'appellation*

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

*B. – Description de la boisson spiritueuse***1^o Catégorie d'eaux-de-vie selon le règlement (CE) n° 110/2008 :**

Eau-de-vie de marc de raisin ou marc.

2^o Modalités d'élevage :

Eau-de-vie de marc non vieillie sous bois et ne présentant aucune coloration.

3^o Principales caractéristiques physiques et chimiques :

Eau-de-vie présentant une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 300 g/hl d'alcool pur.

Eau-de-vie présentant à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 45 % vol.

*C. – Définition de la zone géographique concernée***1^o Aire géographique :**

Les marcs proviennent de raisin récoltés et vinifiés sur les communes suivantes :

Département du Haut-Rhin

Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Sultz, Sultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

Département du Bas-Rhin

Albe, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourghem, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiler, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim/Irmstett, Scherwiller, Sultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

Le stockage, la mise en fermentation, la distillation et l'élevage des marcs doivent être réalisés dans les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

2^o Aire parcellaire délimitée :

Les marcs proviennent de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005 et des 9 et 10 novembre 2005.

*D. – Description de la méthode d'obtention***1^o Matière première :**

Le raisin mis en œuvre pour la production du marc destiné à la production des eaux-de-vie de marc en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » provient du cépage gewurztraminer Rs.

Les marcs proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins revendus en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace Grand cru ».

2^o Transport et stockage de la matière première à distiller :

En vue de maîtriser le taux de méthanol des eaux-de-vie de marc en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » :

- en cas de vendanges manuelles, les marcs sont issus de vendanges dont la durée de chargement sur le pressoir (avant pressurage) est limitée à deux heures ;
- en cas de vendanges mécaniques, les marcs sont issus de vendanges dont la durée entre le début de la récolte et le début du pressurage ne doit pas dépasser cinq heures.

3° Rendements maximaux :

La quantité maximale de marcs mis en fermentation et distillés en vue de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » doit être inférieure à 40 kilogrammes en poids brut par hectolitre de vin revendu en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace Grand cru ».

La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre doit être comprise entre au minimum 4,5 litres d'alcool pur et au maximum 7,5 litres d'alcool pur.

4° Conduite de la fermentation :

Les marcs sont égrappés.

Ils sont mis en œuvre à l'abri de l'air de façon à éviter les altérations aérobies.

Les marcs sont conditionnés en silos ou récipients fermés et mis en fermentation sans enrichissement et sans conservateur.

5° Distillation :

Période de distillation :

Les opérations de distillation se déroulent dans une période commençant deux mois après la date d'ouverture des vendanges de l'AOC « Alsace » pour le cépage gewurztraminer Rs et se terminant le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Déroulement de la distillation :

Les marcs sont distillés en deux temps, selon le procédé dit « à repasse ».

La distillation est réalisée au moyen d'alambics à repasse constitués d'une chaudière à chargements successifs chauffée à feu nu ou au bain marie, d'un chapiteau et d'au moins un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant.

Toutes les parties des alambics au contact des marcs ainsi que le chapiteau sont en cuivre.

La capacité maximale de la chaudière est de vingt hectolitres de charge.

Le chauffage par injection directe de vapeur (méthode par diffusion) est interdit.

Les alambics de type « Holstein » sont autorisés sous réserve que les plateaux soient débrayés.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffeuses, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur ou égal à 68,5 % à 20 °C dans le récipient collecteur journalier des eaux-de-vie.

6° Maturation :

Les eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » sont mûries pendant une période minimale de trois mois avant commercialisation.

7° Pratiques diverses :

Les eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » peuvent être préparées en vue de leur goût final avec moins de 10 g/l de sucres ajoutés.

8° Mesures transitoires :

Les eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer », auxquelles a été délivré, antérieurement à la date d'homologation du présent cahier des charges, le certificat d'agrément d'eaux-de-vie d'appellation d'origine réglementée, peuvent être mises à la consommation sous leur appellation jusqu'à épuisement des stocks et au plus tard dix ans à partir de la date d'homologation du présent cahier des charges.

9° Règles de présentation et d'étiquetage :

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » et qui sont présentées sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans la déclaration de récolte et de stock, dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et tout support publicitaire, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom de cépage « gewurztraminer » doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont identiques à ceux de l'appellation « Marc d'Alsace ».

E. – Lien à l'origine géographique

1° Spécificité de l'aire géographique :

1. Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique de l'AOC « Marc d'Alsace Gewurztraminer » s'étend sur les communes des départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin :

L'aire de l'AOC « Marc d'Alsace Gewurztraminer » s'étend sur le piémont des Vosges en reprenant l'aire parcellaire de l'AOC « Alsace » d'où est issue la matière première : le marc de raisin du cépage gewurztraminer. Suivant le classement des variétés de vignes arrêté le 12 juin 2006, ce cépage est autorisé uniquement en France dans le département de Moselle et en Alsace.

a) Facteurs naturels.

Cette aire bénéficie d'un climat de type semi-continental avec une arrière-saison douce et ensoleillée, qualifiée d'été indien et permettant une maturité optimale du cépage gewurztraminer. Ce climat entraîne la production de gewurztraminer très riches en arômes et d'une grande finesse. Ces arômes et cette finesse, de grande notoriété dans les vins de ce cépage, se retrouvent également dans l'eau-de-vie lui procurant sa typicité et sa complexité.

b) Facteurs humains.

Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation chez les viticulteurs, mais également chez des professionnels de la distillation qui travaillent une multitude de fruits comme la cerise, la mirabelle ou la quetsche. Ils mettent toujours en avant les caractéristiques aromatiques fruitées de chaque produit et génèrent un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques.

2. Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

L'introduction du cépage gewurztraminer dans l'aire de production semble remonter à la fin du XIX^e siècle. C'est tout naturellement que les distillateurs ont distillé le marc de raisin Gewurztraminer qui constitue une matière de qualité puisque ce cépage très aromatique permet la production d'une eau-de-vie au caractère marqué et d'une grande finesse.

Par ailleurs, le passage de l'Alsace sous administration allemande après 1870 va permettre de conserver les pratiques de distillation à domicile contrairement à beaucoup d'autres régions françaises où la distillation sera réalisée majoritairement dans des ateliers communaux par des distillateurs ambulants. De cette particularité découle le grand nombre d'alambics présents dans les fermes de l'aire et la maîtrise par les exploitants des savoir-faire de distillation.

2° Spécificité du produit :

a) Eléments historiques concernant les pratiques et à la notoriété.

Le pasteur Kieffer, historien de Balbronn, mentionne en 1894 dans l'édition du livre « Geschichte der Gemeinde Balbronn » une distillation en date de 1606 dans un « Brennhaus ». Au moment de la rédaction de son livre, il parle déjà de la réduction du nombre d'actifs de la distillation en raison de la taxation de l'alcool, néanmoins il dénombre tout de même à Balbronn 62 propriétaires distillateurs (Eigenbrenner) qui distillent des fruits et surtout des marcs.

Après le XVII^e siècle, l'Alsace est devenue une des premières régions françaises productrices d'eaux-de-vie de fruits. La présence d'une moyenne montagne riche en petits fruits de diverses espèces, d'un piémont abondamment planté de vergers et régions voisines productrices de fruits ont permis le développement de la distillation.

Des écrits attestent de la production de marc de raisin en 1713. Une déclaration du Roy le 24 janvier 1713 « défend la fabrication et le transport de toutes sortes d'eaux-de-vie autres que celles du vin ». Le texte précise les matières premières interdites : sirop, mélasse, grains, bure, marc de raisins, hydromel, poiré, cidre. Cet édit, devant la résistance des alsaciens, fut abrogé cinq ans plus tard.

Par la suite, la réputation du marc d'Alsace Gewurztraminer a été reconnue par le décret du 22 juillet 1966 qui a reconnu cette eau-de-vie en appellation d'origine réglementée.

b) Caractéristiques du produit.

Les marcs sont issus du pressurage direct des raisins et contiennent pour leur fermentation peu d'humidité (moût). Les distillateurs reconnaissent dans ces eaux-de-vie les caractéristiques des eaux-de-vie de fruit sans les caractères habituels des marcs.

L'eau-de-vie de marc d'Alsace Gewurztraminer présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 45 %, ce qui lui permet de faire ressortir toutes ses qualités aromatiques.

3° Le lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du marc d'Alsace Gewurztraminer :

La délimitation parcellaire et les conditions de production des vignes de l'AOC « Alsace » favorisent la complexité aromatique et la finesse du cépage gewurztraminer.

Les conditions de mise en œuvre et de fermentation des marcs entièrement égrappés permettent de disposer d'une matière première à haut potentiel.

La distillation à la repasse et les savoir-faire régionaux se traduisent par l'expression des caractéristiques fruitées du gewurztraminer.

Ces eaux-de-vie ne nécessitent pas d'élevage sous bois, ni de vieillissement pour leur conférer leurs caractéristiques et sont donc commercialisées blanches.

CHAPITRE II

1. *Obligations déclaratives*

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des eaux-de-vie, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant d'enregistrer leurs pratiques et/ou d'identifier la provenance et la destination des produits ainsi que les volumes mis en œuvre et les quantités mises en circulation.

Un bulletin de livraison accompagne les marcs livrés en vue d'une revendication de l'AOC « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer ». Il comporte les quantités de marcs achetées par le distillateur et la date de livraison.

Déclaration d'ouverture des travaux de distillation :

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation. Elle indique la date de début de distillation et les références des matériels de distillation concernés ainsi que la quantité de marc destinée à la distillation.

Déclaration récapitulative de revendication :

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard un mois après la fin de la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

2. *Registres*

ÉTAPE	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Mise en œuvre des marcs	Origine des marcs et quantité des marcs	Bulletin de livraison Déclaration de récolte
Distillation	Quantités de marcs destinés à la distillation Quantité de marcs distillé Dates de distillation Volume d'eau de vie produit TAV de l'eau de vie produite Revendication de l'appellation (quantités distillées)	Déclaration de début de travaux Registre de fabrication Déclaration récapitulative de revendication
Elevage	Volumes mis en maturation Volumes expédiés	Comptabilité matières

Dans les établissements où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie de marcs pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » et d'autres eaux-de-vie, les opérations de distillation et de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des matières premières et des eaux-de-vie de chaque catégorie.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Aire de stockage, de mise en fermentation des marcs et de distillation et de maturation	Examen documentaire
Matériels de distillation	Contrôle sur site et/ou examen documentaire
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Conditionnement des marcs	Examen documentaire
Rendement en alcool	Examen documentaire
Date de distillation	Examen documentaire et/ou contrôle sur site

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Conduite de la distillation	Examen documentaire et/ou examen analytique
Maturation	Examen documentaire
C. – PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CALVADOS »

CHAPITRE I^{er}

A. – *Nom de l'appellation*

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1984, les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Mention complémentaire :

Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :

- à partir de cidre ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poirés récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ; et
- mises en bouteille sur leur exploitation.

B. – *Description de la boisson spiritueuse*

1. Catégorie de boisson spiritueuse selon le règlement (CE) n° 110-2008 :

Annexe II, point 10 : eau-de-vie de cidre ou de poiré.

2. Description de la boisson spiritueuse :

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados » est réservée aux eaux-de-vie assemblées ou non provenant de la distillation exclusive de cidres ou de poirés produits conformément au règlement (CE) n° 110-2008 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados » présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 400 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles sous bois.

C. – *Définition de la zone géographique*

La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ou poirés ainsi que leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie sont effectués dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 mars 1997, des 8 et 9 novembre 2006 et du 5 mars 2009 et constituée du territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Communes en totalité

Ablon, Acqueville, Aignerville, Amayé-sur-Orne, Amayé-sur-Seulles, Anctoville, Angerville, Angoville, Annebault, Auberville, Aunay-sur-Odon, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Avenay, Balleroy, Banneville-sur-Ajon, Barneville, Bauquay, Bavent, La Bazoque, Beaufour-Druval, Beaulieu, Beaumesnil, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Le Bény-

Bocage, Bernières-le-Patry, Beuvillers, La Bigne, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, Le Bô, La Boissière, Bonnebosq, Bonnemaison, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bonnoeil, Boulon, Bourgeauville, Branville, Brémoy, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brèvedent, La Brevière, Bréville, Burcy, Bures-les-Monts, Cahagnes, Cahagnolles, La Caine, Cambremer, Campagnolles, Campandre-Valcongrain, Campeaux, Canapville, Canteloup, Cardonville, Carville, Castillon, Castillon-en-Auge, Caumont-l'Eventé, Caumont-sur-Orne, Cauville, Cernay, Cerqueux, Cesny-Bois-Halbout, Champ-du-Boult, La Chapelle-Engerbold, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Chênedollé, Clarbec, Clécy, Cléville, Combray, Condé-sur-Noireau, Coquainvilliers, Cordebugle, Cormolain, Cossesseville, Coudray-Rabut, Coulonces, Coulvain, Coupesarte, Courson, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Courvaudon, Cresseveuille, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croisilles, Croissanville, La Crouppte, Culey-le-Patry, Curcy-sur-Orne, Dampierre, Danestal, Danvou-la-Ferrière, Deauville, Le Désert, Le Détroit, Donnay, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Ecrammeville, Englesqueville-en-Auge, Epinay-sur-Odon, Equemauville, Espins, Esson, Estry, Etouvy, Evrecy, Ffamily, Fauquier, Le Faulq, La Ferrière-Harang, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Fontenernont, Formentin, Foulognes, Fourneaux-le-Val, Le Fournet, Fourneville, Fresney-le-Vieux, Friardel, Fumichon, Le Gast, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Goupillières, Grandchamp-le-Château, Grangues, La Graverie, Grimbosq, Hamars, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, La Houblonnière, Houlgate, Les Isles-Bardel, Janville, Jurques, Laize-la-Ville, Landelles-et-Coupigny, Landes-sur-Ajon, La Lande-sur-Drome, Lassy, Léaupartie, Lécaude, Leffard, Lenault, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Litteau, Livarot, Livry, Le Locheur, Les Loges, Les Loges-Saulces, Longvillers, Magny-le-Freule, Maisoncelles-la-Jourdan, Maisoncelles-Pelvey, Maisoncelles-sur-Ajon, Maizet, Malloué, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Martainville, Martigny-sur-l'Ante, Méry-Corbon, Meslay, Le Mesnil-Au-Grain, Le Mesnil-Auzouf, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Benoist, Le Mesnil-Caussois, Mesnil-Clinchamps, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Robert, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Mesnil-Villement, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Montamy, Mont-Bertrand, Montchamp, Montchauvet, Monteille, Montfiquet, Montigny, Montreuil-en-Auge, Montviette, Moulines, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Mutrécy, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Ondefontaine, Orbec, L'Oudon, Ouffières, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, OUVILLE-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périgny, Pierrefitte-en-Auge, Pierrefitte-en-Cinglais, Pierrepont, Pierres, Le Pin, Placy, Planquery, Le Plessis-Grimoult, La Pommeraye, Pont-Bellanger, Pont-d'OUILLY, Pontecoulant, Pont-Farcy, Pont-l'Évêque, Préaux-Bocage, Préaux-Saint-Sébastien, Le Préd'Auge, Presles, Prêtreville, Proussy, Quetteville, Rapilly, Le Reculey, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, La Rocque, Rocques, La Roque-Baignard, Roucamps, Roullours, Rully, Rumesnil, Saint-Agnan-le-Malherbe, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Aubin-des-Bois, Saint-Benoit-d'Hébertot, Saint-Charles-de-Percy, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Denis-de-Mère, Saint-Denis-Maisoncelles, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Honorine-de-Ducy, Sainte-Honorine-du-Fay, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Sainte-Marie-Laumont, Sainte-Marie-Outre-l'Eau, Saint-Etienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-d'Aunay, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-d'Ectot, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Germain-de-Tallevende-la-Lande, Saint-Germain-du-Crioult, Saint-Germain-Langot, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jean-des-Essartiers, Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Lambert, Saint-Laurent-de-Condé, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Leger-Dubosq, Saint-Louet-sur-Seulles, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Manvieu-Bocage, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-de-Sallen, Saint-Martin-des-Besaces, Saint-Martin-Don, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Omer, Saint-Ouen-des-Besaces, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Fresne, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Pierre-la-Vieille, Saint-Pierre-Tarentaine, Saint-Rémy, Saint-Sever-Calvados, Saint-Vaast-en-Auge, Saint-Vigor-des-Mézerets, Sallen, Sept-Frères, Sept-Vents, Surville, Le Theil-Bocage, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Thury-Harcourt, Tordouet, Le Torquesne, Torteval-Quesnay, Tortisambert, Touques, Tourgeville, Tournebu, Le Tourneur, Tourville-en-Auge, Tracy-Bocage, Tréprel, Troarn, Trois-Monts, Trouville-sur-Mer, Truttemer-le-Grand, Truttemer-le-Petit, Vacognes-Neuilly, La Vacquerie, Valsemé, Vassy, Vaubadon, Vaudeloges, Vaudry, Vauville, La Vespère, Le Vey, Viessoix, Vieux, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-Bocage, Villers-sur-Mer, Villerville, La Villette, Villy-Bocage, Vire.

Communes en partie

Airain (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B1, B2, B3), Arganchy (C : 2-188-189-193), Argences (A, C1, C2, D 1, D 2), Audrieu (ZA : 1-15-18-35-48-50-51, ZC : 4-5-6-46), Banville (AB : 63, ZB : 65), Bazenville (C, AB : 37-42-45-53 à 56, AE : 18-21-22, AH : 10 à 12-17-18-26 à 28-32-35-38 : AI : 17-19-21), Beuvron-en-Auge (A, C1, C2, D, E), Biéville-Quétierville (C : 58, D : 53), Brouay (B : 6-41-49-51, ZD : 7-10 à 12), Brucourt (A1, A2), La Cambe (D, E), Canchy (A, B, C, ZA), Chouain (ZA : 44-55), Colleville-sur-Mer (A, B, D), Commes (A : 30-45-110-171-238-239-265-278-280-286, D), Condé-sur-Seulles (A : 121-146-258, ZA : 7), Crévecoeur-en-Auge (C), Cristot (AB : 4), Dives-sur-Mer (B, C, K, L, AD), Ducy-Sainte-Marguerite (A : 27-28-33-35-36-37, ZC : 4), Englesqueville-la-Percée (A1 : 29, B1), Eraines (ZA : 3-8), Etréham (A : 353, B : 168), Falaise (AE : 197), Fierville-Bray (A : 76, G : 25-26-56-57-58-63, ZC : 22-37), Fontaine-Etoupefour (ZB : 254-255), Fontaine-le-Pin (ZE), Formigny (ZD : 12-15-26-29-53, ZE : 7-8-17), Gonneville-en-Auge (A1, A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Guéron (C), La Hoguette (A, B2, D 3, E3, ZA, ZD, ZI, ZK, ZL), Hotot-en-Auge

(A1, A2, B1, B2, D, territoire de Brocottes A : 178 à 180, B : 2-103-105), Isigny-sur-Mer (ZA : 11 à 16, ZB : 20 à 27), Juaye-Mondaye (ZH : 18, ZI : 54, ZM, ZN, ZO), Lingèvres (A, D, E), Longues-sur-Mer (ZB : 35-36, ZL), Longueville (B1, B2), Maisons (A : 205-206), Mandeville-en-Bessin (B), Le Manoir (AH : 29), Merville-Franceville-Plage (AN, AO, AL, E3, F1, F2), Le Molay-Littry (territoire de Littry en totalité), Monfreville (ZK : 4), Morteaux-Coulbœuf (F), Mosles (B : 141, C : 182), Moulton (C1, C2), Neuilly-la-Forêt (B : 342-344-350-351, D : 44-165-168-169-178), Nonant (A : 364, AC : 44-50, ZE : 52), Notre-Dame-d'Estrées (A, B, C), Osmanville (A, B1, E, ZA), Ouzézy (F1, F2), Périers-en-Auge (A1, B), Perrières (ZH : 48, AC : 42-73-104-116-118, AD : 35) Petiville (A1, A2), Putot-en-Auge (A1, A2, A3), Rosel (AE : 88 à 92-111), Rots (AB : 85, AC : 24-25-26-36-41-45, AK : 5-95-97-100-104, AO : 17, AZ : 22-34), Rubercy (A : 8-9-40-41-44, B : 23), Russy (A : 79-166-199-266, C : 15), Ryes (AB : 53 à 56-58-145, C : 16-17-48-49-52-71), Saint-Gabriel-Brécy (ZC : 32-49), Saint-Germain-du-Pert (ZA, ZB, ZC, ZH), Saint-Germain-le-Vasson (A : 19-24, ZE : 1-28 à 33-42-44), Saint-Laurent-sur-Mer (B), Saint-Samson (A : 110-111-149-150-151-152-163-164), Sallenelles (A1, A2), Secqueville-en-Bessin (A : 24-184-186-188-189), Soignolles (ZK, ZI, ZL, C, E), Tracy-sur-Mer (B, AB : 81), Le Tronquay (A2, A3 : 359 à 396-492-493-537-546-564-565-570, B1 : 4 à 52-74-110 à 130-699 à 701-150 à 172, C1, C2, C3), Ussy (ZA), Vaux-sur-Aure (ZA : 21), Versainville (C : 105-107-108-113), Victot-Pontfol (A1, A2, D 2, E, F), Vouilly (ZA : 12).

Département de l'Eure

Communes en totalité

Aclou, Ajou, Appeville-Annebault, Asnières, Authou, Bailleul-la-Vallée, La Barre-en-Ouche, Barville, Bazoques, Beaumesnil, Beaumont-le-Roger, Le Bec-Hellouin, Bernay, Berthouville, Berville-sur-Mer, Beuzeville, Le Bois-Hellain, Boisney, Boissy-Lamberville, Bonneville-Aptot, Bosc-Renoult-en-Ouche, Les Bottereaux, Boulleville, Bournainville-Faverolles, Brestot, Brétigny, Brionne, Broglie, Campigny, Caorches-Saint-Nicolas, Capelle-les-Grands, Carsix, Chamblac, Chambord, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Condé-sur-Risle, Conteville, Cormeilles, Corneville-la-Fouquetière, Corneville-sur-Risle, Courbépine, Drucourt, Duranville, Ecaquelon, Epaignes, Epinay, Epreville-en-Lieuvin, Fatouville-Grestain, Le Favril, Ferrières-Saint-Hilaire, Fiquefleur-Equainville, Folleville, Fontaine-l'Abbé, Fontaine-la-Louvet, Fontaine-la-Soret, Fort-Moville, Foulbec, Franqueville, Freneuse-sur-Risle, Fresne-Cauverville, Gisay-la-Coudre, Giverville, Glos-sur-Risle, La Goulafrière, Goupillières, Gouttières, Grand-Camp, Grandchain, Grosley-sur-Risle, La Haye-Saint-Sylvestre, Hecmanville, Heudreville-en-Lieuvin, Illeville-sur-Montfort, Jonquerets-de-Livet, Juignettes, Landepereuse, La Lande-Saint-Leger, Launay, Lieurey, Livet-sur-Authou, Malouy, Manneville-la-Raoult, Manneville-sur-Risle, Martainville, Melicourt, Menneval, Mesnil-Rousset, Montfort-sur-Risle, Montreuil-l'Argillé, Morainville-Jouveaux, Morsan, Nassandres, Neuville-sur-Authou, Noards, La Noé-Poulain, Notre-Dame-d'Epine, Notre-Dame-du-Hamel, Le Noyer-en-Ouche, Perriers-la-Campagne, Piencourt, Les Places, Plainville, Le Planquay, Plasnes, Pont-Audemer, Pont-Authou, La Poterie-Mathieu, Les Préaux, La Roussière, Rugles, Saint-Agnan-de-Cernières, Saint-Antonin-de-Sommaire, Saint-Aubin-de-Scellon, Saint-Aubin-des-Hayes, Saint-Aubin-du-Thenney, Saint-Aubin-le-Guichard, Saint-Aubin-le-Vertueux, Saint-Benoit-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Clair-d'Arcey, Saint-Cyr-de-Salerno, Saint-Denis-d'Auvergnon, Sainte-Marguerite-en-Ouche, Saint-Etienne-l'Allier, Saint-Georges-du-Mesnil, Saint-Georges-du-Vieuvre, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Germain-Village, Saint-Grégoire-du-Vieuvre, Saint-Jean-de-la-Lequeraye, Saint-Jean-du-Thenney, Saint-Laurent-du-Tencement, Saint-Leger-de-Rotes, Saint-Maclou, Saint-Mards-de-Blacarville, Saint-Mards-de-Fresne, Saint-Martin-du-Tilleul, Saint-Martin-Saint-Firmin, Saint-Philbert-sur-Risle, Saint-Pierre-de-Cernières, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-de-Salerno, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Mesnil, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Quentin-des-Isles, Saint-Siméon, Saint-Sulpice-de-Grimbouville, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles, Saint-Symphorien, Saint-Victor-de-Chrétienville, Saint-Victor-d'Epine, Saint-Vincent-du-Boulay, Selles, Serquigny, Le Theil-Nolent, Thevray, Thiberville, Thierville, Le Torpt, Tourville-sur-Pont-Audemer, Toutainville, Touville, La Trinité-de-Réville, Triqueville, Valailles, Vannecrocq, Verneusses.

Communes en partie

Bois-Normand-près-Lyre (E : 86-88-89-91-112-153-205), Bouquetot (ZA : 174, ZL : 142), Colletot (ZA : 19), Epreville-en-Roumois (ZE), Eturqueraye (ZA : 58-71a), Flancourt-Catelon (ZC : 91-92), Fourmetot (ZE : 13, F : 18-106), La Haye-Aubrée (ZC : 2, ZI : 154), La Haye-de Routot (ZA : 25), Routot (AH : 66, ZD : 75), Saint-Aubin-sur-Quillebeuf (ZB : 113), Saint-Eloi-de-Fourques (C : 54, E : 163-165-169 à 171-302-312-314-316-319-325-326-334-339-340, ZK : 37-43-44), Saint-Ouen-de-Thouberville (D : 233), Saint-Ouen-du-Tilleul (B : 29-30-1009-1010-1266-1332, ZA : 2-3-4-5-29-30-31-257), Saint-Paul-de-Fourques (ZC : 5a-6-12-29 à 31-35), Saint-Thurien (ZA : 74), La Saussaye (A : 211-217-227-404, B : 611), Trouville-la-Haule (ZC : 274-355), Valletot (ZA : 19b-56-57), Vraiville (A : 13 à 20 – 30, AC : 21-25-33-47-80-251, ZA : 52, ZB : 1, ZH : 49, ZC : 4-95).

Département de la Manche

Communes en totalité

Agneaux, Amigny, Anctoville-sur-Boscq, Angéy, Argouges, Avranches, Bacilly, La Baleine, Barenton, La Barre-de-Semilly, Baudre, La Bazoge, Beauchamps, Beaucoudray, Beauficel, Bellefontaine, Belval, Bérigny,

Beslon, Besneville, Beuvrigny, Biéville, Bion, La Bloutière, Boisyvon, Bourguenolles, Braffais, Brainville, Brécey, Brectouville, Breuille, Bricquebec, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Brillevast, Brix, Brouains, Buais, Cambéron, Cametours, Camprond, Canisy, Carantilly, Carnet, Cavigny, Céaux, Cérences, Cerisy-la-Forêt, Cerisy-la-Salle, La Chaise-Baudouin, Les Chambres, Champcervon, Champcey, Champeaux, Champrepus, Chanteloup, La Chapelle-Cécelin, La Chapelle-en-Juger, La Chapelle-Urée, Chasseguey, Chaulieu, Chavoy, Le Chefresne, Chérencé-le-Héron, Chérencé-le-Roussel, Les Chéris, Chèvreville, Chevy, La Colombe, Condé-sur-Vire, Contrières, Coulouvray-Boisbenatre, Courcy, Coutances, Couvains, Crasville, Les Cresnays, La Croix-Avranchin, Crollon, Cuves, Dangy, Le Désert, Domjean, Dragey-Ronthon, Ducey, Ecausseville, Emondeville, Equilly, Eroudeville, L'Etang-Bertrand, Ferrières, Fervaches, Feugères, Fierville-les-Mines, Fleury, Flottemanville, Folligny, Fontenay, Fourneaux, Le Fresne-Poret, Gathemo, Gavray, Genêts, Ger, Gieville, La Godefroy, La Gohannière, Golleville, Gonnevillain, Gourfaleur, Gouvets, Le Grand-Celland, Gratot, Grimesnil, Grosville, Guehebert, Guilberville, Le Guislain, Hambye, Hamelin, Hauteville-la-Guichard, La Haye-Bellefond, La Haye-d'Ectot, La Haye-Pesnel, Hébécrevon, Hérenguerville, Heugueville-sur-Sienne, Heussé, Hocquigny, Huberville, Hudimesnil, Husson, Hyenville, Isigny-le-Buat, Joganville, Juilley, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lamberville, La Lande-d'Airou, Lapenty, Lengronne, Lieusaint, Lingear, Les Loges-Marchis, Les Loges-sur-Breucey, Lolif, Longueville, Le Loreur, Le Lorey, Lozon, La Lucerne-d'Outremer, Le Luot, La Luzerne, Magneville, La Mancellière-sur-Vire, Marcey-les-Grèves, Marciilly, Margueray, Marigny, Martigny, Maupertuis, La Meauffe, Le Mesnil, Le Mesnil-Adelée, Le Mesnil-Amand, Le Mesnil-Amey, Le Mesnil-Aubert, Le Mesnil-au-Val, Le Mesnilbus, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Garnier, Le Mesnil-Gilbert, Le Mesnil-Herman, Le Mesnard, Le Mesnil-Opac, Le Mesnil-Ozenne, Le Mesnil-Rainfray, Le Mesnil-Raoult, Le Mesnil-Rogues, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Tôve, Le Mesnil-Véron, Le Mesnil-Villeman, La Meurdraquière, Milly, Montabot, Montaigu-la-Brisette, Montaigu-les-Bois, Montanel, Montbray, Montchaton, Montcuit, Monthuchon, Montjoie-Saint-Martin, Montpinchon, Montrabot, Montreuil-sur-Lozon, Montviron, Moon-sur-Elle, Morigny, Mortain, Morville, La Mouche, Moulines, Moyon, Muneville-sur-Mer, Négreville, Néhou, Le Neufbourg, Nicorps, Notre-Dame-de-Cenilly, Notre-Dame-de-Livoye, Notre-Dame-d'Elle, Notre-Dame-du-Touchet, Octeville-l'Avenel, Orval, Ouville, Parigny, Percy, Les Perques, Perriers-en-Beauficel, Le Perron, Le Petit-Celland, Placy-Montaigu, Plomb, Poilley, Pontaubault, Pont-Hébert, Ponts, Précey, Précorbin, Quettehou, Quettetot, Quetteville-sur-Sienne, Quibou, Rampan, Rauville-la-Bigot, Reffuveille, La Rochelle-Normande, Rocheville, Romagny, Roncey, Rouffigny, Rouxeville, Saint-Amand, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Aubin-des-Préaux, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Christophe-du-Foc, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Clément-Rancoudray, Saint-Cyr, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Denis-le-Gast, Saint-Denis-le-Vêtu, Saint-Ebremond-de-Bonfosse, Sainte-Cécile, Sainte-Marie-du-Bois, Sainte-Piencé, Sainte-Suzanne-sur-Vire, Saint-Georges-de-Livoye, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-du-Harcouet, Saint-Jacques-de-Néhou, Saint-James, Saint-Jean-de-la-Haize, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Jean-des-Baisants, Saint-Jean-des-Champs, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Jean-du-Corail-des-Bois, Saint-Jean-le-Thomas, Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Cuves, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Lô, Saint-Louet-sur-Vire, Saint-Loup, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfosse, Saint-Martin-de-Cenilly, Saint-Martin-de-Landelles, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-le-Bouillant, Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Martin-le-Hébert, Saint-Maur-des-Bois, Saint-Maurice-en-Cotentin, Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Michel-de-Montjoie, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Ovin, Saint-Pierre-d'arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-de-Semilly, Saint-Pierre-Langers, Saint-Planchers, Saint-Pois, Saint-Quentin-sur-le-Homme, Saint-Romphaire, Saint-Samson-de-Bonfosse, Saint-Sauveur-la-Pommeraye, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Senier-de-Beuvron, Saint-Senier-sous-Avranches, Saint-Symphorien-des-Monts, Saint-Vigor-des-Monts, Sartilly, Saussemesnil, Saussey, Savigny, Savigny-le-Vieux, Sortosville, Sortosville-en-Beaumont, Sottevast, Sotteville, Soullès, Sourdeval, Sourdeval-les-Bois, Subligny, Taillepied, Tamerville, Le Tanu, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Teurtheville-Bocage, Tirepiéd, Le Theil, Torigni-sur-Vire, Tourville-sur-Sienne, Trelly, La Trinité, Troisgots, Vains, Le Valdecie, Valognes, Le Val-Saint-Père, Le Vast, Vaudreville, La Vendelée, Vengeons, Ver, Vergoncey, Vernix, Videcosville, Vidouville, Villebaudon, Villechien, Villedieu-les-Poêles, Villiers-Fossard, Villiers-le-Pré, Virey, Le Vrétot, Yquelon, Yvetot-Bocage.

Communes en partie

Airel (B1, B2, B3, B4), Annoville (B1, B2), Appeville (A3, A4, B4, B5, C1, C2), Auvers (A3, A4, A5, B1, B2, B3), Baupte (A, B), Beuzeville-la-Bastille (A1, A2), Bréhal (ZC, ZD), Bréville-sur-Mer (A1, A2, B), Bricqueville-sur-Mer (ZT, ZS, ZR, ZV), Catteville (A1, A2), Coigny (A1, A2, B1 sauf 101 à 109), Coudeville-sur-Mer (C1, C2, C3, B1, B2), Cretteville (ZB, ZC, ZD), Digosville (B : 92-300), Le Hommet-d'Arthenay (ZD : 22), Houtteville (A2, B), Lingreville (B, C, AK : 1-2, ZC : 36), Macey (ZE : 1), Marchesieux (en entier sauf ZI), Méautis (ZD), Les Moitiers-en-Bauptois (A1, A2, A3, B3), Montmartin-en-Graignes (A, B, D, E, F), Neuville-en-Beaumont (A-B), Pontorson (Territoire de Les Pas ZI : 8), Portbail (ZI, ZH, ZK, ZE, ZL, ZM, ZN), Prétot-Sainte-Susanne (A1, A2, A3, B1, B2, B3), Saint-Georges-de-la-Rivière (A), Saint-Jean-de-la-Rivière (A, ZA), Saint-Jores (en entier sauf C5 et C6), Saint-Lô-d'Ourville (D 1, D 2, ZB), Saint-Sauveur-le-Vicomte (en entier sauf C1), Sénoville (C : 205-206), Tanis (C : 295-298-418, ZE : 2).

Département de la Mayenne

Communes en totalité

Ambrières-les-Vallées, Boulay-les-Ifs, Champfremont, Chantrigné, Couesmes-Vaucé, Désertines, Gorron, La Haie-Traversaine, Hercé, Le Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux, Lesbois, Le Pas, Ravigny, Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Julien-du-Terroux, Saint-Loup-du-Gast, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Pierre-des-Nids, Soucé, Thuboeuf, Vieuvy.

Communes en partie

Champéon (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZO, ZP, ZV, ZW, ZX), Charchigné (ZB, ZC, ZH : 2-5-11-12-13-28, ZK : 19-22, ZL : 6b-15, ZN), Horps (Le) (ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZN, ZR, ZS), Montreuil-Poulay (ZC, ZE, ZD, ZH, ZN, ZO, ZP, ZR), Ribay (Le) (B1, B2, C1, C2, C3, C4, D 1, D 2, E1, E2, E3, E4).

Département de l'Oise

Communes en totalité

Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés.

Communes en partie

Abancourt (A1, B8, C1), Blargies (AB, AC, AD, AH), Saint-Thibault (B : 94 à 97).

Département de l'Orne

Communes en totalité

Anceins, Antoigny, Appenai-sous-Bellême, Athis-de-l'Orne, Aubry-en-Exmes, Aubry-le-Panthou, Aubusson, Les Authieux-du-Puits, Avernès-Saint-Gourgon, Avernès-sous-Exmes, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Bailleul, Banvou, La Baroche-sous-Luce, Batilly, Bazoches-au-Houlme, La Bazoque, Beauchêne, Beaufai, Beaulandais, Beauvain, Bellême, Bellou-en-Houlme, Bellou-le-Trichard, Bellou-sur-Huisne, Berd'Huis, Berjou, Bocquencé, Boissy-Maugis, Le Bosc-Renoult, Boucé, Le Bourg-Saint-Léonard, Bréel, Brieux, Briouze, Brullemail, Cahan, Caligny, Camembert, Canapville, La Carneille, Carrouges, Ceucé, Cerisy-Belle-Etoile, Ceton, Chahains, Champcerie, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Le Champ-de-la-Pierre, Champs, Champsecret, Chanu, La Chapelle-au-Moine, La Chapelle-Biche, La Chapelle-d'Andaine, La Chapelle-Souef, Le Chatellier, Chaumont, La Chaux, Chênedouit, Ciral, Cisai-Saint-Aubin, Clairefougère, La Cochère, Colombiers, Colnard-Corubert, Comblot, Condeau, Condé-sur-Huisne, Condé-sur-Sarthe, Corbon, Coudehard, Coulmer, La Coulonche, La Courbe, Courcerault, Courménéil, Couterne, Couvains, Cramenil, Croisilles, Crouttes, Cuissai, Dame-Marie, Damigny, Dancé, Domfront, Dompierre, Dorceau, Durcet, Echalou, Echauffour, Ecorches, Eperrais, L'Épinay-le-Comte, Exmes, Faverolles, Fay, Fel, La Ferrière-aux-Étangs, La Ferrière-Bochard, Ferrières-la-Verrerie, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Fontenai-les-Louvets, La Forêt-Auvray, Frênes, La Fresnaie-Fayel, La Fresnaye-au-Sauvage, Fresnay-le-Samson, Gacé, Gandelain, Gauville, Gémages, Geneslay, La Genevraie, Giel-Courteilles, Ginai, Glos-la-Ferrière, La Gonfrière, Le Grais, Le Gué-de-la-Chaine, Guerquesalles, Haleine, La Haute-Chapelle, Heloup, Heugon, Igé, Joué-du-Bois, Joué-du-Plain, Juvigny-sous-Andaine, Lalacelle, La Lande-de-Goult, La Lande-de-Lougé, La Lande-Patry, La Lande-Saint-Siméon, Landigou, Landisacq, Larchamp, Les Rotours, Les Tourailles, Les Yveteaux, L'Hermitière, Lignéres, Lignerolles, Lignou, Livaie, Longuenoë, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Lonrai, Loré, Lougé-sur-Maire, Luce, Magny-le-Désert, Maheru, Maison-Maugis, Mâle, Mantilly, Mardilly, Marnefer, Mauves-sur-Huisne, Méhoudin, Le Ménil-Ciboult, Le Ménil-de-Briouze, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-en-Exmes, Ménil-Hubert-sur-Orne, Ménil-Jean, Le Ménil-Scelleur, Le Ménil-Vicomte, Ménil-Vin, Le Merlerault, Messei, Mieuxcé, Monceaux-au-Perche, Moncy, Monnai, Montilly-sur-Noireau, Mont-Ormel, Montreuil-au-Houlme, Montreuil-la-Cambe, Montsecret, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Nocé, Notre-Dame-du-Rocher, Omméel, Orgères, Origny-le-Butin, Orville, Pacé, Passais, Perrou, Le Pin-au-Haras, Planches, Le Plantis, Pointel, Pontchardon, Pouvrai, Préaux-du-Perche, Putanges-Pont-Ecrepin, Rabodanges, Rai, Rânes, Rémalard, Le Renouard, Résenlieu, La Roche-Mabile, Roiville, Ronfeugerai, Rouelle, La Rouge, Roupperoux, Sai, Saint-Agnan-sur-Ère, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Aubin-des-Grois, Saint-Bomer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Brice-sous-Rânes, Saint-Céneri-le-Gérei, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Cornier-des-Landes, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-de-Villeneuve, Saint-Denis-sur-Sarthon, Saint-Didier-sous-Écouves, Sainte-Céronne-les-Mortagne, Sainte-Croix-sur-Orne, Sainte-Gauburge-sainte-Colombe, Sainte-Honorine-la-Chardonne, Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Ellier-les-Bois, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Sainte-Opportune, Saint-Evrault-de-Montfort, Saint-Evrault-notre-Dame-du-Bois, Saint-Fraimbault, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Georges-des-Groseillers, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-

Germain-des-Grois, Saint-Germain-du-Corbeis, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Hilaire-sur-Risle, Saint-Jean-de-la-Forêt, Saint-Jean-des-Bois, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Maurice-sur-Huisne, Saint-Michel-des-Andaines, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Nicolas-des-Laitiers, Saint-Nicolas-de-Sommaire, Saint-Ouen-de-la-Cour, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Ouen-sur-Maire, Saint-Paul, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Pierre-du-Regard, Saint-Pierre-la-Bruyère, Saint-Pierre-la-Rivière, Saint-Quentin-les-Chardonnets, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Siméon, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Saint-Victor-de-Réno, Saires-la-Verrerie, Le Sap, Le Sap-André, La Sauvagère, Segrie-Fontaine, La Selle-la-Forge, Sept-Forges, Serans, Sérigny, Sevrai, Silly-en-Gouffern, Survie, Taillebois, Tellières-le-Plessis, Tessé-Froulay, Le Theil, Ticheville, Tinchebray, Torchamp, Touquettes, La Trinité-des-Laitiers, Vaunoise, Verrières, Vieux-Pont, Villebadin, Villers-en-Ouche, Vimoutiers, Yvrandes.

Communes en partie

Bazoches-sur-Hoëne (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE), Beaulieu (B : 45-47-51-92-94, G : 86, H : 86-88), Bivilliers (A : 44-45-50-84-286 à 288, B : 75-114-164), Champeaux-sur-Sarthe (ZB, ZC, ZD, ZE, ZH), Chapelle-près-Sées (La) (AD : 88-92-183-210-212-230-231-233-235-237-238), Coulonces (A : 30-255, ZA : 23-24, ZC : 40-41-85-94-95-100), Courgeon (ZK : 6, AO : 197), Courtomer (B : 16, H, I, L, M, N, O, P : 2, T, V, AP), La Ferrière-Béchet (AB : 21-26-32-44, AD : 3-32), Fontaine-les-Bassets (C : 96), Fontenai-sur-Orne (D : 87-104-427-487), Guêpré (A : 25-26-27-33), Irai (B : 45-47-74-78, C, E : 136 à 138-140-141-145, F : 6-13, ZM : 2-4-8-28), L'Aigle (AH : 56-131), Laleu (ZC : 27 à 29-48-59), Le Mage (B : 93), Marcei (E : 140-141-145-146, ZM : 37), Médavy (ZD : 44), Ménil-Froger (A, B), Montabard (A, B, D, E, ZA, AA), La Motte-Fouquet (A : 171-186-214-287-297-298-495), Nécy (ZA, ZB, AB, AC), Occagnes (ZA), Pervençères (L : 36-38-45-51, M : 15-22-29), Le Pin-La-Garenne (ZR : 11), Réveillon (ZK : 22-23-46), Saint-Jouin-de-Blavou (ZB : 2c-3b), Saint-Mard-de-Réno (ZK : 32), Saint-Ouen-Le-Brisoult (B, C, D, E), Saint-Patrice-du-Désert (D : 231), Sainte-Scolasse-sur-Sarthe (ZA : 51-55-69-70, ZO : 7 à 10-30-51-69, ZR : 4), Saint-Sulpice-sur-Risle (ZL : 54-56-58-94-497), Sées (ZB : 20-21-24-45, YL : 45-91, YR : 29-85-86-97), Trun (E : 133), Villedieu-Les-Bailleul (A : 366-392).

Département de la Sarthe

Communes en totalité

Ancinnes, Assé-le-Boisne, Avezé, Dehault, Douillet, Gesnes-le-Gandelin, La Chapelle-du-Bois, La Ferté-Bernard, Louzes, Montreuil-le-Chétif, Moulins-le-Carbonnel, Neufchatel-en-Saosnois, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint-Léonard-des-Bois, Saint-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon.

Commune en partie

Chérisay (ZA : 35, ZB).

Département de la Seine-Maritime

Communes en totalité

Argueil, Avesnes-en-Bray, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, La Bellière, Bouelles, Brémontier-Merval, Bully, Bures-en-Bray, Compainville, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-la-Villette, Esclavelles, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Fresles, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grumesnil, Haucourt, Haussez, Hodeng-Hodenger, Longmesnil, Massy, Mauquenchy, Ménerval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Mauger, Molagnies, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufchatel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Osmoy-Saint-Valéry, Pommereux, Quièvecourt, Ricarville-du-Val, Roncherolles-en-Bray, Rouvray-Catillon, Sainte-Geneviève, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Equiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Sommetry, Le Thil-Riberpré.

Communes en partie

Bailleul-Neuville (A : 84-85), Beauvoir-en-Lyons (A), Bosc-Hyons (C : 6-11), Caule-Sainte-Beuve (Le) (AH : 85-95, ZH : 4-5), La Chapelle-Saint-Ouen (B), Conteville (C : 66-67-182), Criquiers (A1, C2,), La Feuillie (C : 314-316-319, D : 478-481-483), Haudricourt (A : 20-21-83), Londinières (AP), Morville-sur-Andelle (B), Neuf-Marché (A1, B, C1).

D. – Description de la méthode d'obtention

1. Variétés de fruits à cidre :

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe du présent cahier des charges.

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger appartiennent pour 70 % ou plus des surfaces aux variétés phénoliques et pour 15 % ou moins aux variétés acidulées.

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger appartiennent pour 20 % ou plus des surfaces aux variétés locales.

2. Conduite du verger :

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits soit en mode « haute tige », soit en mode « basse tige ».

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en pommiers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 250 arbres par hectare. Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en poiriers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 150 arbres par hectare.

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en « basse tige » présentent une densité maximale à la plantation de 1000 arbres par hectare.

Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 50 arbres ou 10 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production d'eaux-de-vie susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados ».

L'entretien des vergers suppose la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers. L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers.

Les pommiers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,60 mètre. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 mètre.

Les poiriers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,80 mètre. Les poiriers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une distance maximale de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

3. Récolte, transport et stockage de la matière première :

Les fruits sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

4. Rendements maximaux et entrée en production :

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 25 tonnes ou 188 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « hautes tiges ». La charge moyenne maximale des vergers « hautes tiges » est de 500 kilogrammes de fruit ou 3,7 hectolitres de moûts par pommier et de 625 kilogrammes ou 4,7 hectolitres de moûts par poirier.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « hautes tiges » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basses tiges ».

5. Extraction du jus et élaboration du moût :

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 50 % en surfaces de vergers « haute tige ».

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement selon des procédés suivants :

- extraction continue, au moyen d'eau froide, du jus encore contenu dans le marc (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc dans l'eau froide (rémiage).

Le jus restant dans le marc obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 grammes par litre. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados », soit immédiatement incorporé, avant tout début de la fermentation au jus obtenu, lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

Il ne peut être obtenu plus de 950 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucres est interdit.

6. Critères analytiques de la matière mise en fermentation ou du produit à distiller :

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.

Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4,5 % à 20° C.

7. Conduite de la fermentation :

La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours :

- à la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration ;
- à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants ;
- à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.

8. Distillation :

Les cidres ou poirés sont distillés soit selon le procédé de distillation à repasse, soit selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux.

Un délai minimum de vingt-huit jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte pour les matériels existants au jour d'homologation du cahier des charges.

La distillation à repasse est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau avec ou sans chauffe-cidre et d'un serpentín pour réfrigérant, tous ces éléments sont en cuivre. La capacité maximale de la chaudière est de 30 hectolitres dont 25 hectolitres de charge.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffes, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur à 72 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

La distillation continue multi-étagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation séparée en 2 tronçons cylindriques appelés communément « colonne d'épuisement » et « colonne de concentration », à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage, d'un chauffe-cidre et éventuellement d'un condenseur à eau. Tous ces éléments sont en cuivre. Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues.

Ils sont dimensionnés et montés en vue d'obtenir à partir d'un débit maximum des appareils de 250 hectolitres de matières premières par 24 heures de marche, un distillat présentant un titre alcoométrique volumique inférieur à 72 % dans le collecteur journalier des eaux-de-vie. La colonne d'épuisement présente au plus 19 plateaux, elle mesure au maximum 4,5 mètres de haut et de 0,70 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 12 plateaux et mesure au maximum 2,1 mètres de haut et 0,6 mètre de diamètre. Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes. L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

Le recours à la rectification est interdit.

9. Vieillessement :

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » destinées à la consommation humaine directe sont vieilleses après distillation dans des récipients en bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement pendant une période minimale de deux ans à compter du 1^{er} juillet qui suit la distillation.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilleses des eaux-de-vie. Les chais de vieillessement utilisés répondent aux caractéristiques précisées suivantes :

- l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;
- chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux de vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

10. Méthodes d'élaboration traditionnelles :

La coloration ainsi que l'ajout d'infusion de copeaux de chêne et de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 degrés d'obscurité. L'obscurité, exprimée en degré est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel.

11. Mesures transitoires :

1. Variétés de pommes et de poires (point D-1).

La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers appartenant pour moins de 20 % des surfaces aux variétés locales est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

La présence de variétés de pommiers non énoncées dans le présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée antérieurement au 1^{er} janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation.

La présence de pommiers de la variété Président Descours est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers appartenant pour 15 % ou plus des surfaces aux variétés acidulées est admise jusqu'à la campagne 2015 comprise pour les vergers plantés avant le 31 décembre 1997 et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du

présent cahier des charges. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

2. *Proportion d'arbres conduits en haute tige (point D-2).*

Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont les fruits sont transformés en dehors de l'exploitation peuvent produire de l'AOC « Calvados » jusqu'au 1^{er} janvier 2018, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

3. *Proportion des fruits issus de vergers haute tige mis en œuvre (point D-5).*

Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont les fruits sont transformés au sein de l'exploitation peuvent produire de l'AOC « Calvados » jusqu'au 1^{er} janvier 2040. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

Les nouvelles installations de producteurs de fruits-élaborateurs disposent d'un délai de dix ans à compter de leur inscription au registre des opérateurs habilités pour l'AOC « Calvados » afin de mettre en conformité leur verger. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

Les collecteurs de fruits et les élaborateurs de produits ayant souscrit une déclaration d'identification conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent collecter des fruits et élaborer de l'AOC « Calvados » jusqu'au 1^{er} janvier 2025. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges, qui prévoit les étapes suivantes :

- au 1^{er} janvier 2010, les fruits récoltés et destinés à la production de « Calvados » du site de production proviennent pour au moins 25 % en surfaces de vergers « haute tige » ;
- au 1^{er} janvier 2020, les fruits récoltés et destinés à la production de « Calvados » du site de production proviennent pour au moins 33 % en surfaces de vergers « haute tige ».

4. *Conduite de la fermentation (point D-7).*

Des cidres initialement préparés conformément au décret du 30 septembre 1953 modifié (cidre de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

5. *Vieillessement (point D-9).*

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR « Eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

6. *Étiquetage et présentation.*

A titre transitoire jusqu'au 1^{er} janvier 2012, les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados » issues des fruits produits dans le verger de l'élaborateur et mises en bouteilles au sein de son exploitation peuvent faire référence à la région de production dans laquelle elles ont été obtenues, telle que définie à l'article 1^{er} du décret relatif à l'AOC « Calvados » du 11 septembre 1984, à l'exception de la référence au « Pays d'Auge » et au « Domfrontais ».

12. Règles de présentation et d'étiquetage :

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Toute mention ou indication autre que le nom « Calvados » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne dépassent pas le double de celles des caractères du nom « Calvados ».

E. – *Lien à l'origine*

Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir.

L'aire de l'AOC Calvados s'étend sur une grande partie de la Basse-Normandie ainsi que plus marginalement sur une fraction des départements périphériques : Eure, Seine-Maritime, Mayenne, Sarthe, Oise et Eure-et-Loir : soit sur 1 352 communes en totalité et 228 communes en partie qui représentent environ 14 400 km².

Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles dus à la proximité de l'océan. Les précipitations sont abondantes (au moins 700 mm/an) et régulières (au moins 160 jours de précipitations). Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire de l'appellation est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par un nombre relativement faible de jours de gel.

Le relief y est modérément animé, les pentes permettent un drainage naturel des vergers qui sont protégés des vents d'ouest par l'épaisseur des haies de ces régions très bocagères.

L'aire d'appellation d'origine contrôlée correspond aux parties de la Normandie où s'est maintenue une activité cidricole et tout particulièrement un verger traditionnel de fruits à cidre : le pré verger qui associe à la culture des arbres, la production d'herbe destinée à l'élevage bovin ou ovin. Ce verger est le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre et de poires à poiré riche en composés phénoliques qui a été soutenue par une intense culture pomologique. Dans cette aire, s'est également développée une forte activité de distillation et de vieillissement des eaux de vie, générant un ensemble de savoir faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Les variétés de pommiers à cidre utilisées dans l'AOC « Calvados » proviennent du nord-ouest de l'Espagne, d'où elles sont arrivées entre le x^e et le xii^e siècle. Les pommiers à cidre espagnols empruntèrent les circuits de navigation qui reliaient la Biscaye et le Cotentin, du fait des relations commerciales et monastiques existant à cette époque entre ces zones côtières.

Ces variétés riches en tannins ont rapidement supplanté les pommiers sauvages dont les fruits étaient jusque là utilisés pour l'élaboration d'une boisson appelée « pomatium » et permis le développement de la production du cidre puis, plus tard de sa distillation.

Le pré verger s'est implanté à partir du xvii^e siècle, à mesure que les surfaces en herbe s'étendaient et que l'élevage se développait. Ce type de verger qui suppose la conduite des arbres en haute tige a orienté la sélection des variétés de fruits à cidre qui s'est fortement développée entre la fin du xix^e siècle et la première partie du xx^e siècle. Puis, entre les années 1980 et 1995, s'est développé parallèlement un verger spécialisé d'arbres basses tiges.

Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

Le Calvados est une eau-de-vie de cidre ou de poiré qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %, des caractéristiques organoleptiques qui rappelle les fruits, une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 400 g/hl d'AP et une teneur maximale en méthanol de 200 g/hl d'AP.

b) Eléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production.

La fabrication d'eau-de-vie est mentionnée en Normandie à partir du xvi^e siècle dans le *Journal* de Gilles de Gouberville. Au cours du siècle suivant, la distillation prend de l'importance dans la région puisque dès 1606, se crée la corporation des distillateurs d'Eau-de-vie de Cidre de Normandie.

A partir du xv^e siècle, le vin devient avec le sel une des principales sources de revenu fiscal pour l'Etat royal. Les produits cidricoles sont malvenus dans les provinces non productrices de pommes et en 1690, les fermiers généraux obtiennent la surveillance de la distillation. De ce fait, le cidre et les eaux-de-vie de cidre restent cantonnés dans les provinces productrices, chacune restant maître des taxes et impôts levés. Bretagne, Normandie et Maine sont les seules provinces non productrices de vins, à l'intérieur desquelles sont autorisés les échanges réguliers de cidres et d'eaux-de-vie de cidre.

Dans une étude des inventaires conservés aux Archives de l'Eure, Bernard Bodinier montre l'importance du cidre et de l'eau-de-vie chez les Normands du xviii^e siècle : indépendamment du vin et du cidre qu'on avait l'habitude de dénombrer, Bodinier relève le contenu des « caves à liqueur et eaux-de-vie » : 35 à 41 bouteilles en moyenne. Les alcools, précise-t-il, « sont le plus souvent fabriqués localement » mais sont regroupés avec des liqueurs « exotiques » aromatisées avec des épices. D'autres documents témoignent d'un commerce florissant d'eau-de-vie à la fin du xviii^e siècle. L'almanach général des marchands de 1774 cite, entre autres, une eau-de-vie de poiré qui se vendait à Bemay.

Les tableaux du maximum, établis à l'époque révolutionnaire, mentionnaient la présence de l'eau-de-vie de cidre – titrant à environ 50 % d'alcool – sur les marchés dans toute la région. Mais la chute de l'Ancien Régime permet d'abolir les frontières fiscales entre les provinces et les parisiens découvrent l'eau-de-vie de cidre originaire d'un département nouvellement créé : le Calvados. Le nom Calvados va alors être progressivement associé à l'eau-de-vie de cidre normande.

Roussel, en 1800, précise qu'une bonne partie de la production de cidre et d'eau-de-vie était destinée à la marine et aux navires qui partaient pour la pêche à la morue en Terre-neuve. Les véritables statistiques font leur apparition au début du xix^e siècle. Couverchel, en 1839, note « qu'on n'évalue pas à moins de 396 570 hectolitres la quantité de cidre et de poiré brûlés dans les cinq départements suivants : Seine-Inférieure, Calvados, Eure, Manche et Orne ». A la fin du siècle, la quantité de cidre produite en Normandie avait beaucoup augmenté. Par conséquent, notait Duval en 1896, « la plupart des cultivateurs sont devenus forcement des bouilleurs ».

Au début du xx^e siècle, la Normandie, comme les autres régions cidricoles, a assuré la production de fruits destinés à l'alcool acheté par l'Etat pour son industrie d'armement. Il s'agit de produire de l'alcool éthylique indispensable à la synthèse d'explosifs dans des régions éloignées des zones probables de conflits armés. La production de fruits à cidre se développe de façon considérable pour répondre aux besoins de la fabrication d'alcool qui atteint 400 000 hl d'A.P en 1938.

Parallèlement à la production d'alcool industriel, les distilleries poursuivent la production d'eaux-de-vie de cidre. Cette double activité et les fraudes qui en résultent entraînent la réaction des bouilleurs de cru qui réclament en 1935 et 1936, la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie.

Cette protection apparaît comme d'autant plus nécessaire que le terme Calvados est de plus en plus usurpé pour qualifier des eaux-de-vie de cidre, élaborées dans n'importe quelle région. Dès 1923, le baron Leroy, qui allait devenir président de l'INAO, suggérait la création d'appellations d'origine pour les cidres, poirés et eaux-de-vie de cidre. Plusieurs procès sont même intentés au cours des années 30, pour faire reconnaître la protection du Calvados.

A partir de 1941, l'Etat décide la réquisition systématique des alcools produits en France. Pour éviter la disparition des stocks et de la production des eaux-de-vie de bouche régionales, est instituée une catégorie d'appellation d'origine : les appellations d'origine réglementée (AOR) qui vont être soustraites à la réquisition. Les eaux-de-vie de cidre et de poiré de plusieurs régions normandes vont ainsi être reconnues en AOR sous le nom de Calvados par le décret du 9 septembre 1942. En 1984, ces dix AOR : Calvados du Calvados, Calvados du Domfrontais, Calvados du Perche, Calvados du Merlerault, Calvados du Cotentin, Calvados de l'Avranchin, Calvados du Pays de la Risle, Calvados du Pays de Bray, Calvados du Mortainais, Calvados de la vallée de l'Orne sont reconnues en AOC portant le seul nom : Calvados.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Le pommier à cidre et dans certains cas le poirier à poiré trouvent dans cette région, du fait de la pluviométrie soutenue et régulière, des conditions favorables à leur développement. Les variétés riches en composés phénoliques et dont la plupart sont assez tardives permettent d'élaborer des cidres qui fermentent lentement.

Les caractéristiques climatiques et les savoir-faire herbagers de la région ont permis le développement de prés vergers. Le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits qui ainsi peuvent être récoltés au sol après leur chute. Comparés aux fruits issus de vergers sur sol désherbé, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. L'herbe participe également à la consommation de l'azote du sol et contribue ainsi à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. La présence d'animaux dans le pré verger permet l'élimination des premiers fruits chutés non arrivés à maturité et améliore donc la qualité globale de la récolte. Par ailleurs la diversité des espèces animales (insectes, oiseaux...) qui se développent en équilibre dans les arbres, le pré et la haie qui entoure la parcelle permet de maîtriser les pullulations de ravageurs et d'éviter le recours excessif aux traitements chimiques.

Les matériels et les procédés de distillation ont été conçus pour traiter des cidres présentant un TAV moyen, ils permettent ainsi une forte concentration des arômes. Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les pratiques de vieillissement qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf) convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

Listes des variétés

Variétés de pommes

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Abondance	Phénolique locale
Alouette	Phénolique locale
Amer blanc	Phénolique locale
Amer doux	Phénolique locale
Amer doux blanc	Phénolique locale
Amère à longue queue	Phénolique locale
Amère de Berthecourt	Phénolique locale
Amère de Merval	Phénolique locale
Amère Gauthier	Phénolique locale
Amère petite de Bray	Phénolique locale

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Améret	Phénolique locale
Antoinette	Phénolique locale
Argile grise	Phénolique locale
Argile rouge (*)	Phénolique
Aufriche	Phénolique locale
Avrolles	Acidulée
Barbarie sale	
Bedan	Phénolique
Belle Fille de la Manche	Phénolique locale
Bérat blanc	
Bérat rouge	Phénolique
Bergerie de Villerville	Phénolique locale
Binet blanc doré	Phénolique locale
Binet rouge	Phénolique
Binet violet	Phénolique locale
Bisquet	Phénolique
Blanc carré	
Blanc mollet	Phénolique locale
Blanc sûr (*)	Acidulée
Bois jungant	Phénolique locale
Bonne Chambrière de mesure	Phénolique locale
Bouteilles (grosse, petite, verte)	Phénolique locale
Bramtôt	Phénolique locale
Calard	Phénolique locale
Carnette (Sées)	
Cartigny	Phénolique
Chamfortin	

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Châtaignier	
Chinot	
Cibrisy	Phénolique
Cidor	Phénolique
Cimetière de Blangy	Phénolique
Clos Renaux	Phénolique
Clozette douce	Phénolique locale
Cœur dur	
Coquerelle (de l'Orne)	Phénolique locale
Coquerelle (du Pays d'Auge)	
Crochetet	
Croix de Bouelles	Phénolique locale
Crollon	Phénolique locale
Damelot	Phénolique locale
Domaines (du Calvados)	Phénolique locale
Douce Amère	Phénolique locale
Douce Coetligné	Phénolique
Douce Moen	Phénolique
Doux Amer gris	Phénolique locale
Doux au Gobet	
Doux d'arrière	
Doux Lozon	Phénolique locale
Doux Normandie (*)	
Doux Tesson	
Doux Véret Cosnard	
Doux Véret de Carrouges	
Egyptia	Phénolique

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Emmanchée	Phénolique locale
Equerquille	Phénolique locale
Fagottier	Phénolique locale
Feuillard	Phénolique locale
Frais trouvé du Cotentin	Phénolique locale
Fréquin à longue queue	Phénolique locale
Fréquin doux	
Fréquin Lajoie	Phénolique locale
Fréquin long	Phénolique locale
Fréquin parapluie	
Fréquin rayé	
Fréquin strié	Phénolique locale
Fréquin vert	Phénolique locale
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique
Galopin	
Ganevin	
Germaine	
Girard	Phénolique locale
Glane	
Gonneville	Phénolique locale
Grefte debout	Acidulée
Grise dieppois	Phénolique locale
Groin d'âne	Phénolique locale
Gros Amer	Phénolique locale
Gros Bois de Bayeux	Phénolique locale
Gros Doux	
Gros Fréquin	Phénolique locale

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Gros Œillet	Phénolique locale
Gros Yeux	Phénolique locale
Grosse Fleur de juin	
Guyot Roger	Phénolique locale
Herbage sec	Phénolique locale
Hérisson	
Huberville	Phénolique
Jaunet	
Jaunet de Gournay	
Jaunette	Phénolique locale
Jeannetonne	Phénolique locale
Joly rouge	Phénolique locale
Judor	Acidulée
Juliana	Acidulée
Kattebir	Phénolique locale
Kermerien	Phénolique
La Baguette	Phénolique locale
Locard blanc	Acidulée
Locard vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique locale
Maltot	
Manerbe	Phénolique locale
Marabot	Phénolique locale
Margaux	Phénolique locale
Marie Ménard	Phénolique
Mariennet	Phénolique locale
Mariette	

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Marin Onfroy gros	Phénolique locale
Matois rouge	Phénolique locale
Maxime Philippe	Phénolique locale
Meaugris	Phénolique locale
Médaille d'or	Phénolique locale
Mettais	Phénolique locale
Michel Tiphaigne	Phénolique locale
Monnier dur	Phénolique locale
Monsieur	Phénolique locale
Morgène rouge	
Moulin à vent de l'Eure	Phénolique locale
Moulin à vent du Calvados	Phénolique locale
Moussettes	
Muscadet de Dieppe	Phénolique locale
Muscadet petit de l'Orne	
Noël des champs	Phénolique locale
Nouveau Doux blanc	
Olivier	Phénolique locale
Omont	Phénolique locale
Orpolin	
Ozanne	Phénolique locale
Paradis	
Parapluie	Phénolique locale
Passe reine	Phénolique locale
Peau de chien (*)	Phénolique locale
Peau de vache	Phénolique
Peau de vache musquée	

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Pépin doré	Phénolique locale
Petit amer	Phénolique locale
Petit Fréquin	Phénolique locale
Petit jaune	Acidulée
Petite sorte (du parc Dufour)	
Pilée (La)	Phénolique locale
Pomme de chai	Phénolique
Pomme de cheval	Phénolique locale
Pomme de haie	
Pomme de Rouen	Phénolique locale
Pot de vin	Phénolique locale
Railé précoce	Phénolique locale
Rambeau	Acidulée
Reine des pommes	Phénolique locale
René Martin	Acidulée
Roquet	Phénolique locale
Roquet long	
Rouge Bruyère	Phénolique locale
Rouge Duret	
Rouge Folie	
Rouge Mulot	Phénolique
Rouget de Dol (petit)	Acidulée
Rousse de la Sarthe	
Rousse de l'Orne	
Saint-Aubin	Phénolique locale
Saint-Bazile du Pays d'Auge	
Saint-Floxel	Phénolique locale

VARIÉTÉS de pommes à cidre	CATÉGORIES
Saint-Laurent	Phénolique locale
Saint-Martin	Phénolique locale
Saint-Philbert	Phénolique locale
Solage à Gouet	Phénolique locale
Suie petite	Phénolique locale
Tard fleuri	
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique
Taureau	Phénolique locale
Tête de brebis	Phénolique locale
Tête de chat	Phénolique locale
Trépagne	
Vaudeloges	

(*) Variétés de pommes à cidre interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).

Variétés de poires à poiré

Antricotin.
 Avenel.
 Bainoir.
 Beauvais.
 Bédois.
 Belle Verge.
 Beurrée.
 Bézier.
 Blanc.
 Bois balant.
 Bois friand.
 Bois rabattu.
 Branche de fournet.
 B'zi.
 Caniou.
 Carisi (blanc).
 Carto.
 Chien rouge.
 Clémencerie.
 Clos Bizot.
 Co' Gris.
 Connerie.
 Coq rouge.
 Courcou.
 D'Angleterre.
 De Branche.
 De Champagne.

De Chien.
De Cloche.
De Domfront.
De Fer.
de Franloup.
De Gilbert.
De Grand-Père.
De Gris.
De la Saint-Jean.
De Laminière.
De Long.
De Marie.
De Nerf.
De Normandie.
De Prince.
De Saint-Laurent.
De Saint-Michel.
De Sainte-Marie.
De Vert.
De Vigne.
Ecarlate.
Fausset.
Faux Bézier.
Fougère.
Fournel.
Gai blanc.
Galichet.
Gaubert.
Gaubert de Carisi.
Girette.
Gris de loup.
Gris jaune.
Gris Mollard.
Grise de Lisieux ou Grosse grise.
Gros Blot.
Gros Gonthier.
Hecto.
Houx.
Huchet.
Jaunet.
Julienne.
Lièvre.
Long Bois.
Longuet.
Mallet.
Mat.
Moc friand.
Mollard.
Mordoux.
Morfriand.
Muscadet.
Pauchard.
Perdereau.
Petit Blot.
Petit Gonthier.
Petit Gris.
Petit Roux.
Plant de blanc.
Plant roux.
Pommeras.
Raguenet.

Rétaux.
Rouge Vigny.
Rougette.
Rubenard.
Verdot.
Vinot.

CHAPITRE II

1. *Obligations déclaratives*

a) Déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers.

Les eaux-de-vie de cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend pour chaque parcelle les références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

Toute nouvelle demande d'affectation parcellaire de vergers comporte des arbres plantés issus pour 20 % ou plus de variétés locales de pommes telles qu'énoncées dans le présent cahier des charges.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

b) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Dans les cas prévus au point D 11 (mesures dérogatoires), les opérateurs souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard dans un délai d'un mois après l'homologation par décret du cahier des charges pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

c) Déclaration récapitulative des achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur et par espèce ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

d) Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation.

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation. Elle indique la date de début de distillation et les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation de la campagne. Elle indique la date de fin des opérations de distillation.

e) Déclaration récapitulative de revendication.

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard le 30 septembre qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

2. *Tenue de registres*

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres à distiller.

Les fruits et les cidres à distiller sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres à distiller vendues par acheteur.

b) Registre de fermentation.

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- traitements des moûts et des cidres en cours de fermentation.

c) Registre de distillation.

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de distillation ;
- TAV moyen des cidres à distiller ;
- matériel de distillation ;
- quantité de cidre distillé ;
- quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et TAV.

L'enregistrement sur le registre de distillation permet la circulation des eaux-de-vie entre entrepositaires agréés.

d) Registre de chai.

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise sous bois ;
- origine des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eaux-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;
- inventaire annuel des chais comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de Calvados contenus.

CHAPITRE III

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et/ou examen visuel
Surfaces haute tige dans les vergers	Examen documentaire et/ou examen visuel
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion des fruits mis en œuvre issus de surfaces haute tige	Examen documentaire
Conditions spécifiques de dimensionnement et de montage des matériels de distillation	Examen documentaire et/ou visuel.
TAV maximal de l'eau-de-vie à la distillation : 72 %	Mesure
Caractéristiques des logements : au moins 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai doit être composée de logements de moins de 20 hl	Examen documentaire et/ou visuel.
Durée minimale d'élevage sous bois : 2 ans	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : Teneur minimale en substances volatiles Caractéristiques organoleptiques	Examen analytique Examen organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CALVADOS DOMFRONTAIS »

CHAPITRE 1^{er}

A. – Nom de l'appellation

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1997, les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Mention complémentaire :

Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :

- à partir de cidres ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poiré récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ; et
- mises en bouteille sur leur exploitation.

*B. – Description de la boisson spiritueuse***1. Catégorie de boisson spiritueuse selon le règlement (CE) n° 110-2008 :**

Annexe II, point 10 : eau-de-vie de cidre ou de poiré.

2. Description de la boisson spiritueuse :

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » est réservée aux eaux-de-vie assemblées ou non provenant de la distillation exclusive de cidres et de poirés produits conformément au règlement (CE) n° 110-2008 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 grammes par hectolitre d'alcool pur, une teneur maximale en acétate d'éthyle de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles sous bois.

La proportion de poires à poiré mises en œuvre représente au minimum 30 % de l'ensemble des fruits utilisés pour l'élaboration de l'eau-de-vie.

C. – Définition de la zone géographique

La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ou poirés ainsi que leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie sont effectués dans l'aire géographique approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 6 mars 1997 et constituée du territoire des communes suivantes :

Département de la Manche

Communes en totalité

Barenton, Buais, Ferrières, Heussé, Husson, Lapenty, Milly, Notre-Dame-du-Touchet, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Jean-du-Corail, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Symphorien-des-Monts, Savigny-le-Vieux, Le Teilleul, Villechien.

Département de la Mayenne

Communes en totalité

Chantrigné, Couesme-Vaucé, Hercé, Le Housseau-Bretignolles, Lassay-les-Châteaux, Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Soucé, Thubœuf.

Département de l'Orne

Communes en totalité

Antoigny, Athis-de-l'Orne, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Banvou, La Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Beauvain, Bellou-en-Houlme, Bréel, Briouze, La Carneille, Ceucé, Champsecret, La Chapelle-d'Andaine, Le Châtelier, Chênedouit, La Coulonche, Couterne, Craménil, Domfront, Dompierre, Durcet, Echalou, L'Épinay-le-Comte, Faverolles, La Ferrière-aux-Étangs, La Ferté-Macé, La Forêt-Auvray, Geneslay, Le Grais, Haléine, La Haute-Chapelle, Juvigny-sous-Andaine, La Lande-Saint-Siméon, Landigou, Lignou, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Loré, Lucé, Magny-le-Désert, Mantilly, Méhoudin, Le Ménil-de-Briouze, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-sur-Orne, Messei, Montreuil-au-Houlme, Notre-Dame-du-Rocher, Passais, Perrou, Pointel, Putanges-Pont-Ecrepin, Ronfeugerai, Rouellé, Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Sainte-Croix-sur-Orne, Saint-Denis-de-Villeneuve, Saint-Fraimbault, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze,

Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Michel-des-Andaines, Sainte-Opportune, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Siméon, Saires-la-Verrerie, La Sauvagère, Ségrie-Fontaine, La Selle-la-Forge, Sept-Forges, Taillebois, Tessé-Froulay, Torchamp, Les Tourailles, Les Yveteaux.

Communes en partie

Flers, Saint-Ouen-le-Brisoult.

D. – Description de la méthode d'obtention

1. Variétés de fruits à cidre :

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe du présent cahier des charges.

La proportion de poiriers à poiré plantés est supérieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface des parcelles de l'exploitation destinées à la production de « Calvados Domfrontais ». Cette proportion est portée à 25 % à partir de la récolte 2016.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés locales est supérieure ou égale à 20 % de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger.

2. Conduite du verger :

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits soit en mode « haute tige », soit en mode « basse tige ».

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en pommiers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 250 arbres par hectare. Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en poiriers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 150 arbres par hectare.

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en « basse tige » présentent une densité maximale à la plantation de 1 000 arbres par hectare.

Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 80 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production en AOC « Calvados Domfrontais ».

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers. L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers.

Les pommiers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est au moins supérieure à 1,60 mètre. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 mètre. Les poiriers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est au moins supérieure à 1,80 mètre. Les poiriers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés, à l'exception du tour des arbres, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont intégralement enherbés, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'un maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

3. Récolte, transport et stockage de la matière première :

Les fruits à cidre sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

4. Rendements maximaux et entrée en production :

Le rendement moyen maximal des vergers en production est fixé à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 25 tonnes ou 188 hectolitres par hectare pour les vergers « hautes tiges ». La charge moyenne maximale des vergers « hautes tiges » est de 500 kilogrammes de fruit ou 3,70 hectolitres de moût par pommier et de 625 kilogrammes ou 4,7 hectolitres de moût par poirier.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « hautes tiges » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basses tiges ».

5. Extraction du jus et élaboration du moût :

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement selon des procédés suivants :

- extraction continue, au moyen d'eau froide, du jus encore contenu dans le marc (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc dans l'eau froide (rédiage).

Le jus restant dans le marc obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 grammes par litre. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais », soit immédiatement incorporé, avant tout début de la fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

Il ne peut être obtenu plus de 900 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucres est interdit.

6. Critères analytiques de la matière mise en fermentation ou du produit à distiller :

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.

Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4,5 % à 20 °C.

7. Conduite de la fermentation :

La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours :

- à la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration ;
- à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que, notamment, conservateurs, antiseptiques, antioxydants ;
- à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation, tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.

8. Distillation :

Les cidres ou poirés sont distillés selon le procédé de distillation continue multiétagée avec reflux.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu.

Un délai minimal de quarante-deux jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.

La distillation continue multiétagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation séparée en deux tronçons cylindriques, appelés communément « colonne d'épuisement » et « colonne de concentration », à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage, d'un chauffe-cidre et éventuellement d'un condenseur à eau. Tous ces éléments sont en cuivre. Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues.

Ils sont dimensionnés et montés en vue d'obtenir, à partir d'un débit maximum des appareils de 250 hectolitres de matières premières par vingt-quatre heures de marche, un distillat présentant un titre alcoométrique volumique minimum inférieur à 72 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie. La colonne d'épuisement présente au plus 16 plateaux, elle mesure au maximum 3,8 mètres de haut et 0,60 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 10 plateaux et mesure au maximum 2,1 mètres de haut et 0,6 mètre de diamètre. Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes. L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

Le recours à la rectification est interdit.

9. Vieillessement :

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles après distillation dans des récipients en bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement pendant une période minimale de trois ans à compter de leur mise sous bois.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilles des eaux-de-vie. Les chais de vieillessement utilisés répondent aux caractéristiques suivantes :

- l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement, sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;
- chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux de vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

10. Méthodes d'élaboration traditionnelles :

La coloration ainsi que l'ajout de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'eau de vie soit inférieur à 4 degrés d'obscurité. L'obscurité, exprimée en degré, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique minimum brut et le titre alcoométrique volumique minimum réel.

11. Mesures transitoires :

1. Variétés de pommes et de poires (point D-1).

La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers appartenant, pour moins de 20 % des surfaces, aux variétés locales est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

La présence de variétés de pommiers non énoncées dans le présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée antérieurement au 1^{er} janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation.

La présence de pommiers de la variété président Descours est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

2. Conduite de la fermentation (point D-7).

Des cidres initialement préparés conformément au décret n° 53-978 modifié (cidre de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

3. Vieillessement (point D-9).

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR « eau-de-vie de cidre de Normandie », telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

12. Règles de présentation et d'étiquetage :

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Toute mention ou indication autre que le nom « Calvados Domfrontais » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne dépassent pas le double de celles des caractères du nom « Calvados Domfrontais ».

E. – Lien à l'origine

Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir.

L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » est située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine, dans la partie sud du bocage normand. Elle s'étend sur 114 communes des départements de la Manche, de l'Orne et de la Mayenne, qui représentent un territoire de 1 601 km².

Elle est constituée par deux bassins d'altitude peu élevée et de relief peu animé, traversés par de nombreux cours d'eau, séparés par un escarpement de grès d'orientation est-ouest, culminant entre 200 et 315 mètres.

Le climat de cette zone est de type océanique, caractérisé par une amplitude thermique assez faible et une orientation principale des vents de direction ouest. Les précipitations sont réparties régulièrement sur l'année (plus de 170 jours) et varient de 800 à 1 200 mm/an, en fonction de l'exposition au vent d'ouest et de l'altitude.

Cette région de bocage consacre l'essentiel des activités agricoles à l'élevage, et particulièrement à la production laitière. Les prairies naturelles occupent la majeure partie des surfaces agricoles. Il s'agit également d'une des régions de Normandie où l'activité cidricole s'est le plus fortement développée, notamment à travers un verger traditionnel de fruits à cidre : le pré-verger qui associe à la culture des arbres la production d'herbe destinée à l'élevage bovin ou ovin. Ce verger est, dans cette région, marqué par l'implantation en très grand nombre de poiriers à poiré de plein vent qui, du fait de l'exceptionnel développement de leur port érigé – ils atteignent des hauteurs de 10 à 15 mètres –, façonnent le paysage. Ce verger est, tant pour le pommier à cidre que pour le poirier à poiré, le support d'une importante diversité variétale, soutenue par une intense culture pomologique. Dans cette aire, s'est également développée une forte activité de distillation et de vieillissement des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Le poirier à poiré est, sans aucun doute, la plus ancienne espèce arboricole cultivée en Normandie puisqu'il est antérieur à l'apparition des variétés de pommiers à cidre originaires du nord-ouest de l'Espagne (XI^e siècle). Cet arbre est caractérisé par une croissance très lente (la mise à fruit nécessite parfois plus de quinze ans), qui débouche sur une longévité importante (souvent plus d'un siècle). Il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage du Domfrontais depuis au moins quatre siècles et il est possible actuellement de trouver dans certains vergers des arbres plus que centenaires encore en production. Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré est toujours resté un élément important du fonctionnement des exploitations du Domfrontais. Le Domfrontais constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative. En effet, dans les autres parties du territoire national où les vergers de poiriers à poiré avaient été développés, les arbres ont totalement disparu ou, s'ils sont encore exploités, ne sont plus renouvelés.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les poiriers du bas-Domfrontais, associés en vergers intercalaires de labours, étaient exploités en vue de produire une boisson destinée à l'autoconsommation des exploitations puis, avec le développement de la consommation des eaux-de-vie, les fruits à cidre extrêmement sensibles à l'alternance de la production furent orientés, les années d'abondance, vers la production de cidre ou de poiré de distillation.

En 1935 et 1936, des troubles violents éclatèrent, suscités par les revendications des bouilleurs de cru, qui réclamaient la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie concurrencées par les productions d'alcool élaboré à partir de jus de pommes et de poires fermentés artificiellement puis distillés dans des installations industrielles. Ces revendications allaient préparer la reconnaissance en appellation d'origine réglementée de cette eau-de-vie, qui interviendra en 1942. En effet, à partir de 1941, l'Etat décide la réquisition systématique des alcools produits en France. Pour séparer les eaux-de-vie de bouche régionales des productions industrielles, est instituée une catégorie d'appellation d'origine : les appellations d'origine réglementée (AOR), qui sont soustraites à la réquisition. Les eaux-de-vie de cette région vont ainsi être reconnues en AOR dans ce cadre sous le nom de Calvados du Domfrontais.

Les modes de conduite des vergers vont peu à peu évoluer et s'adapter au développement des surfaces en herbe, les labours plantés se transformant progressivement en prairies arborées (pré-verger).

Après la Seconde Guerre mondiale, la production de poiré de distillation se maintient, tant du fait du développement de la notoriété du Calvados Domfrontais qu'en raison du dynamisme, à cette époque, des réseaux de contrebande d'alcool. Dès les années 1960, la plus grande fermeté des pouvoirs publics va conduire à une régression du commerce illicite d'alcool et à un investissement dans les productions de qualité. La coopérative de Domfront est alors constituée avec l'accord des pouvoirs publics afin de régulariser les stocks d'eau-de-vie distillés clandestinement, et les caves du Domfrontais deviennent progressivement parmi les plus réputées de l'appellation Calvados.

Enfin, la tempête qui a détruit, le 26 décembre 1999, une part importante du verger de poiriers haute tige a montré l'attachement indéfectible des agriculteurs et plus généralement des habitants de cette région à cet arbre puisque près de 20 000 arbres ont été à nouveau plantés dans les années qui suivirent.

Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

Le Calvados Domfrontais est une eau-de-vie de cidre ou de poiré qui est caractérisée par la présence d'au moins 30 % de poires à poiré. A la commercialisation, elle dispose d'un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %, de caractéristiques organoleptiques qui rappellent les fruits, d'une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 g/hl d'AP et d'une teneur maximale en méthanol de 200 g/hl d'AP.

b) Eléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production.

L'eau-de-vie est élaborée dans cette région au moins depuis le XVIII^e siècle, où il commence à être fait mention de l'activité des bouilleurs (distillateurs). Cette activité s'accrut fortement au XIX^e siècle. Dans son *Guide de l'épicerie*, Petit note, en 1823, à propos de l'Orne : « Il se fabrique dans ce département une assez grande quantité d'eaux-de-vie de cidre et poiré à 20 et 21 degrés du pèse-liqueur de Cartier [soit 52 à 55 %]. La distillation se fait d'après les anciens procédés. Cette eau-de-vie se consomme dans ce département et dans ses environs. Le prix commun des eaux-de-vie de cidre et poiré est de 1,25 F à 1,50 F le double litre. » Les Tableaux du Maximum, en 1793, font état d'une « eau-de-vie de cidre & poiré de 19° à 20° (c'est-à-dire 45 à 52 %) sur le marché de Domfront ».

Mais le Domfrontais est marqué depuis plusieurs siècles par l'exploitation de vergers de poiriers et par l'élaboration de poiré. L'eau-de-vie de cette région est donc élaborée à partir de poiré ou, plus couramment, d'un assemblage de cidre et de poiré qui présente une certaine notoriété. Guillaumin, en 1843, indique que l'estime dans laquelle on tenait le poiré venait aussi de l'excellent alcool qu'on en tirait : On le « regarde comme supérieur à l'eau-de-vie de cidre ».

L'eau-de-vie produite dans plusieurs localités de l'Orne et de la Manche attirait l'attention des gastronomes qui circulaient dans la région au début du XX^e siècle : dans le Domfrontais en 1933, Curnonsky et Croze avaient signalé à la fois l'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré du Teilleul dans leur *Trésor gastronomique de la France*.

En décembre 1997, la spécificité apportée par la poire à poiré et la notoriété de ces eaux-de-vie sont pleinement reconnues par la reconnaissance en AOC du « Calvados Domfrontais ».

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Le poirier à poiré, très sensible à la sécheresse, trouve dans cette région, du fait de la pluviosité soutenue et régulière et de la réserve utile en eau importante des sols, des conditions favorables à leur développement.

Les variétés de pommes riches en composés phénoliques comme les variétés de poires qui ont été diffusées dans la région permettent une lente fermentation des cidres et des poirés.

Les caractéristiques pédoclimatiques favorables à la prairie et les savoir-faire herbagers de la région ont privilégié le développement de prés-vergers. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit, l'arbre et les animaux. Ainsi, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits qui ainsi peuvent être récoltés au sol après leur chute. Comparés aux fruits issus de vergers sur sol désherbé, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. Les animaux présents dans le pré-verger éliminent les premiers fruits chutés non arrivés à maturité, ce qui améliore la qualité globale de la récolte. Par ailleurs, la diversité des espèces animales (insectes, oiseaux...) qui se développent en équilibre dans les arbres, le pré et la haie qui entoure la parcelle permet de mieux maîtriser les pullulations de ravageurs et d'éviter le recours excessif aux traitements chimiques.

La distillation à la colonne de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes. Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les pratiques de vieillissement qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf) convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

Listes des variétés

Variétés de pommes

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Amer doux	Phénolique locale
Argile rouge (*)	Phénolique
Beau roger	Phénolique locale
Bedan, bedan blanc, bedan de saint-hilaire, bedange	Phénolique
Binet rouge	Phénolique
Bisquet	Phénolique
Blanc sur (*)	Acidulée
Cartigny	Phénolique locale
Chouquet	Phénolique locale
Clos renaux	Phénolique locale
Closette	Phénolique locale
Cœur dur	Phénolique locale
Damelot, petit damelot	Phénolique locale
Douce coetligné	Phénolique
Douce moen	Phénolique
Doux d'arrière	Phénolique locale
Doux lozon	Phénolique locale
Doux normandie (*)	
Doux tesson	Phénolique locale
Doux vérêt de Carrouges	
Feuillard	Phénolique locale
Fréquin à longue queue	Phénolique locale

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Fréquin long	Phénolique locale
Fréquin rouge	Phénolique
Fréquin vert	Phénolique locale
Gros fréquin	Phénolique locale
Gueule de brebis	Phénolique locale
Kermerrien	Phénolique
Locard vert	Acidulée
Marie-menard	Phénolique
Médaille d'or	Phénolique locale
Mettais	Phénolique locale
Meunier dur	Phénolique locale
Moussette	Phénolique locale
Papillon	Phénolique locale
Parapluie	Phénolique locale
Peau de chien (*)	Phénolique
Petit fréquin du Domfrontais	Phénolique locale
Petit jaune	Acidulée
Rouge bruyère	Phénolique locale
Rouget de Dol	Acidulée
Saint-martin	Phénolique locale
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique

(*) Variétés de pommes à cidres interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).

Variétés de poires à poiré

Antricotin.
Avenel.
Bainoir.
Beauvais.
Bédois.
Belle Verge.
Beurrée.
Bézier.

Blanc.
Bois balant.
Bois friand.
Bois rabattu.
Branche de fournet.
B'zi.
Caniou.
Carisi (blanc).
Carto.
Chien rouge.
Clémencerie.
Clos Bizot.
Co' Gris.
Connerie.
Coq rouge.
Courcou.
D'Angleterre.
De Branche.
De Champagne.
De Chien.
De Cloche.
De Domfront.
De Fer.
De Franloup.
De Gilbert.
De Grand-Père.
De Gris.
De la Saint-Jean.
De Laminière.
De Long.
De Marie.
De Nerf.
De Normandie.
De Prince.
De Saint-Laurent.
De Saint-Michel.
De Sainte-Marie.
De Vert.
De Vigne.
Ecarlate.
Fausset.
Faux Bézier.
Fougère.
Fournel.
Gai blanc.
Galichet.
Gaubert.
Gaubert de Carisi.
Girette.
Gris de loup.
Gris jaune.
Gris Mollard.
Grise de Lisieux ou Grosse grise.
Gros Blot.
Gros Gonthier.
Hecto.
Houx.
Huchet.
Jaunet.
Julienne.
Lièvre.

Long Bois.
Longuet.
Mallet.
Mat.
Moc friand.
Mollard.
Mordoux.
Morfriand.
Muscadet.
Pauchard.
Perdereau.
Petit Blot.
Petit Gonthier.
Petit Gris.
Petit Roux.
Plant de blanc.
Plant roux.
Pommeras.
Raguenet.
Rétaux.
Rouge Vigny.
Verdot.
Vinot.

CHAPITRE II

1. *Obligations déclaratives*

a) Déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers.

Les eaux-de-vie de cidres et de poirés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend pour chaque parcelle les références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

Toute nouvelle demande d'affectation parcellaire de vergers, conforme aux procédures d'agrément de l'appellation, comporte, pour un même mode de conduite, des arbres plantés issus pour 20 % ou plus de variétés locales telles qu'énoncées dans le présent cahier des charges.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

b) Déclaration récapitulative des achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur et par espèce ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

c) Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation.

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation. Elle indique les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé à l'issue des opérations de distillation de la campagne. Elle indique la date de fin des opérations de distillation.

d) Déclaration récapitulative de revendication.

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard le 30 septembre qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

2. *Tenue de registres*

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres à distiller.

Les fruits et les cidres à distiller sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres à distiller vendues par acheteur.

b) Registre de fermentation.

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- traitements des moûts et des cidres en cours de fermentation.

c) Registre de distillation.

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de distillation ;
- TAV moyen des cidres à distiller ;
- matériel de distillation ;
- quantité de cidre distillé ;
- quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et TAV.

L'enregistrement sur le registre de distillation permet la circulation des eaux-de-vie entre entrepositaires agréés.

d) Registre de chai.

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise sous bois ;
- origine des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eau-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;
- inventaire des chais au 1^{er} juillet, comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de calvados domfrontais contenus.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportion de poiriers dans le verger	Examen documentaire et/ou examen visuel
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et/ou examen visuel
Proportion de surfaces haute tige dans les vergers : au moins 80 %	Examen documentaire et/ou examen visuel
Conditions spécifiques de dimensionnement des matériels de distillation	Examen visuel et documentaire
Entretien des vergers	Examen visuel
TAV maximal de l'eau-de-vie à la distillation : 72 %	Mesure
Caractéristiques des logements : au moins 15 % de la capacité de la fûtaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai doivent être composé de logements de moins de 20 hl	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Durée minimale d'élevage sous bois : trois ans	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : teneur minimale en substances volatiles Caractéristiques organoleptiques	Examen analytique Examen organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CALVADOS PAYS D'AUGE »

CHAPITRE I^{er}

A. – Nom de l'appellation

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1984, les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Mention complémentaire :

Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :

- à partir de cidre ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poiré récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ; et
- mises en bouteille sur leur exploitation.

B. – Description de la boisson spiritueuse**1. Catégorie de boisson spiritueuse selon le règlement (CE) n° 110-2008 :**

Annexe II, point 10 : eau-de-vie de cidre ou de poiré.

2. Description de la boisson spiritueuse :

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est réservée aux eaux-de-vie assemblées ou non provenant de la distillation exclusive de cidres ou de poirés produits conformément au règlement (CE) n° 110-2008 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieillies sous bois.

C. – Définition de la zone géographique

La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ou poirés ainsi que leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie sont effectués dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 mars 1997 et des 8 et 9 novembre 2006, et constituée du territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Communes en totalité

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville, Bavent, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville, Cambremer, Canapville, Canteloup, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Cléville, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupte, Danestal, Deauville, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Englesqueville-en-Auge, Equemauville, Familly, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Mery-Corbon, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, OUVILLE-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêteville, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Saint-Etienne-la-Thillaye, Sainte-Foy-de-Montgommery, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Loup-de-Fribois, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, L'Oudon, Touques, Tourgeville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes en partie

Airan, Amfreville, Argences, Beuvron-en-Auge, Brucourt, Cesny-aux-Vignes-Ouézy, Crèvecœur-en-Auge, Dives-sur-Mer, Gonnevillle-en-Auge, Goustranville, Hotot-en-Auge, Merville-Franceville-Plage, Moulton, Notre-Dame-d'Estrées, Periers-en-Auge, Petiville, Putot-en-Auge, Saint-Samson, Sallenelles, Victot-Pontfol.

Département de l'Eure

Communes en totalité

Asnières, Bailleul-la-Vallée, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrrière, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Département de l'Orne

Communes en totalité

Aubry-le-Panthou, Avernes-Saint-Gourgon, Avernes-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Canapville, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courmenil, Croisilles, Crouettes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignéres, Mardilly, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Monnai, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Ticheville, Villebadin, Vimoutiers.

Commune en partie

Ménil-Froger.

D. – Description de la méthode d'obtention

1. Variétés de fruits à cidre :

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe du présent cahier des charges.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés locales est supérieure ou égale à 20 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

2. Conduite du verger :

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits soit en mode « haute tige », soit en mode « basse tige ».

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en pommiers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 250 arbres par hectare. Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en poiriers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 150 arbres par hectare.

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en « basse tige » présentent une densité maximale à la plantation de 1 000 arbres par hectare.

Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 200 arbres ou 10 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production en appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge ».

L'entretien des vergers suppose la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers. L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou des poiriers.

Les pommiers ou les poiriers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est au moins supérieure à 1,80 mètre. Les pommiers ou les poiriers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

3. Récolte, transport et stockage de la matière première :

Les fruits sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

4. Rendements maximaux et entrée en production :

Le rendement moyen maximal des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 25 tonnes ou 188 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « hautes tiges ». La charge moyenne maximale des vergers « hautes tiges » est de 500 kilogrammes de fruit ou 3,7 hectolitres de moût par pommier et de 625 kilogrammes ou 4,7 hectolitres de moût par poirier.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « hautes tiges » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basses tiges ».

5. Extraction du jus et élaboration du moût :

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 50 % en surfaces de vergers « haute-tige ».

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement selon les procédés suivants :

- extraction continue, au moyen d'eau froide, du jus encore contenu dans le marc (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc dans l'eau froide (rémiage).

Le jus restant dans le marc obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 grammes par litre. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », soit immédiatement incorporé, avant tout début de la fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

Il ne peut être obtenu plus de 900 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucres est interdit.

6. Critères analytiques de la matière mise en fermentation ou du produit à distiller :

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.

Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4,5 % à 20 °C.

Les cidres comportent au maximum 30 % de poires à poiré.

7. Conduite de la fermentation :

La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours :

- à la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration ;
- à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que, notamment, conservateurs, antiseptiques, antioxydants ;
- à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation, tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.

8. Distillation :

Les cidres ou poirés sont distillés selon le procédé de distillation à repasse.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte pour les matériels existants au jour d'homologation du cahier des charges.

Un délai minimal de quarante-deux jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.

La distillation à repasse est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau avec ou sans chauffe-cidre et d'un serpentín pour réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre.

La capacité maximale de la chaudière est de 30 hectolitres, dont 25 hectolitres de charge.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffeuses, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur à 72 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

9. Vieillessement :

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles après distillation dans des récipients en bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement pendant une période minimale de deux ans à compter du 1^{er} juillet qui suit la distillation.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilles des eaux-de-vie. Les chais de vieillessement utilisés répondent aux caractéristiques précisées suivantes :

- l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement, sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;

- chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux de vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

10. Méthodes d'élaboration traditionnelles :

La coloration ainsi que l'ajout d'infusion de copeaux de chêne et de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 degrés d'obscurité. L'obscurité, exprimée en degré, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel.

11. Mesures transitoires :

1. Variétés de pommes et de poires (point D-1).

La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers appartenant, pour moins de 20 % des surfaces, aux variétés locales est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

La présence de variétés de pommiers non énoncées dans le présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée antérieurement au 1^{er} janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation.

La présence de pommiers de la variété président Descours est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers de variétés acidulées en quantité supérieure à 15 % est admise jusqu'à la campagne 2015 comprise pour les vergers plantés avant le 31 décembre 1997 et identifiés dans les conditions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

2. Proportion d'arbres conduits en haute tige (point D-2).

Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont les fruits sont transformés en dehors de l'exploitation peuvent produire de l'AOC « Calvados Pays d'Auge » jusqu'au 1^{er} janvier 2018. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

3. Proportion des fruits issus de vergers haute tige mis en œuvre (point D-5).

Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont les fruits sont transformés au sein de l'exploitation peuvent produire de l'AOC « Calvados Pays d'Auge » jusqu'au 1^{er} janvier 2040. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

Les nouvelles installations de producteurs de fruits-élaborateurs disposent d'un délai de dix ans à compter de leur inscription au registre des opérateurs habilités pour l'AOC « Calvados Pays d'Auge » afin de mettre en conformité leur verger. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

Les « collecteurs de fruits et les élaborateurs de produits » ayant souscrit une déclaration d'identification conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent collecter des fruits et élaborer de l'AOC « Calvados Pays d'Auge » jusqu'au 1^{er} janvier 2018. Pour bénéficier de ces dérogations, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

4. Conduite de la fermentation (point D-7).

Des cidres initialement préparés conformément au décret du 30 septembre 1953 modifié (cidre de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

5. Vieillessement (point D-9).

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR « eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

12. Règles de présentation et d'étiquetage :

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Toute mention ou indication autre que le nom « Calvados Pays d'Auge » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne dépassent pas le double de celles des caractères du nom « Calvados Pays d'Auge ».

E. – Lien à l'origine

Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir.

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » s'étend sur la quasi-totalité du pays d'Auge, sur 269 communes en totalité et 21 communes en partie, représentant une superficie d'environ 2 320 km². Bordée au nord par la Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, la région naturelle du pays d'Auge est un plateau orienté nord-sud, de moyenne altitude (120 à 280 m), limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le pays d'Auge se heurte aux collines du Perche, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou du bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta d'une centaine de mètres qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite de l'aire géographique. L'hydrographie préside au tracé de la frontière est en suivant la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Touques, qui fait intégralement partie du pays d'Auge, et le bassin de la Risle, qui en est exclu.

Le grand nombre de cours d'eau, rivières ou simples ruisseaux ont modelé le relief de manière spécifique. La région se retrouve ainsi décomposée en plusieurs unités de paysage très caractéristiques :

- les plateaux, séparés les uns des autres par de profonds vallons ;
- les vallées, dont la grande dépression créée par la Dives à l'ouest (la vallée d'Auge) et celle de la Touques ;
- les pentes associées aux multiples petites vallées qui parsèment la région. Ces pentes sont souvent si fortes (picanes) qu'elles interdisent toute mécanisation et les dénivelés des chemins atteignent fréquemment 10 à 12 %.

Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, qui occupe près de 70 % de la surface agricole, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que les prés-vergers particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation.

Le sous-sol correspond à celui de la bordure ouest du bassin parisien. Les sols rencontrés sont donc développés sur des substrats relativement récents, datant soit de l'ère secondaire (jurassique et crétacé), soit de l'ère tertiaire, comme l'argile à silex, qui résulte de l'altération de la craie formée au crétacé. Au quaternaire, ces terrains ont été recouverts d'apports éoliens et limoneux, qui sont encore bien représentés sur les plateaux. L'altération de ces différents substrats a conduit à la formation de différents sols argileux. Les sols les plus représentés sont les sols développés sur argile à silex, marqués par la battance de la couche limoneuse et par une faible perméabilité de l'horizon argileux, les formations sur argile verte caractérisées par l'excès d'eau et les sols profonds sur limons de plateaux sensibles à la battance et à l'hydromorphie.

Le climat est de type océanique : les températures moyennes hivernales ne chutent, en général, pas au-dessous de 4 °C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18 °C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3 °C) ainsi que l'amplitude thermique. En ce qui concerne les précipitations, il s'agit d'une région moyennement arrosée, mais nettement plus humide que les plaines de Caen et de l'Eure, qui la bordent à l'ouest et à l'est. Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année.

Il s'est maintenu en pays d'Auge une activité cidricole, et tout particulièrement un verger traditionnel de fruits à cidre : le pré-verger, au sein duquel la circulation se fait sous les arbres conduits en haute tige. Ce verger associe à la culture des arbres la production d'herbe destinée à l'élevage. Cette dernière spécificité a comme conséquence de faire cohabiter plusieurs appellations d'origine (fromagères et cidricoles) sur une même parcelle. Le pré-verger est le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre, principalement en variétés riches en composés phénoliques et de poires à poiré qui a été soutenue par une intense culture pomologique.

Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation à repasse et d'élevage des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Les variétés de pommiers à cidre utilisées dans l'AOC « Calvados Pays d'Auge » proviennent du nord-ouest de l'Espagne, d'où elles sont arrivées entre le x^e et le xii^e siècle. Les pommiers à cidre espagnols empruntèrent les circuits de navigation qui reliaient la Biscaye et le Cotentin, du fait des relations commerciales et monastiques existant à cette époque entre ces zones côtières.

Avec la greffe de ces variétés riches en composés phénoliques (tanins), qui supplantent les pommes sauvages, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car ces composés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. La production du cidre, à partir du xiii^e siècle puis, à partir du xvii^e siècle, sa distillation vont pouvoir se développer.

Le pré-verger s'est implanté à partir du xvii^e siècle, à mesure que les surfaces en herbe s'étendaient et que l'élevage se développait. Ce type de verger, qui suppose la conduite des arbres en haute tige, a orienté la sélection des variétés de fruits à cidre qui s'est fortement développée entre la fin du xix^e siècle et la première partie du xx^e siècle. Puis, entre les années 1980 et 1995, s'est installé parallèlement un verger spécialisé d'arbres basses tiges.

La production de cidre se développe d'autant mieux sous l'Ancien Régime que, contrairement à la production de vin, celle-ci ne fait pas l'objet d'une fiscalité rigoureuse. Par ailleurs, les fruits à cidre sont extrêmement sensibles à l'alternance de la production, qui oscille, selon les années, entre pléthore et pénurie. Ainsi, la distillation du cidre et le vieillissement de l'eau-de-vie vont permettre, en constituant des stocks les années de forte production, d'amortir ces aléas.

Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

Le calvados pays d'Auge est une eau-de-vie de cidre qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %, des caractéristiques organoleptiques qui rappelle les fruits, une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 g/hl d'AP et une teneur maximale en méthanol de 200 g/hl d'AP.

b) Eléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production.

Avant que sa distillation ne se développe, au xvii^e siècle, le cidre du pays d'Auge était déjà réputé puisque au début du xiii^e siècle le poète Guillaume le Breton le célébrait. François Aubaile-Sallenave note qu'à cette époque « cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroult la dîme du cidre de Barneville ».

A la fin du xviii^e siècle, l'eau-de-vie de cidre est déjà très répandue en pays d'Auge. En 1982, J. Manœuvrier remarque, dans *La Pomme et le cidre en pays d'Auge*, qu'en 1778 l'inventaire après décès de la ferme de J. Levillain, à Ecots (une exploitation de taille moyenne), fit état de 8 800 litres d'eau-de-vie et d'une capacité de stockage de cidre et de poiré de 75 000 litres. Cette eau-de-vie dispose d'une certaine notoriété puisque, à Mortagne-au-Perche, en 1793, l'eau-de-vie de Lisieux coûtait environ 5 % plus cher que celle d'Alençon, elle-même un peu plus estimée que celle de Caen. A mesure que ce calvados avant la lettre se répandait, ces hiérarchies se creusèrent et celui du pays d'Auge est encore aujourd'hui le plus réputé.

C'est cette notoriété qui permet au calvados du pays d'Auge d'être la première eau-de-vie de cidre à être reconnue, en 1942, en appellation d'origine contrôlée.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Le pays d'Auge est caractérisé par la régularité de la pluviosité, plus élevée que dans les régions qui le bordent à l'est et à l'ouest et qui s'explique par la cuesta qui fait face aux vents dominants et favorise ainsi les précipitations. Cette régularité des précipitations est favorable à la culture des pommiers à cidre et des poiriers à poiré qui y sont cultivés depuis plusieurs siècles. Les variétés de pommes à cidre riches en composés phénoliques et dont la plupart sont de maturité assez tardive permettent une lente fermentation des cidres.

Les caractéristiques pédoclimatiques favorables à la prairie et les savoir-faire herbagers du pays d'Auge ont privilégié le développement de prés-vergers. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit, l'arbre et les animaux. Ainsi, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui ainsi peuvent être récoltés au sol après leur chute. Comparés aux fruits issus de vergers sur sol désherbé, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. Les animaux présents dans le pré-verger éliminent les premiers fruits chutés non arrivés à maturité, ce qui améliore la qualité globale de la récolte. Par ailleurs, la diversité des espèces animales (insectes, oiseaux...) qui se développent en équilibre dans les arbres, le pré et la haie qui entoure la parcelle permet de mieux maîtriser les pullulations de ravageurs et d'éviter le recours excessif aux traitements chimiques.

La distillation à la repasse de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes.

Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les techniques de vieillissement, qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf), convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

Listes des variétés

Variétés de pommes

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Améret	Phénolique locale
Antoinette	Phénolique locale
Argile grise	Phénolique locale

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Argile rouge (*)	Phénolique
Avrolles	Acidulée
Bedan	Phénolique locale
Bergerie de Villerville	Phénolique locale
Binet rouge	Phénolique locale
Binet violet	Phénolique locale
Bisquet	Phénolique locale
Blanc mollet	Phénolique locale
Blanc sur (*)	Acidulée
Bouteilles	Phénolique locale
Bramtôt	Phénolique locale
Calard	Phénolique locale
Cidor	Phénolique
Cimetière de Blangy	Phénolique locale
Clos Renaux	Phénolique locale
Coquerelle (du pays d'Auge)	Phénolique locale
Domaines du Calvados	Phénolique locale
Douce amère	Phénolique locale
Douce Coetligné	Phénolique
Douce Moen	Phénolique
Doux Lozon	Phénolique locale
Doux Normandie (*)	
Doux Véret Cosnard	Phénolique locale
Doux Véret de Carrouges	Phénolique locale
Egyptia	Phénolique locale
Fagottier	Phénolique locale
Fréquin long	Phénolique locale
Fréquin strié	Phénolique locale

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique locale
Germaine	Phénolique locale
Girard	Phénolique locale
Gonneville	Phénolique locale
Grise dieppois	Phénolique locale
Groin d'âne	Phénolique locale
Gros doux	Phénolique locale
Gros yeux	Phénolique locale
Herbage sec	Phénolique locale
Hérisson	Phénolique locale
Jeannetonne	Phénolique locale
Joly rouge	Phénolique locale
Judor	Acidulée
Juliana	Acidulée
Kermerien	Phénolique
Locard blanc	Acidulée
Locard vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique locale
Manerbe	Phénolique locale
Marie Ménard	Phénolique
Marin Onfroy gros	Phénolique locale
Matois rouge	Phénolique locale
Maxime Philippe	Phénolique locale
Meaugris	Phénolique locale
Médaille d'or	Phénolique locale
Mettais	Phénolique locale
Moulin à vent de l'Eure	Phénolique locale
Moulin à vent du Calvados	Phénolique locale

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Muscadet petit de l'Orne	Phénolique locale
Noël des champs	Phénolique locale
Orpolin	Phénolique locale
Peau de vache	Phénolique locale
Peau de chien (*)	Phénolique locale
Pépin doré	Phénolique locale
Petit jaune	Acidulée
Petite Sorte (du parc Dufour)	Phénolique locale
Pilée (la)	Phénolique locale
Pomme de chai	Phénolique locale
Pomme de cheval	Phénolique locale
Pomme de Rouen	Phénolique locale
Pomme de suie (du pays d'Auge)	Phénolique locale
Pot de vin	Phénolique locale
Rambeau	Acidulée
René Martin	Acidulée
Rouge Duret	Phénolique locale
Rouge Folie	Phénolique locale
Rouge Mulot	Phénolique locale
Rouget de Dol (petit)	Acidulée
Rousse de la Sarthe	Phénolique locale
Rousse de l'Orne	Phénolique locale
Saint-Aubin	Phénolique locale
Saint-Bazile du pays d'Auge	Phénolique locale
Saint-Martin	Phénolique locale
Saint-Philbert	Phénolique locale
Solage à Gouet	Phénolique locale
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique

(*) Variétés de pommes à cidre interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).

Variétés de poires à poiré

Avenel
Avoine
Blanchard
Canard
Cardine
Cardinoncent
Carisi (blanc)
Chânis
Colimaçon
Gris de loup
Grise de Lisieux ou Grosse grise
Gros Finot
Hauton
Hecto
Huchet
Petit Finot
Petit Poirier
Poire à vis
Poire de fer
Poire de rousse
Poire d'épine
Poire d'étoupe
Poire d'olive ou Tête de chat
Poire d'Orbec
Poire verte
Poisson
Ronchonnière
Roulain ou Raulin
Silly.

CHAPITRE II

1. *Obligations déclaratives**a) Déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers.*

Les eaux-de-vie de cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle, les références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

Toute nouvelle demande d'affectation parcellaire de vergers identifiés conformément aux dispositions dans leur rédaction du décret du 31 décembre 1997 comporte des arbres plantés issus pour 20 % ou plus de variétés locales telles qu'énoncées dans le présent cahier des charges.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans, renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

b) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Dans les cas prévus au point D 11 (mesures dérogatoires), les opérateurs souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard dans un délai d'un mois après l'homologation par décret du cahier des charges pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

c) Déclaration récapitulative des achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours

de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur et par espèce ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

d) Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation.

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation. Elle indique les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé à l'issue des opérations de distillation de la campagne. Elle indique la date de fin des opérations de distillation.

e) Déclaration récapitulative de revendication.

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard le 30 septembre qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Tenue de registres

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres à distiller.

Les fruits et les cidres à distiller sont accompagnés, durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur, par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres à distiller vendues par acheteur.

b) Registre de fermentation.

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- traitements des moûts et des cidres en cours de fermentation.

c) Registre de distillation.

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de distillation ;
- TAV moyen des cidres à distiller ;
- matériel de distillation ;
- quantité de cidre distillé ;
- quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et TAV.

L'enregistrement sur le registre de distillation permet la circulation des eaux-de-vie entre entrepositaires agréés.

d) Registre de chai.

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise sous bois ;
- origine des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eau-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;
- inventaire annuel des chais comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de calvados pays d'Auge contenus.

CHAPITRE III

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et/ou examen visuel
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion de surfaces haute tige dans les vergers	Examen documentaire et/ou examen visuel

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Proportion des fruits mis en œuvre issus de surfaces haute tige	Examen documentaire
Conditions spécifiques de dimensionnement et de montage des matériels de distillation	Examen documentaire et/ou visuel.
TAV maximal de l'eau-de-vie à la distillation : 72 %	Mesure
Caractéristiques des logements : au moins 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de deux ans détenues dans le chai doit être composée de logements de moins de 20 hl	Examen documentaire et/ou visuel
Durée minimale d'élevage sous bois : deux ans	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : teneur minimale en substances volatiles	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CORNOUAILLE »

Groupement :

1. Nom : Organisme de défense et de gestion du cidre AOC Cornouaille.
2. Adresse : maison de l'agriculture, 5, allée Sully, 29322 Quimper Cedex. Tél. : 02-98-52-48-01. Télécopie : 02-98-52-49-67. Courriel : cidref@finistere.chambagri.fr.
3. Composition : le syndicat est composé de producteurs-livreurs de pommes, producteurs transformateurs de cidre, d'acheteurs de fruits-élaborateurs de cidre.
4. Statut juridique : Syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.
5. Type de produit : classe 1.8. Autres produits de l'annexe II : cidres.

1. Nom de l'appellation d'origine

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Cornouaille », initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après.

2. Description du produit

Le cidre bénéficiant de l'appellation d'origine « Cornouaille » est un cidre bouché non pasteurisé, non gazéifié, élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Les cidres bénéficiant de l'appellation d'origine « Cornouaille » obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre ;
- une robe dorée à orangée caractéristique ;
- une effervescence vive mais qui reste subtile ;
- une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre sucre acide.

3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du cidre bénéficiant de l'appellation d'origine « Cornouaille » à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 38 communes de Cornouaille dont la liste ci-après a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'appellation d'origine « Cornouaille » doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

Liste des communes de l'aire géographique « Cornouaille » :

Département du Finistère

Communes en entier

Argol, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Landévennec, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Névez, Peumérit, Pleuven, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plonéour-Lanvern, Plovan, Pluguffan, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimperlé, Rédené, Rosnoën, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Communes pour partie

Arzano (sections ZD, ZH, ZI), Elliant (sections H1, H2, I4), Quimper (partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Ergué-Armel), Riec-sur-Belon (section YD), Saint-Coulitz (section A2).

4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des cidres d'appellation d'origine « Cornouaille », ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie, permettent de garantir un suivi depuis les fruits issus de vergers identifiés jusqu'à la mise à la commercialisation.

I. – Obligations déclaratives :

a) Déclaration d'identification des opérateurs.

OPÉRATEURS	DESRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Verger : affectation parcellaire Caractéristiques du matériel de récolte (Voir I b)	Avant le 1 ^{er} avril de l'année de la récolte
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en appellation et au plus tard le 1 ^{er} septembre de la récolte
Elaborateurs de Cidre Cornouaille	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en appellation et au plus tard avant le 1 ^{er} septembre de l'année de la récolte

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire à l'appellation, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification, effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Tout changement de matériel de récolte doit être spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

Les cidres sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle, ses références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'appellation est revendiquée sur une récolte.

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

c) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5.1. (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1^{er} avril 2010 pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions dans leur rédaction du décret du 19 mars 1996.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

– le plan de conversion du verger comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;

– le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;

– le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

d) Déclaration préalable de non-intention de production/déclaration de reprise de la production.

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1^{er} septembre de l'année de récolte à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1^{er} avril de l'année de récolte à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

e) Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard le 10 du mois suivant la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

f) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février qui suit la récolte à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II. – Tenue des registres :

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation d'origine revendiquée.

Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée et la date et mode de récolte.

b) Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

Enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient.

Enregistrement des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation.

Enregistrement des mises en bouteille (date, assemblages des cuvées, volume ainsi que les modalités d'identification du lot).

III. – Contrôle sur le produit :

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Cornouaille » font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel et gustatif. Les cidres sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger.

Les variétés sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.

Toutefois, la présence de pommiers de variétés non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.

A partir du 1^{er} janvier 2016, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger, et la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

b) Mode de conduite.

Les vergers présentent une densité de plantation maximale :

- de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;
- de 750 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

Les pommiers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,60 mètre. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 mètre.

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des arbres.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre.

Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

c) Récolte et stockage.

Les pommes sont récoltées, à bonne maturité variété par variété.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1,50 mètre.

Le stockage de maturation des fruits doit se faire sur une aire permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide. La hauteur de stockage des fruits ne peut être supérieure à 1,50 mètre.

En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.

d) Productivités des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation « Cornouaille » est fixé à :

- 20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare pour les vergers hautes tige ;
- 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers basses tige.

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation « Cornouaille » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en haute tige ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en basse tige.

e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe, puis font l'objet d'un pressurage. Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.

5.2. Elaboration des cidres :

a) Fermentation.

La clarification des moûts est obligatoire et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

La fermentation des jus clarifiés s'effectue lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau et de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucres des moûts sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration ou centrifugation.

b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne dans lequel :

- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;
- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % ;
- la proportion de pommes issues d'une même variété de pommes à cidre est inférieure ou égale à 60 % des pommes mises en œuvre.

La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

La prise de mousse est obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

La gazéification est interdite.

La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.

Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

c) Produit fini.

Les cidres bénéficiant de l'appellation « Cornouaille » obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificités de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Cornouaille » s'étend sur 38 communes situées en Bretagne dans le département du Finistère. Elle est divisée en deux secteurs côtiers, d'une part la vallée de l'Aulne et de l'autre une étroite frange littorale qui s'étend du Pays bigouden à la frontière du Morbihan. Elle correspond à une partie de l'ancien comté de Cornouaille.

L'aire géographique est caractérisée par sa faible altitude, inférieure à 100 m, son climat ensoleillé et très doux (température moyenne supérieure à 10 °C) ainsi que la pluviométrie régulière et non excessive (inférieure à 1 100 mm). Le relief mouvementé induit de nombreuses situations abritées des vents dominants, ce qui évite les chutes prématurées des fruits en automne.

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre sont les sols développés sur un substrat granitique ou cristallophylliens qui ont été fréquemment arénisés. Selon les situations, ils peuvent présenter une profondeur moyenne ainsi que des teneurs élevées en micasciste. Pour les vergers destinés à l'élaboration de cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Cornouaille », la profondeur minimum des sols est 50 cm. Il s'agit donc d'une région propice, de par la nature de ses sols et de son climat à la production régulière de pommes à cidre riches en tanins.

b) Les éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

La pomme (aval en langue celtique) est fortement ancrée dans l'imaginaire breton, et au Moyen Age, le pommier sauvage se développait dans les forêts bretonnes comme dans tout l'ouest de la France. La plus ancienne référence à la production d'une boisson à base de pommes en Bretagne provient du cartulaire de l'abbaye de Landévennec (VI^e siècle).

L'introduction en Finistère de variétés plus riches en composés phénoliques originaires d'Espagne remonterait au VI^e siècle et se serait réalisée soit par l'intermédiaire du cabotage le long de la côte Atlantique, soit depuis l'Ille-et-Vilaine. Ce nouveau matériel végétal va conduire à d'importants progrès dans l'élaboration du cidre. En effet, les composés phénoliques présents dans ces nouvelles variétés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. Mais le cidre est sévèrement concurrencé par le vin que l'on produit jusque dans le Vannetais, et surtout qui arrive depuis les ports d'Aquitaine dès le Moyen Age.

Le déclin économique du XVIII^e siècle, le blocus continental qui nuit au transport des vins de Bordeaux sur la côte Nord- Ouest, encouragera la production domestique d'une boisson alcoolisée de substitution et contribua à la pénétration du cidre.

Le cidre ne semble s'imposer en Bretagne qu'à la fin du XIX^e siècle en raison des crises successives du vignoble français, l'oïdium en 1848, le mildiou en 1870 et surtout le phylloxera en 1900, qui raréfie l'offre de vin.

Le cidre plus ou moins additionné d'eau devient à cette époque une des boissons quotidiennes des paysans comme des ouvriers ou des marins tandis que le cidre bouché est alors une boisson festive réservée aux grandes occasions.

A la fin du XIX^e siècle, de nombreux écrits attestent de la notoriété du cidre élaboré en Cornouaille, où se développent de nombreux petits vergers, notamment autour de Fouesnant. Crochetelle établit notamment en 1905 un inventaire des variétés spécifiques du sud Finistère.

Le XX^e siècle sera très difficile pour l'économie cidricole, mais la Cornouaille restera à l'abri des différentes crises qu'elle connaîtra.

Le cidre connaît en effet une certaine désaffection au bénéfice du vin qui revient en force après la guerre de 1914-1918. D'autre part, la Bretagne s'est lancée dans la production de fruits destinés à l'alcool, acheté par l'Etat notamment pour son industrie d'armement. Il s'agit de produire de l'alcool éthylique indispensable à la synthèse d'explosifs dans des régions éloignées des zones probables de conflits armés.

Cette période marquera partout le déclin des usages traditionnels d'élaboration de cidres de qualité et lorsqu'elle cessera à partir de 1953 et jusqu'à 1972, il se produira un arrachage brutal et radical des vergers de pommiers.

A partir des années 1980, les cidreries craignant pour leur approvisionnement incitent des agriculteurs à planter des vergers basse tige. Ces plantations, réalisées à partir de variétés à fort rendement souvent acidulées et éloignées des usages traditionnels, vont conduire à une surproduction de fruits qui va fragiliser l'économie cidricole.

Mais le Finistère est resté en marge de ces activités industrielles. Son verger servant essentiellement à la production de cidres s'est développé avec le tourisme dans le cadre d'une production artisanale et fermière de cidres de qualité à vocation festive. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de jus concentrés va provoquer la réaction de producteurs traditionnels de la région de Fouesnant, qui y voient un risque de banalisation de la qualité du cidre. Ils revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Cornouaille pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

6.2. Description des spécificités du produit :

Le cidre bénéficiant de l'appellation « Cornouaille » présente :

- une robe dorée à orangée caractéristique ;
- une effervescence vive mais qui reste subtile ;
- une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre sucre acide.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit :

La composante moelleuse sucrée et tannique, de l'équilibre du cidre Cornouaille ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés et tanniques. Les conditions pédoclimatiques des terroirs de l'appellation remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) et suffisante grâce à la profondeur minimum de 0,50 mètre des sols, à la faible altitude des terrains limitant la pluviométrie et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en matières utiles des fruits.

La composante amertumée et la charpente du cidre sont obtenues à travers l'utilisation d'un savant assemblage de variétés phénoliques qui dominent le verger de Cornouaille et dont l'essentiel résulte de siècle de sélection locale. Tandis que la très faible acidité du produit est en accord avec la très faible représentation de variétés acidulées en Cornouaille.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris. Tél : 01-53-89-80-00. Télécopie : 01-42-25-57-97.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004.

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

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « Appellation » et « contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « appellation d'origine contrôlée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.

Le nom de l'appellation « Cornouaille » doit être répété entre les mots : « Appellation » et « contrôlée » lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de variétés ou de catégories variétales des vergers	Examen documentaire et/ou Examen visuel
RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion variétale des cuvées	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire
PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

A N N E X E

LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE

Variétés phénoliques

Amère Saint-Jacques.
Avalou Bigouden.
Avalou Daoulas.
C'Huéro Briz.
C'Huéro Ru Bihan.
C'Huéro Ru Mod Couz.
Douce Moên.
Jambi.
Kermerrien.
Kroc'hen Ki.
Marie Ménard.
Pendou.
Perscao.
Prat Yeoad.
Rouz Coumoullen.
Seac'h Biniou.
Stang Ru.
Trojen Hir.
Ty-Ponch.

Variétés acidulées

Guillevic.
Briz Kanning.
Judor.

Autres variétés

Douce Coëtigné.
Avalou Bélein.
Avalou Bouteille.

Avalou Spoe.
Dous Bloc'hic.
Dous Bihan.
Dous Braz.
Dous Evêque Briz.
Dous Rouz Bihan.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE « DOMFRONT »

Groupement :

1. Nom : Syndicat du poiré Domfront.
2. Adresse : Maison de la pomme et de la poire, La Logeraie, 50720 Barenton.
Téléphone : 02-33-59-56-22.
Télécopie : 02-33-59-16-20.
Courriel : syndicatpoiredomfront@yahoo.fr.
3. Composition : producteurs-élaborateurs de poiré « Domfront ».
4. Statut juridique : syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.

Type de produit :

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe II : cidres.

1. Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Domfront », initialement reconnue par le décret du 20 décembre 2002, les poirés répondant aux dispositions fixées ci-après.

2. Description du produit

Le poiré bénéficiant de l'appellation « Domfront » est une boisson effervescente dénommée « poiré » ou « poiré bouché » provenant de la fermentation de moûts frais de variétés locales de « poires à poiré ». Les poires à poiré sont des fruits qui, du fait de leur astringence, ne sont généralement pas comestibles en l'état mais qui présentent des aptitudes technologiques à l'extraction de leur jus.

Le poiré bénéficiant de l'appellation « Domfront » obtenus après la prise de mousse en bouteille présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5.5 % ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.

Le « Domfront » se caractérise par une couleur jaune pâle à jaune doré, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

3. Délimitation de l'aire géographique

La production des poires à poiré ainsi que l'élaboration du poiré « Domfront » sont effectuées dans l'aire géographique telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001 et constituée des communes ou partie de communes indiquées ci-dessous :

Département de la Manche

Communes en totalité

Barenton, Buais, Ferrières, Heussé, Husson, Notre-Dame-du-Touchet, Le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Symphorien-des-Monts, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Georges-de-Rouelley, Villechien.

Département de la Mayenne

Communes en totalité

Couesmes-Vaucé, Soucé.

Commune en partie

Lassay-les-Châteaux (territoire de Melleray-la-Vallée).

Département de l'Orne

Communes en totalité

Avrilly, La Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Céaucé, La Chapelle-d'Andaine, Domfront, L'Épinay-le-Comte, La Haute-Chapelle, Juvigny-sous-Andaine, Loré, Lucé, Mantilly, Passais, Perrou, Rouellé, Saint-Brice, Saint-Denis-de-Villeneuve, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars-d'Égrenne, Saint-Roch-sur-Égrenne, Saint-Siméon, Sept-Forges, Torchamp.

Communes en partie

Lonlay-l'Abbaye, Saint-Bômer-les-Forges.

Dans les communes dont seule une partie du territoire est incluse dans l'aire géographique de production, la limite de celle-ci figure sur les plans déposés dans chacune des mairies des communes concernées.

Les poires à poiré sont issues des vergers faisant l'objet d'une procédure d'identification. Les vergers identifiés se situent dans l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

*4. Éléments prouvant que le produit
est originaire de l'aire géographique*

Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des poirés d'appellation « Domfront » ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi depuis les fruits issus de vergers identifiés jusqu'à la mise à la commercialisation des poirés « Domfront ».

I. – Obligations déclaratives :

a) Déclaration d'identification des opérateurs.

OPÉRATEURS	DESSCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Verger : Affectation parcellaire. Voir I (b) Caractéristiques du matériel de récolte	Avant le 1 ^{er} avril de l'année de la récolte
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard le 1 ^{er} septembre de la récolte
Elaborateurs de poiré Domfront	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard avant le 1 ^{er} septembre de l'année de la récolte

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification, effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Tout changement de matériel de récolte doit être spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

Les poirés bénéficiant de l'appellation « Domfront » sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles situées dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

c) Déclaration préalable de non-intention de production/déclaration de reprise de la production.

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1^{er} septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1^{er} avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

d) Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard 72 heures après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot. La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

e) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les négociants ou élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II. – Tenue de registres :

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation revendiquée.

Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée, la date et le mode de récolte.

b) Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;
- enregistrement des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation ;
- enregistrement des mises en bouteille (date, numéro de lot et volume ainsi que les modalités d'identification du lot, assemblages des cuvées).

c) Registre de sorties.

Le registre de sorties prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date d'expédition pour mise à la consommation ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- références du lot.

III. – Contrôle sur le produit :

Les poirés font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel et gustatif. Les poirés sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger.

Les poires proviennent exclusivement des variétés suivantes :

- la variété principale est la variété plant de blanc ;
- les variétés complémentaires sont choisies parmi les variétés locales dont l'implantation est antérieure au 26 décembre 1999 et représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production. Leurs dénominations figurent en annexe du présent cahier des charges.

Les poiriers de la variété plant de blanc doivent représenter au moins 10 % des arbres de chaque verger identifié et au moins 20 % à partir de la récolte 2030.

b) Mode de conduite.

Les vergers de poiriers sont conduits en haute tige. Ils présentent une densité de plantation maximale de 150 arbres par hectare.

Les poiriers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,80 mètre.

Les vergers sont intégralement enherbés à partir de l'entrée en production des poiriers.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des poiriers.

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol.

c) Récolte et stockage.

Les poires à poiré sont récoltées au sol à bonne maturité en plusieurs ramassages successifs, variété par variété.

Le secouage mécanique des poiriers est interdit.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels de récolte respectant l'intégrité des fruits et évitant les souillures.

Les matériels de récolte répondent aux caractéristiques suivantes :

- les appareils sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux et minéraux ;
- la hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 mètre.

Le stockage des poires est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1 mètre, de la récolte au brassage.

Le délai de stockage des poires, entre la récolte et la mise en œuvre, n'excède en aucun cas soixante-douze heures.

Les poires issues de la variété plant de blanc sont stockées séparément des variétés complémentaires.

d) Productivité des vergers.

La charge moyenne maximale des poiriers conduits en haute tiges est fixée :

- à 625 kilogrammes de poires ou 4,4 hectolitres de moût par poirier ;
- à 300 kilogrammes de poires ou 2,1 hectolitres de moût par poirier de la variété plant de blanc.

Les jeunes poiriers ne peuvent être pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de poiré « Domfront » qu'à partir de la septième campagne suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai.

e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les poires sont râpées pour obtenir une pulpe.

La pulpe subit une phase de cuvage puis un pressurage.

Le pressurage par malaxage dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 100 grammes par litre.

5.2. Elaboration des poirés :

a) Fermentation.

La fermentation du moût s'effectue lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau ou de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucres des moûts sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

Les poirés prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de poires récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne dans lequel :

- la proportion de la variété plant de blanc est supérieure ou égale à 40 % ;
- la proportion de chaque variété complémentaire est inférieure ou égale à 25 %.

La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

La prise de mousse des poirés « Domfront » est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La prise de mousse nécessite une durée minimale de six semaines.

Les poirés ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

c) Produit fini.

Les poirés « Domfront » obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 % ;
- teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.

5.3. Mesures transitoires :

Par dérogation aux règles de conduite des poiriers (point 5.1 [b]), les vergers plantés avant le 20 décembre 2002 en basse tige dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre sont autorisés jusqu'à la récolte 2030 incluse à condition que, pour chaque verger identifié, le nombre de poiriers conduits en basse tige ne représente pas plus de cinq fois le nombre de poiriers conduits en haute tige.

Par dérogation aux règles de productivité des vergers (point 5.1 [d]), la charge moyenne maximale des poiriers conduits en basse tiges et autorisés jusqu'à la récolte 2030 incluse est fixée :

- à 60 kilogrammes de poires ou 0,42 hectolitre de moût par poirier ;
- à 40 kilogrammes de poires ou 0,28 hectolitre de moût par poirier de la variété Plant de Blanc.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificités de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique du « Domfront » correspond au territoire de la région dénommée bas Domfrontais ou Passais, située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine.

Le bas Domfrontais appartient à la grande région du sud bocage normand, qui s'inscrit dans un climat de type océanique et dans le contexte géologique du Massif armoricain. Abrisé par l'escarpement de grès qui, de Mortain à Bagnoles-de-l'Orne, le surplombe au nord et ouvert aux influences méridionales, ce territoire bénéficie d'une situation climatique privilégiée que traduit la précocité de la végétation (environ quinze jours d'avance pour la floraison des poiriers par rapport au nord de Domfront). Les températures moyennes sont supérieures, quelles que soient les saisons, aux autres régions du bocage normand et du fait des altitudes peu élevées (inférieures à 200 mètres), les précipitations y sont aussi moins abondantes. Son relief peu animé est constitué de plateaux traversés par de nombreux cours d'eau. Enfin, l'aire d'appellation est marquée par la dominance des sols profonds développés sur limons et sur schistes et par l'abondance de filons de dolérite, roche volcanique caractéristique de la région.

Le poirier à poiré, sensible à la sécheresse, est planté traditionnellement dans des sols profonds et frais qui lui permettent de développer un enracinement suffisamment puissant pour assurer un ancrage en rapport avec son important développement aérien. C'est dans ces conditions particulières que le poirier atteint des dimensions spectaculaires et donnent des récoltes appréciées qualitativement. La floraison des poiriers est plus précoce que celle des pommiers et s'étale sur une période courte, ce phénomène rend le poirier particulièrement sensible aux gelées de printemps. C'est pour toutes ces raisons que les sols minces ou sableux à faibles réserves en eau et les zones gélives, en particulier les fonds de vallées où s'accumule l'air froid, sont proscrits de l'appellation.

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

En termes d'usages cidricoles, le poirier à poiré est sans aucun doute la plus ancienne espèce cultivée dans cette région puisqu'il est antérieur à l'apparition en Normandie des variétés de pommes à cidre originaires du nord-ouest de l'Espagne (XI^e siècle). Depuis au moins quatre siècles, il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage domfrontais. Cette zone, et plus particulièrement le bas Domfrontais, constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative (plus de 16 000 arbres plantés depuis 2000). Cet arbre, exclusivement conduit en haute tige pour cette appellation, est caractérisé par l'exceptionnel développement de son port érigé qui lui fait atteindre des hauteurs de 10 à 15 mètres ainsi que par une croissance très lente (la mise à fruits nécessite parfois plus de quinze ans) qui débouche sur une longévité dépassant fréquemment un siècle). Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré demeure aujourd'hui un élément majeur du paysage du bas Domfrontais.

Parmi ces poiriers, la variété plant de blanc constitue un marqueur de l'aire d'appellation et du poiré puisqu'elle se rencontre sur la totalité des communes de l'aire et est pratiquement absente des vergers des autres régions cidricoles.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les poiriers étaient essentiellement exploités en vue de produire une boisson non gazeuse destinée à l'autoconsommation des exploitations ainsi qu'à certaines périodes du poiré exporté vers les régions voisines viticoles. Dans la première moitié du XX^e siècle, la production de poiré destiné à la distillation s'est développée parallèlement au maintien de l'élaboration du poiré de consommation. Pour ce faire, les producteurs ont établi des vergers où cohabitent variétés à eaux-de-vie et variétés à poiré riches en composés phénoliques. A côté de la production de la boisson quotidienne des exploitations de la région, poiré non effervescent plus ou moins dilué à l'eau, les agriculteurs élaborent également un poiré bouché, obtenu à partir de pur jus dont la fermentation d'une partie des sucres en bouteille produit l'effervescence, réservé aux occasions festives. C'est autour de ce poiré que depuis les années quatre-vingt, et malgré le caractère familial ou local de la consommation, s'est développée une notoriété régionale en association avec le nom de la capitale historique du bas Domfrontais : Domfront.

6.2. Spécificités du produit :

Le poiré « Domfront » est une boisson effervescente provenant de la fermentation de moûts frais de variétés locales de « poires à poiré ».

Les poirés « Domfront » obtenus après la prise de mousse en bouteille présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5.5 % ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.

Le « Domfront » se caractérise par une couleur jaune pâle à jaune doré, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

6.3. Lien causal :

L'aire d'appellation, du fait de la dominance des sols profonds, à réserve utile en eau importante, de la pluviométrie régulière tout au long de l'année, s'accorde à la sensibilité du poirier à poiré à la sécheresse. D'autre part, les températures plus clémentes de la région délimitée diminuent les risques de gelées de certaines variétés à floraison précoce. La préservation des usages de plantation de poiriers à poiré, issus de variétés locales, et de l'élaboration du poiré dues notamment aux caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le Domfrontais est la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pommologique partagé par la majorité de la communauté des producteurs, avec entre autres conséquences la propagation de la variété plant de blanc. Cette culture pommologique des producteurs s'étend au choix des parcelles à planter, qui se fait en fonction des caractéristiques des terrains, puisque seules les parcelles disposant de sols d'une profondeur et d'une fertilité du sol suffisante situées à l'écart des zones gélives pourront accueillir des vergers de poiriers à poiré. D'autre part, les producteurs doivent, pour construire leur verger, composer de savants assemblages pouvant concerner plus d'une dizaine de variétés différentes en fonction de leurs compatibilités de pollinisation, de leur saison de récolte, et de leurs aptitudes technologiques et organoleptiques.

La spécificité du poiré Domfront doit beaucoup aux caractéristiques de cette variété. Le moût issu du pressurage des fruits du plant de blanc est caractérisé par une saveur originale résultant d'un équilibre entre son acidité, sa richesse en sucres et sa teneur en composés phénoliques. D'autre part, le moût de plant de blanc présente une clarté et une limpidité qui permettent une conduite de fermentation lente et régulière, indispensable à l'obtention des caractéristiques organoleptiques finales. Ainsi, le poiré qui sera issu de la fermentation de ce moût révélera des arômes caractéristiques d'agrumes, de pêche, de pâtisserie.

Mais si le plant de blanc constitue un élément fondamental de l'équilibre du poiré Domfront, il est souvent associé à d'autres variétés, de diffusion plus restreinte, qui sont ajoutées en quantités limitées. Cette association variétale permet l'élaboration de produits dont les caractéristiques organoleptiques présentent la conformité au type Domfront mais traduisent également la diversité génétique du verger de poirier de la région.

Enfin l'originalité de la matière première, très riche en composés phénoliques, a induit le développement du cuvage de la pulpe, qui insolubilise les composés phénoliques dans la râpure et évite ainsi le développement de dépôt dans la bouteille. D'autre part, la prise de mousse en bouteille s'est généralisée chez les producteurs pour conférer au poiré Domfront sa délicate effervescence en évitant les altérations liées à l'oxydation.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Tél : 01-53-89-80-00.

Télécopie : 01-42-25-57-97.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004.

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

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Les poirés pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine « Domfront » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom de l'appellation d'origine « Domfront » peut être précédé de la mention « Poiré ».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « Appellation » et « contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « Appellation d'origine contrôlée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée, sans aucune mention intercalaire.

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions variétales des vergers	Examen documentaire Examen visuel
RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Durée maximale de stockage des fruits	Examen documentaire
Proportion variétale des cuvées	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire
PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

A N N E X E

LISTE DES VARIÉTÉS DE POIRES À POIRÉ

Variété principale

Plant de blanc.

Variétés complémentaires

Antricotin.

B'zi dit b'zi précoce (ou jaune) dit b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux.

Beauvais.

Bézier.

Blanc de Mantilly dit de blanc.

Blot dit petit blot dit gros blot.

Bois rabattu dit de long.

Caniou.

Courcou dit court-cou.

De branche dit girette.

De campagne dit campagne dit champnière.

De cloche.

De fer.

De grand père dit grand-père.

Fausset.

Fougère.

Gai blanc.

Gaubert dit gros gris.

Gros gonthier.

Longuet dit domfront.

Mat dis Mas.

Moc friand.

Muscad.

Petit roux.
Pommera dit pommeret dit fausse cloche.
Rétaux.
Rouge vigné.
Rubenard.
Verdot et vinot dit de Normandie ou Sainte-Marie.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PAYS D'AUGE »

Groupement :

1. Nom : syndicat de promotion et de défense du cidre AOC Pays d'Auge.
2. Adresse : Interprofession des appellations cidricoles, 6, place Boston, 14200 Hérouville-Saint-Clair.
Téléphone : 02-31-53-17-60.
Télécopie : 02-31-53-78-09.
3. Composition. Le syndicat est composé de :
 - producteurs-livreurs de fruits ;
 - producteurs-transformateurs de cidre ;
 - d'acheteurs de fruits-élaborateurs de cidre.
4. Statut juridique : syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.

Type de produit :

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe II : cidres.

1. Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Pays d'Auge », initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après.

La dénomination géographique « Cambremer » ou « de Cambremer » peut être utilisée dans l'étiquetage en complément de l'appellation « Pays d'Auge » pour les cidres de cette appellation qui répondent à l'ensemble des conditions de production définies dans le présent cahier des charges et élaborés dans les communes mentionnées au point 3.2 du présent cahier des charges.

2. Description du produit

Le cidre bénéficiant de l'appellation « Pays d'Auge » est un cidre bouché non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le cidre bénéficiant de l'appellation « Pays d'Auge » obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.

Le cidre bénéficiant de l'appellation « Pays d'Auge » se distingue par la finesse de ses arômes, sa faible acidité et l'élégance de son équilibre.

3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du cidre Pays d'Auge à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 255 communes du Pays d'Auge, dont la liste ci-après a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.

En outre, cette aire géographique comprend une liste de 22 communes à l'intérieur desquelles la mention « Cambremer » ou « de Cambremer » peut être utilisée en complément de l'appellation « Pays d'Auge ».

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOC cidre Pays d'Auge, avec ou sans mention « Cambremer » ou « de Cambremer », doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3.1. Liste des communes de l'aire géographique « Pays d'Auge » :

Département du Calvados

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricqueboëuf, Cricqueville-en-Auge, La Croupette, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Equemauville, Family, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Honfleur, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, L'Hôtellerie, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Manerbe, Maneville-la-Pipard, Marolles, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Prêteville, Le Pré-d'Auge, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Etienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philibert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Le Theil-en-Auge, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Turgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-sur-Mer, Villerville.

Département de l'Eure

Asnières, Bailleul-la-Vallée, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrrière, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Département de l'Orne

Aubry-le-Panthou, Averages-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Les Champeaux, Canapville, Champ-Haut, Chaumont, Champosoult, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courménéil, Croisilles, Crouttes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Monnai, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Germain-d'Aunay, Ticheville, Résenlieu, Saint-Evrout-de-Montfort, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Villebadin, Vimoutiers.

3.2. Liste des communes de l'aire géographique bénéficiant de la mention « Cambremer » ou « de Cambremer » :

Département du Calvados

Auvillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Crèvecœur-en-Auge, Formentin, Le Fournet, Gerrots, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Léaupartie, Monteille, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-Pontfol.

4. *Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des cidres d'appellation « Pays

d'Auge » ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi, depuis les fruits issus de vergers identifiés jusqu'à la mise à la commercialisation des cidres « Pays d'Auge ».

I. – Obligations déclaratives :

a) Déclaration d'identification des opérateurs.

OPÉRATEURS	DESRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Vergers : Affectation parcellaire (voir I (b)) Caractéristiques du matériel de récolte	Avant le 1 ^{er} avril de l'année de la récolte
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard le 1 ^{er} septembre de l'année de la récolte
Elaborateurs de cidre AOC Pays d'Auge	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard avant le 1 ^{er} septembre de l'année de la récolte

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire à l'appellation, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification, effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Tout changement de matériel de récolte doit être spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Pays d'Auge » sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles identifiées ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle, ses références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement, dès lors que l'appellation d'origine est revendiquée sur une récolte.

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

c) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5.1 (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai d'un mois après l'homologation du présent cahier des charges par décret, pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger, comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

d) Déclaration préalable de non-intention de production/déclaration de reprise de la production.

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1^{er} septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1^{er} avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

e) Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard soixante-douze heures après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

f) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II. – Tenue des registres :

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation d'origine revendiquée.

Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée, la date et le mode de récolte.

b) Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;
- enregistrement des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation ;
- enregistrement des mises en bouteille (date, assemblages des cuvées, volume ainsi que les modalités d'identification du lot).

c) Registre de sorties.

Le registre de sorties prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date d'expédition pour mise à la consommation ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- références du lot.

III. – Contrôle sur le produit :

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Pays d'Auge » font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel et gustatif. Les cidres sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger.

Les variétés sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.

Toutefois, la présence de variétés de pommiers non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée, dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.

A partir du 1^{er} janvier 2018, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger, et la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

b) Mode de conduite.

Les vergers identifiés en cidre Pays d'Auge présentent une densité de plantation maximale :

- de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;
- de 1 000 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

Les pommiers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,80 mètre. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre.

Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des arbres.

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.

c) Récolte et stockage.

Les pommes sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1,50 mètre.

Le stockage des fruits est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1,50 mètre, de la récolte au brassage.

En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.

d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation « Pays d'Auge » est fixé à :

- 20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare pour les vergers haute tige ;
- 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers basse tige.

La charge moyenne maximale des arbres est de 500 kilogramme de pommes ou 3,75 hectolitres de moût.

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation « Pays d'Auge » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en haute tige ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en basse tige.

e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe.

La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage puis un pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.

5.2. Elaboration des cidres :

a) Fermentation.

La clarification des moûts est obligatoire et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

La fermentation du moût s'effectue lentement, sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau et de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration ou centrifugation.

b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne, dans lequel :

- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;
- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % ;
- la proportion de pommes issues d'une même variété de pommes à cidre est inférieure ou égale à 60 % des pommes mises en œuvre.

La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

La prise de mousse des cidres destinés à l'appellation d'origine « Pays d'Auge » est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.

Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

c) Produit fini.

Le cidre bénéficiant de l'appellation « Pays d'Auge » obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.

6. *Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique*

6.1. **Spécificité de l'aire géographique :**

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Pays d'Auge » se situe en Normandie, dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, qui correspondent au Pays d'Auge géographique.

L'aire géographique de production correspond à la région agricole du Pays d'Auge, à l'exception des marais de la vallée inférieure de la Dives (vallée d'Auge). Cette région naturelle, bordée au nord par la mer sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m), limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le Pays d'Auge se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale du Pays d'Auge correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres de commandement, qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite du Pays d'Auge. C'est par contre l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est. En effet, la bordure suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle, qui fait partie du pays d'Ouche et du Neubourg, et le bassin de la Touques qui, lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge. Ainsi, le Pays d'Auge est à cheval sur trois départements : le Calvados, l'Orne et l'Eure.

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre Pays d'Auge sont les sols développés sur argile à silex et craie cénonomienne et oxfordienne. Situés en position de pente, de profondeur moyenne à faible, ces sols bénéficient d'un bon drainage favorisant la qualité des pommes à cidre.

Le climat du Pays d'Auge est un climat de type océanique : les températures hivernales ne chutent, en moyenne, pas au-dessous de 4 °C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18 °C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3 °C) ainsi que l'amplitude thermique. Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année. Le climat du Pays d'Auge se caractérise ainsi par un déficit hydrique estival très modéré.

Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que la présence emblématique et significative de prés vergers, particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation. L'association de l'élevage bovin et de production de fruits à cidre sur les mêmes parcelles, au bénéfice des deux composantes de l'association, s'est avérée une réussite constitutive du paysage et de la richesse du Pays d'Auge.

Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques augeronnes (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la domaine, moulin à vent, groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.

Les savoir-faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé au XI^e siècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés riches en tanins en provenance du Pays basque (ou Biscaye), d'où le nom de la variété bisquet, encore très présente aujourd'hui. Avec la greffe de ces variétés d'origine basque, riches en tannins, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car les composés phénoliques ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.

A la suite d'une famine générale, en 1259, Saint-Louis interdit la fabrication de bière à partir de céréales, afin de réserver ces denrées à l'alimentation. Il en résulte un rapide essor du cidre, qui se substitue à la cervoise. Les progrès dans les techniques de fabrication pendant les XIII^e et XIV^e siècles, l'apparition de la presse notamment, vont permettre à la qualité de cette boisson de rivaliser et de supplanter les vins produits alors en Normandie, entraînant la régression du vignoble. Cette régression s'amplifiera dans un climat de disette au XVI^e siècle avec, en 1566, l'ordonnance de Charles IX imposant l'arrachage des vignes au profit des prés et labours et dont l'application sera renforcée par Henri III à partir de 1577. La Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, commence alors à se couvrir de pommiers, qui cohabitent avec les labours et les prés et qui s'y maintiendront d'autant mieux que les conditions climatiques de cette région ne peuvent qu'exceptionnellement satisfaire les exigences de la vigne.

La maîtrise de la production cidricole progresse, comme l'atteste la parution en 1573 du *Traité du vin et du sidre* de Julien le Paulmier (premier ouvrage sur le cidre), qui nous livre une première approche de la notion de terroir appliquée au cidre. On y découvre le recensement de 82 variétés, des meilleurs producteurs, des commentaires sur les différentes productions en fonction des régions, avec une classification surtout olfactive (la notoriété du Pays d'Auge y est signalée).

A partir du XVIII^e siècle et jusqu'au début du XX^e siècle, le Pays d'Auge se couvre d'un bocage herbager, au détriment des labours ; c'est ainsi que s'est développé dans cette région un système agraire dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire. La pâture des animaux sous les vergers haute tige imposent la mise en œuvre de techniques associant la gestion des arbres, de l'herbe et du troupeau, particulièrement bien maîtrisées en Pays d'Auge.

À la fin du XIX^e siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en bouteille, apparaît et se développe. Il est agréablement coloré, car l'écrasement des fruits et la longueur du pressurage provoquent un cuvage de la pulpe et une oxydation des jus. Il est destiné d'abord aux grandes occasions, mais il connaîtra, dès le milieu du XX^e une certaine désaffection au bénéfice du vin. Cependant à partir du début des années 1960, les producteurs augerons s'organisent au sein du cru de Cambremer pour défendre les usages traditionnels de production mis à mal par le développement des cidres pasteurisés gazéifiés. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de moût concentré va provoquer la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Pays d'Auge, pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

6.2. Description des spécificités du produit :

Le cidre « Pays d'Auge » présente une robe jaune à orangée résultant de l'oxydation des composés phénoliques au cours de l'opération du cuvage. Il se distingue par la finesse de ses arômes, allant du beurre frais et du fruit dans sa jeunesse à des notes mentholées et animales dans sa maturité, par sa faible acidité et l'élégance de l'équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées et par son effervescence vive mais jamais foisonnante.

La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Âge avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIII^e siècle. François Aubaile-Sallenave note également qu'à cette époque « cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroult la dîme du cidre de Barneville ; on payait également la dîme dans d'autres paroisses du pays d'Auge ». Plus tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (*De Vino et Pomaceo*), à la fin du XVI^e siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, « recherché pour la marine », et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant « sur l'eau deux ou trois ans », ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVI^e siècle, Charles de Bourgueville, sont « les plus excellents qu'on puisse boire » constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur *L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie*, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754 : « On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre ; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ». Par la suite, « la production atteint son apogée au XIX^e, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien ». La notoriété du cidre du pays d'Auge atteint son apogée à la fin du XIX^e siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux pays d'Auge une production de haute valeur.

C'est ainsi que le cidre du pays d'Auge bénéficiera de la protection offerte par la marque d'origine « Pays d'Auge », réservée aux produits agricoles augerons au début du XX^e siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).

6.3. Lien causal :

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du cidre Pays d'Auge ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques des terroirs de l'appellation remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) mais modérée grâce à la profondeur limitée des sols, à la faible cessibilité de l'eau liée à leur texture argileuse et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en sucres des fruits.

La composante légèrement amertumée et la charpente du cidre est obtenue à travers l'utilisation massive d'un savant assemblage de variétés phénoliques dominées par la catégorie douce-amère qui domine le verger augeron et dont l'essentiel résulte de siècle de sélection locale. Tandis que la très faible acidité du produit est en accord avec la très faible représentation de variétés acidulées dans le pays d'Auge.

La pratique du cuvage permet avec les techniques de pressurage moderne de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler et les très longs pressurages, comme la robe jaune orangée caractéristique du cidre pays d'Auge.

La qualité des récoltes est optimisée par le mode de production haute tige notamment à travers l'élimination par les animaux des premiers fruits chutés (le plus souvent véreux et de mauvaise qualité) et l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Téléphone : 01-53-89-80-00.

Télécopie : 01-42-25-57-97.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004.

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

8. *Éléments spécifiques de l'étiquetage*

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pays d'Auge » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « Appellation » et « contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « Appellation d'origine contrôlée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.

Le nom de l'appellation « Pays d'Auge » doit être répété entre les mots : « Appellation » et « contrôlée » lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

Lorsque la mention « Cambremer » ou « de Cambremer » est utilisée, elle doit être située uniquement au-dessus du nom de l'appellation d'origine contrôlée « Pays d'Auge » ou en dessous de la mention « Appellation d'origine contrôlée ». Elle ne doit pas être associée au mot « cru ».

9. *Exigences nationales*

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de variétés ou de catégories variétales des vergers	Examen documentaire et/ou Examen visuel
RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion variétale des cuvées	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire
PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

A N N E X E

LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE

Variétés phénoliques

Améret.

Argile grise.

Argile rouge.

Bedan.
Bergerie de Villerville.
Binet rouge.
Bisquet.
Blanc Mollet.
Calard.
Cimetière de Blangy.
Domaine.
Egyptia.
Fagottier.
Fréquin rouge.
Fréquin strié.
Groin d'âne.
Gros Yeux.
Herbage sec.
Jeannetonne.
Joly rouge.
La Pilée.
Long Bois.
Mettais.
Moulin à vent.
Noël des Champs.
Pépin doré.
Petite Sorte.
Pomme de cheval.
Pomme de Rouen.
Pomme de suie.
Pot de vin.
Rouge mulot.
Saint Aubin.
Saint Martin.
Saint Philibert.
Solage à gouet.

Variétés acidulées

Rambault.
René Martin.
Petit Jaune.

Autres variétés

Coquerelle.
Doux Normandie.
Doux Véret de Carrouges.
Germaine.
Orpolin.
Peau de vache.
Rouge Duret.
Rouge Folie.
Rousse de l'Orne.

Variétés en italique : plantation interdite du fait de leur sensibilité au feu bactérien.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POMMEAU DU MAINE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » les apéritifs à base de cidre répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » est réservée aux apéritifs à base de cidre obtenus à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine « Eau-de-vie de cidre du Maine » et de moûts de pomme à cidre élaborés conformément aux conditions particulières du présent cahier des charges.

IV. – Aire et zone dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o Aire géographique :

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec de l'« Eau-de-vie de cidre du Maine », le vieillissement et le conditionnement du pommeau du Maine sont assurés dans l'aire géographique constituée du territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Andigné, Aviré, Chambellay, Châtellais, La Ferrière-de-Flée, L'Hôtellerie-de-Flée, La Jaille-Yvon, Louvainnes, Marigné, Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Sauveur-de-Flée.

Département de la Mayenne

Ahuillé, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Arquenay, Astillé, Athée, Azé, La Baconnière, Ballée, Ballots, Bannes, La Bazouge-de-Chemeré, Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bierné, Le Bignon-du-Maine, Blandouet, Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brée, La Brûlatte, Le Buret, Châlons-du-Maine, Chammas, Changé, La Chapelle-Anthenaise, La Chapelle-Craonnaise, La Chapelle-Rainsouin, Château-Gontier, Châtelain, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Cosmes, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeville, Craon, La Cropte, Daon, Denazé, Entrammes, Epineux-le-Seguain, Evron, Forcé, Fromentières, Le Genest-Saint-Isle, Gennes-sur-Glaize, Gesnes, La Gravelle, Grez-en-Bouère, Houssay, L'Huisserie, Laigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Louverné, Louvigné, Maisoncelles-du-Maine, Marigné-Peuton, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montsûrs, Neu, Niaflès, Nuillé-sur-Vicoïn, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Fort, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Ouen-des-Toits, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Sulpice, Saulges, La Selle-Craonnaise, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Vaiges, Villiers-Charlemagne.

2^o Zone d'implantation des vergers :

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts à « Pommeau du Maine » proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. – Méthodes d'obtention des produits

L'extraction du jus, l'élaboration des moûts ainsi que le mutage et le vieillissement sont effectués sur le même site.

1^o Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger.

Les variétés de pommes sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.

Pour un même mode de conduite, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

Pour un même mode de conduite, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger et pour un même mode de conduite.

Chaque verger comporte au moins cinq variétés de la catégorie phénolique.

b) Mode de conduite.

Les vergers sont constitués de pommiers conduits soit en mode « haute tige », soit en mode « basse tige ».

Les vergers implantés après homologation du présent cahier des charges et conduits en pommiers « haute tige » présentent une densité à la plantation inférieure à 250 arbres par hectare. Les vergers implantés après homologation du présent cahier des charges et conduits en « basse tige » présentent une densité à la plantation inférieure à 750 arbres par hectare.

Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production en appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine ».

Les pommiers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,60 mètre. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 mètre.

Les vergers conduits en « haute tige » sont intégralement enherbés, à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont intégralement enherbés, à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers.

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers.

c) Récolte et stockage.

Les pommes à cidre sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.

La première fraction de la récolte de chaque variété de pommes à cidre ne peut pas servir à la production de moûts destinés à l'élaboration de « Pommeau du Maine ».

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets. La hauteur de chute des fruits, lors des opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 mètre.

La hauteur maximale des fruits stockés ne peut être supérieure à 1,50 mètre, de la récolte au brassage.

Le stockage des pommes à cidre est réalisé sur une aire permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide.

Le transport et le stockage sont réalisés en respectant la séparation des variétés.

d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé :

- à 25 tonnes de pommes ou 187,5 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « haute tige » ;
- à 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges ».

Dans la limite du rendement maximal par hectare fixé ci-dessus, la charge moyenne maximale par arbre est de 400 kg de pommes ou 3 hectolitres de moûts.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « haute tige » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basse tige ».

e) Extraction du jus.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe par une vis sans fin est interdit.

Les matériels utilisés pour pressurer la pulpe sont des pressoirs à paquets fixes ou ambulants, des pressoirs à bandes ou des pressoirs pneumatiques et hydrauliques horizontaux.

2° **Elaboration du pommeau :**

a) Elaboration des moûts.

Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation). La filtration du moût est interdite.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite. Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydant et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés sont interdits .

Les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 123 grammes par litre. Cette condition s'applique :

- sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de « Pommeau du Maine » à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées ;
- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de « Pommeau du Maine ».

Les moûts sont utilisés au fur et à mesure de leur élaboration.

b) Mutage.

Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de l'« Eau-de-vie de cidre du Maine » en appellation d'origine, en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol. ni supérieur à 20 % vol.

L'« Eau-de-vie de cidre du Maine » en appellation d'origine utilisée pour le mutage est vieillie sous bois de chêne au moins douze mois et présente lors du mutage un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol.

L'« Eau-de-vie de cidre du Maine » en appellation d'origine est élaborée par le même opérateur qui a extrait le moût.

Les opérations de mutage sont achevées avant le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte.

Le mutage est réalisé en une seule fois.

c) Elevage.

L'apéritif à base de cidre ainsi élaboré est vieilli, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne, d'espèce sessile ou pédonculée ou leur croisement, de moins de 55 hl, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

La période de vieillissement dure au minimum vingt et un mois après le mutage.

Le titre alcoométrique volumique acquis du « Pommeau du Maine » en cours de vieillissement peut être ajusté par l'apport complémentaire d'« Eau-de-vie de cidre du Maine » en appellation d'origine répondant aux conditions susvisées.

a) Circulation des produits et conditionnement.

L'apéritif à base de cidre peut circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage et au minimum à partir de la fin du vingt-deuxième mois suivant la date de mutage.

L'apéritif à base de cidre ne peut être mis en marché à destination du consommateur qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage.

Les expéditions en vue de l'incorporation de « Pommeau du Maine » dans des préparations culinaires peuvent se faire dans d'autres contenants que des bouteilles.

b) Produit fini.

Les apéritifs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » proviennent d'un assemblage dans lequel :

- la proportion de moûts issus d'une même variété de pomme à cidre est inférieure ou égale à 50 % du volume total du moût ;
- la proportion de moûts issus de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % du volume total du moût ;
- la proportion de moûts issus de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % du volume total du moût.

Les « Pommeau du Maine » présentent les caractéristiques analytiques suivantes lors de leur commercialisation :

- titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % vol. et 18 % vol. ;
- teneur en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.

VI – Lien à l'origine

1^o Spécificité de l'aire géographique :**a) Description des facteurs du lien au terroir.**

L'aire géographique du pommeau du Maine s'étend sur un ensemble continu de 141 communes (2 609 km²) situé au sud du département de la Mayenne et sur la frange nord de Maine-et-Loire.

Sur le plan physique, cette aire est définie par son appartenance au Massif armoricain, une altitude inférieure à 160 mètres, un relief doux, des précipitations comprises entre 600 millimètres et 800 millimètres, une végétation marquée par l'absence du hêtre et la dominance du chêne sessile sur le chêne pédonculé.

Sur le plan humain, il s'est maintenu dans le paysage un verger haute tige significatif et bien réparti sur l'ensemble du territoire, qui témoigne du maintien d'usages cidricoles et de la transmission de savoir-faire.

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Le pommier s'est implanté dans le Maine dès l'Antiquité, puis se serait développé au cours de la période romaine. Mais au v^e siècle, la boisson dominante est surtout le vin et la vigne est présente partout, malgré la difficulté de sa culture dans des conditions naturelles limitantes.

Au xiv^e siècle, les disettes fréquentes obligent les pouvoirs publics à réduire les surfaces en vigne pour les destiner aux céréales et à réserver ces dernières au pain, ce qui entraîne à la fois la diminution de la production de cervoise et de vin.

Au xv^e siècle, avec l'utilisation des variétés riches en composés phénoliques issues du nord-ouest de l'Espagne et les progrès dans les techniques de fabrication qu'elles ont permis, le cidre remplace peu à peu le vin comme boisson populaire du Maine. A partir du xvii^e siècle, la distillation du cidre en eau-de-vie se généralise dans l'ouest de la France. Le mutage du moût de pommes par de l'eau-de-vie de cidre devient à cette même époque une pratique domestique agricole commune à cette région.

En 1874, est instauré pour les fermiers le privilège de distillation hors taxe, dit « des bouilleurs de cru », qui va permettre le développement des productions agricoles d'eau-de-vie de cidre et de ses dérivés. Ainsi, toutes les fermes vont s'équiper de broyeurs et de presseurs et produire de l'eau-de-vie destinée à différents usages : consommation directe, macération des fruits, base pour le mutage du jus de pommes à cidre.

Le pré-verger s'est implanté à mesure que les surfaces en herbe s'étendent et que l'élevage se développe. Ce type de verger, qui suppose la conduite des arbres en haute tige, a orienté la sélection des variétés de fruits à cidre qui s'est fortement développée entre la fin du XIX^e siècle et la première partie du XX^e siècle. Puis, entre les années 1980 et 1995, s'est installé parallèlement un verger spécialisé d'arbres de basses tiges.

2^o Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

Le pommeau du Maine est un apéritif à base de cidre qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 % vol., une teneur minimale en sucres totaux de 90 g par litre et des caractéristiques organoleptiques qui révèlent un équilibre entre la douceur, l'acidité et une légère amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes subtils de fruits confits, de fraises, de cacao).

b) Éléments historiques liés à la réputation.

L'apéritif local issu du mutage du jus de pommes à cidre par de l'eau-de-vie de cidre était autrefois désigné sous le nom de « pinot », le pinetier servant à désigner le vase dans lequel il était élaboré. La fabrication de ce pinot était courante dans les fermes, mais ce n'est que très récemment que l'on commença à la commercialiser. En effet, la commercialisation des apéritifs à base de cidre était interdite par un décret de 1935, et plusieurs tentatives de reconnaissance de ce produit échouèrent. Ainsi, en 1946, un groupe de producteurs chercha, mais en vain, à mettre en vente un « cidre de liqueur ». Néanmoins, insistant sur le fait qu'il s'agissait d'un produit traditionnel, les élaborateurs du Maine, qui, avec les Bretons et les Normands, avaient baptisé leur produit « Pommeau » en 1972, demandèrent la reconnaissance en AOC pour le pommeau du Maine dès septembre 1979 mais ne parvinrent à obtenir qu'en 1986 le droit de vendre leur produit.

3^o Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Si les conditions naturelles : faible altitude, climat doux et ensoleillé, précipitations bien réparties au long du cycle végétatif mais peu abondantes, autorisent le développement du pommier à cidre et l'obtention de fruits relativement riches en sucres, l'aire de l'AOC « Pommeau du Maine » est marquée par des usages de production de fruits à cidre et d'élaboration des produits cidricoles traditionnels : cidres, eaux-de-vie, pommeau, qui ont entretenu sur plusieurs siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'au chai.

Ce savoir-faire tire intelligemment partie des opportunités et des contraintes naturelles présentes dans l'aire. Il permet aux producteurs de sélectionner les parcelles qui, du fait de la faible profondeur des sols sur schistes, roches volcaniques basiques ou dolomie, provoque une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers les variétés riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique et à la structure charpentée de ce produit. Il leur donne la maîtrise des techniques de culture des arbres et de récolte, les plus à même d'obtenir durablement les fruits sains qu'exige la production de pommeau du Maine.

Le savoir-faire des producteurs s'observe également à la cave dans leur aptitude à assembler les jus selon la saveur plus ou moins acide, plus ou moins amère des variétés et selon leurs apports aromatiques, puis au chai dans leur capacité à utiliser les conditions climatiques océaniques tempérées de l'aire pour favoriser l'élevage harmonieux du pommeau.

VII. – Mesures transitoires

1. Variétés de pommes et mode de conduite :

La présence de variétés de pommes non énoncées dans l'annexe du présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 1^{er} janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation.

L'exploitation peut produire jusqu'à la récolte 2016 avec moins de 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation en hautes tiges et destinées à la production. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

Les vergers comportant moins de cinq variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges sont autorisés jusqu'à la récolte 2016. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

2. Bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée :

Les apéritifs à base de cidre élaborés avant la publication du décret homologuant le présent cahier des charges pourront bénéficier de l'AOC « Pommeau du Maine » s'ils répondent aux conditions de production fixées par le présent cahier des charges et après examens analytique et organoleptique.

VIII. – Règles de présentation et étiquetage

Les apéritifs à base de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » ne peuvent être déclarés après l'élaboration, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée soit inscrite accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom « Pommeau du Maine » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur.

La mention « Appellation d'origine contrôlée » est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire. Elle est présentée dans des caractères de taille au moins égale au quart de celle des caractères utilisés pour le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « Appellation » et « contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Le nom de l'appellation doit être répété entre les mots : « Appellation » et « contrôlée » lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

Liste des variétés

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Avrolles	Acidulée
Bedan	Phénolique
Blanc Sur	Acidulée
Blanchet	Acidulée
Ciré rouge	
Damelot	Phénolique
Douce Moën	Phénolique
Doux Evêque	Phénolique
Doux Normandie	
Fréquin angevine	
Fréquin barré	
Fréquin cœur de bœuf	
Fréquin jumelle	
Fréquin précoce	Phénolique
Fréquin tardif de la Sarthe	Phénolique
Fréquin vert	
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique
Grand-Mère	Acidulée

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Groseille	Acidulée
Jamette	Phénolique
Locart blanc	Acidulée
Locart vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique
Petit jaune	Acidulée
Queue torse	Phénolique
Robert de Rennes	
Romany	Phénolique
Rousse de la Sarthe	
Telloire	

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

a) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

Les apéritifs à base de cidre bénéficiant de l'AOC « Pommeau du Maine » sont élaborés à partir d'eaux-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine « Eau-de-vie de cidre du Maine » et de moûts de pomme à cidre provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation nécessite l'indication du nombre d'arbres, des variétés, des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

b) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Les opérateurs bénéficiant des règles dérogatoires sur les variétés phénoliques et le mode de conduite des vergers prévues au point VII-1 souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1^{er} juillet 2010.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

c) Déclaration préalable de non-intention de production/déclaration de reprise de la production.

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1^{er} septembre à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

d) Déclaration de revendication.

La déclaration de revendication de l'appellation « Pommeau du Maine » est transmise au plus tard le 15 février. La déclaration comporte la date de mutage et les quantités élaborées ainsi que le TAV.

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

e) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les négociants ou élaborateurs ayant acheté des pommes au cours de la campagne destinées à l'élaboration de pommeau du Maine. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de pommes achetées par fournisseur.

II. – *Tenue de registres*

a) Registres et documents d'accompagnement des pommes à cidre.

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation d'origine contrôlée revendiquée.

Les producteurs de fruits enregistrent pour chacune des parcelles destinées à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » la date de récolte et la destination de la première fraction de leur récolte.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres à distiller vendues par acheteur.

b) Registre d'élaboration des produits.

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants :

- la date de pressurage, les variétés mises en œuvre, leur origine (verger identifié et affecté) et la densité des moûts à l'issue de chaque pressée ;
- les dates des différents traitements de clarification appliqués sur les moûts ;
- les dates de mutage, les volumes de moûts et d'eaux-de-vie utilisés ainsi que les volumes d'apéritifs à base de cidre obtenus et leur titre alcoométrique volumique.

c) Registre de sorties.

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants : date d'expédition pour mise à la consommation, quantités, titre alcoométrique volumique et références du lot.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et/ou Examen visuel
Proportion de surfaces hautes tiges dans les vergers : au moins 50 %	Examen documentaire et/ou Examen visuel
B. – RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Richesse minimale saccharimétrique des moûts au moment du mutage	Examen documentaire
Titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie au moment du mutage	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous bois	Examen documentaire
C. – PRODUIT	
Titre alcoométrique volumique au moment de la mise en bouteille	Contrôle analytique
Teneur en sucres totaux au moment de la mise en bouteille	Contrôle analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE « POMMEAU DE NORMANDIE »CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie », initialement reconnue par le décret du 10 avril 1991, les apéritifs à base de cidre répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Type de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » est réservée aux apéritifs à base de cidre obtenus à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » et de moûts de pommes à cidre élaborés conformément aux conditions particulières du présent cahier des charges.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles différentes
opérations sont réalisées*1^o **Aire géographique :**

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec du Calvados, le vieillissement et le conditionnement du Pommeau de Normandie sont assurés dans l'aire géographique correspondant à l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée Calvados telle que reprise ci-dessous :

Département du Calvados

Communes en totalité

Ablon, Acqueville, Aignerville, Amayé-sur-Orne, Amayé-sur-Seulles, Anctoville, Angerville, Angoville, Annebault, Auberville, Aunay-sur-Odon, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Avenay, Balleroy, Banneville-sur-Ajon, Barneville, Bauquay, Bavent, La Bazoque, Beaufour-Druval, Beaulieu, Beaumesnil, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Le Bény-Bocage, Bernières-le-Patry, Beuvillers, La Bigne, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, Le Bô, La Boissière, Bonnebosq, Bonnemaison, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bonnoeil, Boulon, Bourgeauville, Branville, Brémoy, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brèvedent, La Brevière, Bréville, Burcy, Bures-les-Monts, Cahagnes, Cahagnolles, La Caine, Cambremer, Campagnolles, Campandre-Valcongrain, Campeaux, Canapville, Canteloup, Cardonville, Carville, Castillon, Castillon-en-Auge, Caumont-l'Eventé, Caumont-sur-Orne, Cauville, Cernay, Cerqueux, Cesny-Bois-Halbout, Champ-du-Boult, La Chapelle-Engerbold, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Chênedollé, Clarbec, Clécy, Cléville, Combray, Condé-sur-Noireau, Coquainvilliers, Cordebugle, Cormolain, Cossesseville, Coudray-Rabut, Coulonces, Coulvain, Coupesarte, Courson, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Courvaudon, Cresseveuille, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, Croisilles, Croissanville, La Croupte, Culey-le-Patry, Curcy-sur-Orne, Dampierre, Danestal, Danvou-la-Ferrière, Deauville, Le Désert, Le Détroit, Donnay, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Ecrammeville, Englesqueville-en-Auge, Epinay-sur-Odon, Equemauville, Espins, Esson, Estry, Etouvy, Evrecy, Familly, Fauguernon, Le Faulq, La Ferrière-Harang, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Fontenermont, Formentin, Foulognes, Fourneaux-le-Val, Le Fournet, Fourneville, Fresney-le-Vieux, Friardel, Fumichon, Le Gast, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneviller-sur-Honfleur, Gonneviller-sur-Mer, Goupillières, Grandchamp-le-Château, Grangues, La Graverie, Grimbosq, Hamars, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, La Houblonnière, Houlgate, Les Isles-Bardel, Janville, Jurques, Laize-la-Ville, Landelles-et-Coupigny, Landes-sur-Ajon, La Lande-sur-Drome, Lassy, Léaupartie, Lécaude, Leffard, Lenault, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Litteau, Livarot, Livry, Le Locheur, Les Loges, Les Loges-Saulces, Longvillers, Magny-le-Freule, Maisoncelles-la-Jourdan, Maisoncelles-Pelvey, Maisoncelles-sur-Ajon, Maizet, Malloué, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Martainville, Martigny-sur-l'Ante, Méry-Corbon, Meslay, Le Mesnil-Au-Grain, Le Mesnil-Auzouf, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Benoist, Le Mesnil-Caussois, Mesnil-Clinchamps, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Robert, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Mesnil-Villement, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Montamy, Mont-Bertrand, Montchamp, Montchauvet, Monteille, Montfiquet, Montigny, Montreuil-en-Auge, Montviette, Moulines, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Mutrécy, Norolles, Norrey-

en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Ondefontaine, Orbec, L'Oudon, Ouffières, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, OUVILLE-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périgny, Pierrefitte-en-Auge, Pierrefitte-en-Cinglais, Pierrepont, Pierres, Le Pin, Placy, Planquery, Le Plessis-Grimoult, La Pommeraye, Pont-Bellanger, Pont-d'Ouille, Pontecoulant, Pont-Farcy, Pont-l'Évêque, Préaux-Bocage, Préaux-Saint-Sébastien, Le Préd'Auge, Presles, Prêtréville, Proussy, Quetteville, Rapilly, Le Reculey, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, La Rocque, Rocques, La Roque-Baignard, Roucamps, Roullours, Rully, Rumesnil, Saint-Agnan-le-Malherbe, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Aubin-des-Bois, Saint-Benoit-d'Hébertot, Saint-Charles-de-Percy, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Denis-de-Mère, Saint-Denis-Maisoncelles, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Honorine-de-Ducy, Sainte-Honorine-du-Fay, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Sainte-Marie-Laumont, Sainte-Marie-Outre-l'Eau, Saint-Etienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-d'Aunay, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-d'Ecotot, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Germain-de-Tallevende-la-Lande, Saint-Germain-du-Crioult, Saint-Germain-Langot, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jean-des-Essartiers, Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Lambert, Saint-Laurent-de-Condé, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Leger-Dubosq, Saint-Louet-sur-Seulles, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Manvieu-Bocage, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-de-Sallen, Saint-Martin-des-Besaces, Saint-Martin-Don, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Omer, Saint-Ouen-des-Besaces, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Fresne, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Pierre-la-Vieille, Saint-Pierre-Tarentaine, Saint-Rémy, Saint-Sever-Calvados, Saint-Vaast-en-Auge, Saint-Vigor-des-Mézerets, Sallen, Sept-Frères, Sept-Vents, Surville, Le Theil-Bocage, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Thury-Harcourt, Tordouet, Le Torquesne, Torteval-Quesnay, Tortisambert, Touques, Tourgeville, Tournebu, Le Tourneur, Tourville-en-Auge, Tracy-Bocage, Tréprel, Troarn, Trois-Monts, Trouville-sur-Mer, Truttemer-le-Grand, Truttemer-le-Petit, Vacognes-Neuilly, La Vacquerie, Valsemé, Vassy, Vaubadon, Vaudeloges, Vaudry, Vauville, La Vespière, Le Vey, Viessoix, Vieux, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-Bocage, Villers-sur-Mer, Villerville, La Villette, Villy-Bocage, Vire.

Communes en partie

Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B1, B2, B3), Arganchy (C : 2-188-189-193), Argences (A, C1, C2, D 1, D 2), Audrieu (ZA : 1-15-18-35-48-50-51, ZC : 4-5-6-46), Banville (AB : 63, ZB : 65), Bazenville (C, AB : 37-42-45-53 à 56, AE : 18-21-22, AH : 10 à 12-17-18-26 à 28-32-35-38 : AI : 17-19-21), Beuvron-en-Auge (A, C1, C2, D, E), Biéville-Quétierville (C : 58, D : 53), Brouay (B : 6-41-49-51, ZD : 7-10 à 12), Brucourt (A1, A2), La Cambe (D, E), Canchy (A, B, C, ZA), Chouain (ZA : 44-55), Colleville-sur-Mer (A, B, D), Commes (A : 30-45-110-171-238-239-265-278-280-286, D), Condé-sur-Seulles (A : 121-146-258, ZA : 7), Crévecoeur-en-Auge (C), Cristot (AB : 4), Dives-sur-Mer (B, C, K, L, AD), Ducy-Sainte-Marguerite (A : 27-28-33-35-36-37, ZC : 4), Englesqueville-la-Percée (A1 : 29, B1), Eraines (ZA : 3-8), Etréham (A : 353, B : 168), Falaise (AE : 197), Fierville-Bray (A : 76, G : 25-26-56-57-58-63, ZC : 22-37), Fontaine-Etoupefour (ZB : 254-255), Fontaine-le-Pin (ZE), Formigny (ZD : 12-15-26-29-53, ZE : 7-8-17), Gonneville-en-Auge (A1, A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Guéron (C), La Hoguette (A, B2, D 3, E3, ZA, ZD, ZI, ZK, ZL), Hotot-en-Auge (A1, A2, B1, B2, D, Territoire de Brocottes A : 178 à 180, B : 2-103-105), Isigny-sur-Mer (ZA : 11 à 16, ZB : 20 à 27), Juaye-Mondaye (ZH : 18, ZI : 54, ZM, ZN, ZO), Lingèvres (A, D, E), Longues-sur-Mer (ZB : 35-36, ZL), Longueville (B1, B2), Maisons (A : 205-206), Mandeville-en-Bessin (B), Le Manoir (AH : 29), Merville-Franceville-Plage (AN, AO, AL, E3, F1, F2), Le Molay-Littry (territoire de Littry en totalité), Monfreville (ZK : 4), Morteaux-Couliboef (F), Mosles (B : 141, C : 182), Moulton (C1, C2), Neuilly-la-Forêt (B : 342-344-350-351, D : 44-165-168-169-178), Nonant (A : 364, AC : 44-50, ZE : 52), Notre-Dame-d'Estrées (A, B, C), Osmanville (A, B1, E, ZA), Ouézy (F1, F2), Périers-en-Auge (A1, B), Perrières (ZH : 48, AC : 42-73-104-116-118, AD : 35), Petiville (A1, A2), Putot-en-Auge (A1, A2, A3), Rosel (AE : 88 à 92-111), Rots (AB : 85, AC : 24-25-26-36-41-45, AK : 5-95-97-100-104, AO : 17, AZ : 22-34), Rubercy (A : 8-9-40-41-44, B : 23), Russy (A : 79-166-199-266, C : 15), Ryes (AB : 53 à 56-58-145, C : 16-17-48-49-52-71), Saint-Gabriel-Brécy (ZC : 32-49), Saint-Germain-du-Pert (ZA, ZB, ZC, ZH), Saint-Germain-le-Vasson (A : 19-24, ZE : 1-28 à 33-42-44), Saint-Laurent-sur-Mer (B), Saint-Samson (A : 110-111-149-150-151-152-163-164), Sallenelles (A1, A2), Secqueville-en-Bessin (A : 24-184-186-188-189), Soignolles (ZK, ZI, ZL, C, E), Tracy-sur-Mer (B, AB : 81), Le Tronquay (A2, A3 : 359 à 396-492-493-537-546-564-565-570, B1 : 4 à 52-74-110 à 130, 699 à 701-150 à 172, C1, C2, C3), Ussy (ZA), Vaux-sur-Aure (ZA : 21), Versainville (C : 105-107-108-113), Victot-Pontfol (A1, A2, D 2, E, F), Vouilly (ZA : 12).

Département de l'Eure

Communes en totalité

Aclou, Ajou, Appeville-Annebault, Asnières, Authou, Bailleul-la-Vallée, La Barre-en-Ouche, Barville, Bazoques, Beaumesnil, Beaumont-le-Roger, Le Bec-Hellouin, Bernay, Berthouville, Berville-sur-Mer, Beuzeville, Le Bois-Hellain, Boisney, Boissy-Lamberville, Bonneville-Aptot, Bosc-Renoult-en-Ouche, Les Bottereaux, Boulleville, Bournainville-Faverolles, Brestot, Brétigny, Brionne, Broglie, Campigny, Caorches-Saint-Nicolas, Capelle-les-Grands, Carsix, Chamblac, Chambord, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier,

La Chapelle-Hareng, Condé-sur-Risle, Conteville, Cormeilles, Corneville-la-Fouquetière, Corneville-sur-Risle, Courbépine, Drucourt, Duranville, Ecaquelon, Epaignes, Epinay, Epreville-en-Lieuvin, Fatouville-Grestain, Le Favril, Ferrières-Saint-Hilaire, Fiquefleur-Equainville, Folleville, Fontaine-l'Abbé, Fontaine-la-Louvet, Fontaine-la-Soret, Fort-Moville, Foulbec, Franqueville, Freneuse-sur-Risle, Fresne-Cauverville, Gisay-la-Coudre, Giverville, Glos-sur-Risle, La Goulafrière, Goupillières, Gouttières, Grand-Camp, Grandchain, Grosley-sur-Risle, La Haye-Saint-Sylvestre, Hecmanville, Heudreville-en-Lieuvin, Illeville-sur-Montfort, Jonquerets-de-Livet, Juignettes, Landepereuse, La Lande-Saint-Leger, Launay, Lieurey, Livet-sur-Authou, Malouy, Manneville-la-Raoult, Manneville-sur-Risle, Martainville, Melicourt, Menneval, Mesnil-Rousset, Montfort-sur-Risle, Montreuil-l'Argillé, Morainville-Jouveaux, Morsan, Nassandres, Neuville-sur-Authou, Noards, La Noé-Poulain, Notre-Dame-d'Epine, Notre-Dame-du-Hamel, Le Noyer-en-Ouche, Perriers-la-Campagne, Piencourt, Les Places, Plainville, Le Planquay, Plasnes, Pont-Audemer, Pont-Authou, La Poterie-Mathieu, Les Préaux, La Roussière, Rugles, Saint-Agnan-de-Cernières, Saint-Antonin-de-Sommaire, Saint-Aubin-de-Scellon, Saint-Aubin-des-Hayes, Saint-Aubin-du-Thenney, Saint-Aubin-le-Guichard, Saint-Aubin-le-Vertueux, Saint-Benoit-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Clair-d'Arcey, Saint-Cyr-de-Salerno, Saint-Denis-d'Augerons, Sainte-Marguerite-en-Ouche, Saint-Etienne-l'Allier, Saint-Georges-du-Mesnil, Saint-Georges-du-Vièvre, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Germain-Village, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Jean-de-la-Lequeraye, Saint-Jean-du-Thenney, Saint-Laurent-du-Tencement, Saint-Leger-de-Rotes, Saint-Maclou, Saint-Mards-de-Blacarville, Saint-Mards-de-Fresne, Saint-Martin-du-Tilleul, Saint-Martin-Saint-Firmin, Saint-Philbert-sur-Risle, Saint-Pierre-de-Cernières, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-de-Salerno, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Mesnil, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Quentin-des-Isles, Saint-Siméon, Saint-Sulpice-de-Grimbouville, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles, Saint-Symphorien, Saint-Victor-de-Chrétienville, Saint-Victor-d'Epine, Saint-Vincent-du-Boulay, Selles, Serquigny, Le Theil-Nolent, Thevray, Thiberville, Thierville, Le Torpt, Tourville-sur-Pont-Audemer, Toutainville, Touville, La Trinité-de-Réville, Triqueville, Valailles, Vannecrocq, Verneusses.

Communes en partie

Bois-Normand-près-Lyre (E : 86-88-89-91-112-153-205), Bouquetot (ZA : 174, ZL : 142), Colletot (ZA : 19), Epreville-en-Roumois (ZE), Eturqueraye (ZA : 58-71a), Flancourt-Catelon (ZC : 91-92), Fourmetot (ZE : 13, F : 18-106), La Haye-Aubrée (ZC : 2, ZI : 154), La Haye-de Routot (ZA : 25), Routot (AH : 66, ZD : 75), Saint-Aubin-sur-Quillebeuf (ZB : 113), Saint-Éloi-de-Fourques (C : 54, E : 163-165-169 à 171-302-312-314-316-319-325-326-334-339-340, ZK : 37-43-44), Saint-Ouen-de-Thouberville (D : 233), Saint-Ouen-du-Tilleul (B : 29-30-1009-1010-1266-1332, ZA : 2-3-4-5-29-30-31-257), Saint-Paul-de-Fourques (ZC : 5a-6-12-29 à 31-35), Saint-Thurien (ZA : 74), La Saussaye (A : 211-217-227-404, B : 611), Trouville-la-Haule (ZC : 274-355), Valletot (ZA : 19b-56-57), Vraiville (A : 13 à 20 – 30, AC : 21-25-33-47-80-251, ZA : 52, ZB : 1, ZH : 49, ZC : 4-95).

Département de la Manche

Communes en totalité

Agneaux, Amigny, Anctoville-sur-Boscq, Angey, Argouges, Avranches, Bacilly, La Baleine, Barenton, La Barre-de-Semilly, Baudre, La Bazoge, Beauchamps, Beaucoudray, Beauficel, Bellefontaine, Belval, Bérigny, Beslon, Besneville, Beuvrigny, Biéville, Bion, La Bloutière, Boisyvon, Bourguenolles, Braffais, Brainville, Brécey, Brectouville, Breuville, Bricquebec, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Brillevast, Brix, Brouains, Buais, Cambernon, Cametours, Camprond, Canisy, Carantilly, Carnet, Cavigny, Céaux, Cérences, Cerisy-la-Forêt, Cerisy-la-Salle, La Chaise-Baudouin, Les Chambres, Champcervon, Champey, Champeaux, Champrepus, Chanteloup, La Chapelle-Cécelin, La Chapelle-en-Juger, La Chapelle-Urée, Chasseguey, Chaulieu, Chavoy, Le Chefresne, Chérencé-le-Héron, Chérencé-le-Roussel, Les Chéris, Chèvreville, Chevy, La Colombe, Condé-sur-Vire, Contrières, Coulouvray-Boisbenatre, Courcy, Coutances, Couvains, Crasville, Les Cresnays, La Croix-Avranchin, Crollon, Cuves, Dangy, Le Dézert, Domjean, Dragey-Ronthon, Ducey, Ecausseville, Emondeville, Equilly, Eroudeville, L'Etang-Bertrand, Ferrières, Fervaches, Feugères, Fierville-les-Mines, Fleury, Flottemanville, Folligny, Fontenay, Fourneaux, Le Fresne-Poret, Gathemo, Gavray, Genêts, Ger, Gieville, La Godefroy, La Gohannière, Golleville, Gonnevill, Gourfaleur, Gouvets, Le Grand-Celland, Gratot, Grimesnil, Grosville, Guehebert, Guilberville, Le Guislain, Hambye, Hamelin, Hauteville-la-Guichard, La Haye-Bellefond, La Haye-d'Ectot, La Haye-Pesnel, Hébécrevon, Hérenguerville, Heugueville-sur-Sienne, Heussé, Hocquigny, Huberville, Hudimesnil, Husson, Hyenville, Isigny-le-Buat, Joganville, Juilley, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lamberville, La Lande-d'Airou, Lapenty, Lengronne, Lieusaint, Lingard, Les Loges-Marchis, Les Loges-sur-Breucey, Lolif, Longueville, Le Loreur, Le Lorey, Lozon, La Lucerne-d'Outremer, Le Luot, La Luzerne, Magneville, La Mancellière-sur-Vire, Marcey-les-Grèves, Marcilly, Margueray, Marigny, Martigny, Maupertuis, La Meauffe, Le Mesnil, Le Mesnil-Adelée, Le Mesnil-Amand, Le Mesnil-Amey, Le Mesnil-Aubert, Le Mesnil-au-Val, Le Mesnilbus, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Garnier, Le Mesnil-Gilbert, Le Mesnil-Herman, Le Mesnillard, Le Mesnil-Opac, Le Mesnil-Ozenne, Le Mesnil-Rainfray, Le Mesnil-Raoult, Le Mesnil-Rogues, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Tôve, Le Mesnil-Véneron, Le Mesnil-Villeman, La Meurdraquièrre, Milly, Montabot, Montaigu-la-Brisette, Montaigu-les-Bois, Montanel, Montbray, Montchaton, Montcuit, Monthuchon, Montjoie-Saint-Martin, Montpinchon, Montrabot, Montreuil-sur-Lozon, Montviron, Moon-sur-Elle, Morigny, Mortain, Morville, La Mouche, Moulines, Moyon, Muneville-sur-Mer, Négreville, Néhou, Le Neufbourg, Nicorps, Notre-Dame-de-Cenilly, Notre-Dame-de-Livoye, Notre-Dame-d'Elle, Notre-

Dame-du-Touchet, Octeville-l'Avenel, Orval, Ouveille, Parigny, Percy, Les Perques, Perriers-en-Beauficel, Le Perron, Le Petit-Celland, Placy-Montaigu, Plomb, Poilley, Pontaubault, Pont-Hébert, Ponts, Précey, Précorbin, Quettehou, Quettetot, Quetteville-sur-Sienne, Quibou, Rampan, Rauville-la-Bigot, Reffuveille, La Rochelle-Normande, Rocheville, Romagny, Roncey, Rouffigny, Rouxeville, Saint-Amand, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Aubin-des-Préaux, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Christophe-du-Foc, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Clément-Rancoudray, Saint-Cyr, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Denis-le-Gast, Saint-Denis-le-Vêtu, Saint-Ebremond-de-Bonfosse, Sainte-Cécile, Sainte-Marie-du-Bois, Sainte-Piencé, Sainte-Suzanne-sur-Vire, Saint-Georges-de-Livoye, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-du-Harcouet, Saint-Jacques-de-Néhou, Saint-James, Saint-Jean-de-la-Haize, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Jean-des-Baisants, Saint-Jean-des-Champs, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Jean-du-Corail-des-Bois, Saint-Jean-le-Thomas, Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Cuves, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Lô, Saint-Louet-sur-Vire, Saint-Loup, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfosse, Saint-Martin-de-Cenilly, Saint-Martin-de-Landelles, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-le-Bouillant, Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Martin-le-Hébert, Saint-Maur-des-Bois, Saint-Maurice-en-Cotentin, Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Michel-de-Montjoie, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Ovin, Saint-Pierre-d'arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-de-Semilly, Saint-Pierre-Langers, Saint-Planchers, Saint-Pois, Saint-Quentin-sur-le-Homme, Saint-Romphaire, Saint-Samson-de-Bonfosse, Saint-Sauveur-la-Pommeraye, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Senier-de-Beuvron, Saint-Senier-sous-Avranches, Saint-Symphorien-des-Monts, Saint-Vigor-des-Monts, Sartilly, Saussemesnil, Saussey, Savigny, Savigny-le-Vieux, Sortosville, Sortosville-en-Beaumont, Sottevast, Sotteville, Souilles, Sourdeval, Sourdeval-les-Bois, Subigny, Taillepied, Tamerville, Le Tanu, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Teurtheville-Bocage, Tirepied, Le Theil, Torigni-sur-Vire, Tourville-sur-Sienne, Trelly, La Trinité, Troisgots, Vains, Le Valdecie, Valognes, Le Val-Saint-Père, Le Vast, Vaudreville, La Vendelée, Vengeons, Ver, Vergoncey, Vernix, Videcosville, Vidouville, Villebaudon, Villechien, Villedieu-les-Poêles, Villiers-Fossard, Villiers-le-Pré, Virey, Le Vrétot, Yquelon, Yvetot-Bocage.

Communes en partie

Airel (B1, B2, B3, B4), Annoville (B1, B2), Appeville (A3, A4, B4, B5, C1, C2), Auvers (A3, A4, A5, B1, B2, B3), Baupte (A, B), Beuzeville-la-Bastille (A1, A2), Bréhal (ZC, ZD), Bréville-sur-Mer (A1, A2, B), Bricqueville-sur-Mer (ZT, ZS, ZR, ZV), Catteville (A1, A2), Coigny (A1, A2, B1 sauf 101 à 109), Coudeville-sur-Mer (C1, C2, C3, B1, B2), Cretteville (ZB, ZC, ZD), Digosville (B : 92-300), Le Hommet-d'Arthenay (ZD : 22), Houtteville (A2, B), Lingreville (B, C, AK : 1-2, ZC : 36), Macey (ZE : 1), Marchesieux (en entier sauf ZI), Méautis (ZD), Les Moitiers-en-Bauptois (A1, A2, A3, B3), Montmartin-en-Graignes (A, B, D, E, F), Neuville-en-Beaumont (A-B), Pontorson (Territoire de Les Pas ZI : 8), Portbail (ZI, ZH, ZK, ZE, ZL, ZM, ZN), Prétot-Sainte-Susanne (A1, A2, A3, B1, B2, B3), Saint-Georges-de-la-Rivière (A), Saint-Jean-de-la-Rivière (A, ZA), Saint-Jores (en entier sauf C5 et C6), Saint-Lô-d'Ourville (D 1, D 2, ZB), Saint-Sauveur-le-Vicomte (en entier sauf C1), Sénoville (C : 205-206), Tanis (C : 295-298-418, ZE : 2).

Département de la Mayenne

Communes en totalité

Ambrières-les-Vallées, Boulay-les-Ifs, Champfremont, Chantigné, Couesmes-Vaucé, Désertines, Gorron, La Haie-Traversaine, Hercé, Le Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux, Lesbois, Le Pas, Ravigny, Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Julien-du-Terroux, Saint-Loup-du-Gast, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Pierre-des-Nids, Soucé, Thuboeuf, Vieuvy.

Communes en partie

Champéon (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZO, ZP, ZV, ZW, ZX), Charchigné (ZB, ZC, ZH : 2-5-11-12-13-28, ZK : 19-22, ZL : 6b-15, ZN), Horps (Le) (ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZN, ZR, ZS), Montreuil-Poulay (ZC, ZE, ZD, ZH, ZN, ZO, ZP, ZR), Ribay (Le) (B1, B2, C1, C2, C3, C4, D 1, D 2, E1, E2, E3, E4).

Département de l'Oise

Communes en totalité

Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés.

Communes en partie

Abancourt (A1, B8, C1), Blargies (AB, AC, AD, AH), Saint-Thibault (B : 94 à 97).

Département de l'Orne

Communes en totalité

Anceins, Antoigny, Appenai-sous-Bellême, Athis-de-l'Orne, Aubry-en-Exmes, Aubry-le-Panthou, Aubusson, Les Authieux-du-Puits, Avernès-Saint-Gourgon, Avernès-sous-Exmes, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Bailleul,

Banvou, La Baroche-sous-Luce, Batilly, Bazoches-au-Houlme, La Bazoque, Beauchêne, Beaufai, Beaulandais, Beauvain, Bellême, Bellou-en-Houlme, Bellou-le-Trichard, Bellou-sur-Huisne, Berd'Huis, Berjou, Bocquencé, Boissy-Maugis, Le Bosc-Renoult, Boucé, Le Bourg-Saint-Léonard, Bréel, Brioux, Briouze, Brullemail, Cahan, Caligny, Camembert, Canapville, La Carneille, Carrouges, Ceaucé, Cerisy-Belle-Etoile, Ceton, Chahains, Champcerie, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Le Champ-de-la-Pierre, Champs, Champsecret, Chanu, La Chapelle-au-Moine, La Chapelle-Biche, La Chapelle-d'Andaine, La Chapelle-Souef, Le Chatellier, Chaumont, La Chaux, Chênedouit, Ciral, Cisai-Saint-Aubin, Clairefougère, La Cochère, Colombiers, Colonard-Corubert, Comblot, Condeau, Condé-sur-Huisne, Condé-sur-Sarthe, Corbon, Coudehard, Coulmer, La Coulonche, La Courbe, Courcerault, Courménéil, Couterne, Couvains, Cramenil, Croisilles, Crouettes, Cuissai, Dame-Marie, Damigny, Dancé, Domfront, Dompierre, Dorceau, Durcet, Echalou, Echauffour, Ecorches, Eperrais, L'Épinay-le-Comte, Exmes, Faverolles, Fay, Fel, La Ferrière-aux-Etangs, La Ferrière-Bochard, Ferrières-la-Verrerie, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Fontenai-les-Louvets, La Forêt-Auvray, Frênes, La Fresnaie-Fayel, La Fresnaye-au-Sauvage, Fresnay-le-Samson, Gacé, Gandelain, Gauville, Gémages, Geneslay, La Genevraie, Giel-Courteilles, Ginai, Glos-la-Ferrière, La Gonfrière, Le Grais, Le Gué-de-la-Chaine, Guerquesalles, Haleine, La Haute-Chapelle, Heloup, Heugon, Igé, Joué-du-Bois, Joué-du-Plain, Juvigny-sous-Andaine, Lalacelle, La Lande-de-Goult, La Lande-de-Lougé, La Lande-Patry, La Lande-Saint-Siméon, Landigou, Landisacq, Larchamp, Les Rotours, Les Tourailles, Les Yveteaux, L'Hermitière, Lignères, Lignerolles, Lignou, Livaie, Longuenoë, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Lonrai, Loré, Lougé-sur-Maire, Luce, Magny-le-Désert, Maheru, Maison-Maugis, Mâle, Mantilly, Mardilly, Marnefer, Mauves-sur-Huisne, Méhoudin, Le Ménil-Ciboult, Le Ménil-de-Briouze, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-en-Exmes, Ménil-Hubert-sur-Orne, Ménil-Jean, Le Ménil-Scelleur, Le Ménil-Vicomte, Ménil-Vin, Le Merlerault, Messei, Mieuxcé, Monceaux-au-Perche, Moncy, Monnai, Montilly-sur-Noireau, Mont-Ormel, Montreuil-au-Houlme, Montreuil-la-Cambe, Montsecret, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Nocé, Notre-Dame-du-Rocher, Omméel, Orgères, Origny-le-Butin, Orville, Pacé, Passais, Perrou, Le Pin-au-Haras, Planches, Le Plantis, Pointel, Pontchardon, Pouvrai, Préaux-du-Perche, Putanges-Pont-Ecrepin, Rabodanges, Rai, Rânes, Rémalard, Le Renouard, Résenlieu, La Roche-Mabile, Roiville, Ronfeugerai, Rouelle, La Rouge, Roupperoux, Sai, Saint-Agnan-sur-Erre, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Aubin-des-Grois, Saint-Bomer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Brice-sous-Rânes, Saint-Céneri-le-Gérei, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Cornier-des-Landes, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-de-Villeneuve, Saint-Denis-sur-Sarthon, Saint-Didier-sous-Écouves, Sainte-Céronne-les-Mortagne, Sainte-Croix-sur-Orne, Sainte-Gauburge-sainte-Colombe, Sainte-Honorine-la-Charbonne, Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Ellier-les-Bois, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Sainte-Opportune, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Evroult-notre-Dame-du-Bois, Saint-Fraimbault, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Georges-des-Groseillers, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Germain-du-Corbeis, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Hilaire-sur-Risle, Saint-Jean-de-la-Forêt, Saint-Jean-des-Bois, Saint-Mars-d'Égrenne, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Maurice-sur-Huisne, Saint-Michel-des-Andaines, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Nicolas-des-Laitiers, Saint-Nicolas-de-Sommaire, Saint-Ouen-de-la-Cour, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Ouen-sur-Maire, Saint-Paul, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Pierre-du-Regard, Saint-Pierre-la-Bruyère, Saint-Pierre-la-Rivière, Saint-Quentin-les-Chardonnets, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Siméon, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Saint-Victor-de-Réno, Saires-la-Verrerie, Le Sap, Le Sap-André, La Sauvagère, Segrie-Fontaine, La Selle-la-Forge, Sept-Forges, Serans, Sérigny, Sevrai, Silly-en-Gouffern, Survie, Taillebois, Tellières-le-Plessis, Tessé-Froulay, Le Theil, Ticheville, Tinchebray, Torchamp, Touquettes, La Trinité-des-Laitiers, Vaunoise, Verrières, Vieux-Pont, Villebadin, Villers-en-Ouche, Vimoutiers, Yvrandes.

Communes en partie

Bazoches-sur-Hoëne (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE), Beaulieu (B : 45-47-51-92-94, G : 86, H : 86-88), Bivilliers (A : 44-45-50-84-286 à 288, B : 75-114-164), Champeaux-sur-Sarthe (ZB, ZC, ZD, ZE, ZH), Chapelle-près-Sées (La) (AD : 88-92-183-210-212-230-231-233-235-237-238), Coulonces (A : 30-255, ZA : 23-24, ZC : 40-41-85-94-95-100), Courgeon (ZK : 6, AO : 197), Courtomer (B : 16, H, I, L, M, N, O, P : 2, T, V, AP), La Ferrière-Béchet (AB : 21-26-32-44, AD : 3-32), Fontaine-les-Bassets (C : 96), Fontenai-sur-Orne (D : 87-104-427-487), Guêpré (A : 25-26-27-33), Irai (B : 45-47-74-78, C, E : 136 à 138-140-141-145, F : 6-13, ZM : 2-4-8-28), L'Aigle (AH : 56-131), Laleu (ZC : 27 à 29-48-59), Le Mage (B : 93), Marcei (E : 140-141-145-146, ZM : 37), Médavy (ZD : 44), Ménil-Froger (A, B), Montabard (A, B, D, E, ZA, AA), La Motte-Fouquet (A : 171-186-214-287-297-298-495), Nécý (ZA, ZB, AB, AC), Occagnes (ZA), Pervençères (L : 36-38-45-51, M : 15-22-29), Le Pin-La-Garenne (ZR : 11), Réveillon (ZK : 22-23-46), Saint-Jouin-de-Blavou (ZB : 2c-3b), Saint-Mard-de-Réno (ZK : 32), Saint-Ouen-Le-Brisoult (B, C, D, E), Saint-Patrice-du-Désert (D : 231), Sainte-Scolasse-sur-Sarthe (ZA : 51-55-69-70, ZO : 7 à 10-30-51-69, ZR : 4), Saint-Sulpice-sur-Risle (ZL : 54-56-58-94-497), Sées (ZB : 20-21-24-45, YL : 45-91, YR : 29-85-86-97), Trun (E : 133), Villedieu-Les-Bailleul (A : 366-392).

Département de la Sarthe

Communes en totalité

Ancinnes, Assé-le-Boisne, Avezé, Dehault, Douillet, Gesnes-le-Gandelin, La Chapelle-du-Bois, La Ferté-Bernard, Louzes, Montreuil-le-Chétif, Moulins-le-Carbonnel, Neufchatel-en-Saosnois, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint-Léonard-des-Bois, Saint-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon.

Communes en partie

Chérisay (ZA : 35, ZB).

Département de la Seine-Maritime

Communes en totalité

Argueil, Avesnes-en-Bray, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, La Bellière, Bouelles, Brémontier-Merval, Bully, Bures-en-Bray, Compainville, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-la-Villette, Esclavelles, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Fresles, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grumesnil, Haucourt, Haussez, Hodeng-Hodenger, Longmesnil, Massy, Mauquenchy, Ménerval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Mauger, Molagnies, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufchatel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Osmoy-Saint-Valéry, Pommereux, Quièvecourt, Ricarville-du-Val, Roncherolles-en-Bray, Rouvray-Catillon, Sainte-Geneviève, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Equiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Sommery, Le Thil-Riberpré.

Communes en partie

Bailleul-Neuville (A : 84-85), Beauvoir-en-Lyons (A), Bosc-Hyons (C : 6-11), Caule-Sainte-Beuve (Le) (AH : 85-95, ZH : 4-5), La Chapelle-Saint-Ouen (B), Conteville (C : 66-67-182), Criquiers (A1, C2,), La Feuillie (C : 314-316-319, D : 478-481-483), Haudricourt (A : 20-21-83), Londinières (AP), Morville-sur-Andelle (B), Neuf-Marché (A1, B, C1).

2^o Zone d'implantation des vergers :

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de moûts utilisés pour l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » proviennent de vergers situés au sein de l'aire géographique et qui répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 9 octobre 1991.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

*V. – Méthodes d'obtention du pommeau de Normandie***1^o Obtention des fruits et des jus :****a) Composition variétale du verger.**

Les variétés de pommiers sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

b) Mode de conduite.

Les vergers sont constitués de pommiers conduits soit en mode « haute tige », soit en mode « basse tige ».

Les vergers présentent une densité de plantation maximale :

– de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;

– de 1 000 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

Les pommiers conduits en « haute tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,60 m. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 m.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 30 cm.

Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 50 cm de large de part et d'autre du rang.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des arbres.

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.

c) Récolte et stockage.

Les pommes à cidre sont récoltées, variété par variété, à bonne maturité et sont en bon état de conservation au moment de leur utilisation pour l'extraction du jus.

Les pommes sont manipulées, logées et transformées dans des conditions assurant leur séparation absolue des fruits inaptes à l'élaboration de Pommeau de Normandie.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 mètre.

d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à :

20 tonnes de pommes ou 150 hl de moût de pommes à cidre par hectare pour les vergers conduits en haute-tige ;

30 tonnes de pommes ou 225 hl de moût de pommes à cidre par hectare pour les vergers conduits en basse-tige.

Dans la limite du rendement maximal par hectare fixé ci-dessus, la charge moyenne maximale des arbres est de 300 kg de pommes ou 2,25 hl de moût de pommes à cidre par pommier.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « haute tige » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basse tige ».

e) Extraction du jus.

Les fruits à cidre sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

2° Elaboration du pommeau :

a) Elaboration des moûts.

Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation), la filtration du moût est interdite.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucres des moûts est interdite.

Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants, et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit.

Au moment du mutage, les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre. Cette condition s'applique :

- sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée Pommeau de Normandie à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées ;
- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie ».

Les moûts sont utilisés au fur et à mesure de leur élaboration.

b) Mutage.

Le mutage est réalisé chez l'opérateur où a été extrait le jus.

Le Calvados en appellation d'origine contrôlée utilisé pour le mutage a été conservé dès la fin de la distillation sous bois de chêne au moins douze mois. Il présente un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol. lors du mutage et est élaboré par le même opérateur qui produit le moût.

Le mutage est réalisé afin de bloquer la fermentation du moût et d'amener le titre alcoométrique volumique acquis de l'apéritif à base de cidre obtenu entre 15 % et 20 % vol.

Les opérations de mutage sont achevées avant le 15 février de l'année suivant celle du début de récolte.

c) Elevage.

L'apéritif à base de cidre ainsi élaboré est vieilli en logements de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

La période de vieillissement dure au minimum quatorze mois après le mutage.

Le titre alcoométrique volumique acquis de l'apéritif à base de cidre en cours d'élevage peut être ajusté par l'apport complémentaire de « Calvados » en appellation d'origine contrôlée répondant aux conditions susvisées.

d) Circulation des produits et conditionnement.

L'apéritif à base de cidre peut circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage et au minimum à partir de la fin du 15^e mois suivant la date de mutage.

L'apéritif à base de cidre ne peut être mis en marché à destination du consommateur qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée par l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage.

Les expéditions en vue de l'incorporation de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » dans des préparations culinaires peuvent se faire dans d'autres contenants que des bouteilles.

Le conditionnement à façon à l'intérieur de l'aire est autorisé chez les opérateurs habilités.

e) Produit fini.

L'apéritif à base de cidre susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » présente les caractéristiques analytiques suivantes à la commercialisation :

- titre alcoométrique acquis compris entre 16 % vol. et 18 % vol. ;
- teneur en sucres non fermentés supérieure à 69 grammes par litre.

L'apéritif à base de cidre susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » provient d'un assemblage dans lequel :

- la proportion de pommes de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % du total des pommes mis en œuvre pour l'élaboration du moût ;
- la proportion de pommes de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % du total des pommes mis en œuvre pour l'élaboration du moût ;
- la proportion de pommes issues d'une même variété est inférieure ou égale à 50 % du total des pommes mis en œuvre pour l'élaboration du moût.

VI. – Lien à l'origine

1^o Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie », correspond à l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados ». Cette aire de production s'étend sur 1538 communes dont 186 communes en partie, situées dans les départements du Calvados, Eure, Manche, Mayenne, Oise, Orne, Sarthe et Seine-Maritime.

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

L'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » correspond aux parties de la Normandie où s'est maintenu un verger cidricole, ainsi que des pratiques de distillation. Il s'agit de régions bocagères avec une forte proportion de surfaces en herbe où la production de fruits à cidre est généralement associée à l'élevage. Le pommier à cidre et dans certains cas le poirier à poiré trouvent dans cette région, du fait de la pluviométrie soutenue et régulière, des conditions favorables à leur développement. Le verger qui s'est maintenu dans cette région de façon significative est caractérisé par une importante diversité variétale ; la majeure partie des moûts de ces variétés est de saveur amère ou douce-amère, riches en composés phénoliques.

Le mutage du moût de pommes, à la sortie de la presse, par de l'eau-de-vie constitue une pratique domestique agricole commune aux régions cidricoles de l'ouest de la France qui a dû apparaître avec le développement de la distillation.

L'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » est obtenue à partir du mutage du moût et de Calvados ; l'ensemble est vieilli en logement en bois de chêne au minimum pendant quatorze mois. L'alcool inhibant les levures et les bactéries, les quantités de sucre et d'alcool changent peu après ce délai, seul l'alcool s'évapore légèrement. Le mélange est régulièrement travaillé pour une homogénéisation parfaite et une oxydation des polyphénols nécessaire à sa coloration particulière.

2^o Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

C'est un apéritif élaboré à partir d'un moût de pommes à cidre frais et d'un apport de Calvados. Il contient au moins 69 grammes par litre de sucres non fermentés et son titre alcoométrique est compris entre 16 % et 18 % vol. Le Pommeau de Normandie présente un équilibre de saveurs résultant des sensations sucrées, amères et acides apportées par le Calvados et le moût de pommes à cidre. Le Pommeau de Normandie présente une complexité aromatique où l'on peut discerner notes fruitées, empyreumatiques, épicées et boisées issues du mariage et de la transformation pendant l'élevage des arômes du fruit et de ceux issus de l'eau de vie « Calvados ».

b) Eléments historiques liés à la réputation.

Si la fabrication d'une boisson comme le pommeau était courante dans les fermes, ce n'est que très récemment que l'on commença à le commercialiser. Les premiers efforts ne datent, en fait, que de 1946 quand un groupe de producteurs cherche à mettre en vente un « cidre de liqueur ». Ils n'y parviendront pas, car un décret de 1935 interdisait la commercialisation des apéritifs à base de cidre. Néanmoins, insistant sur le fait

qu'il s'agissait d'un produit traditionnel, les producteurs relançaient leur demande en 1948 en le définissant comme un « Pineau normand » (à base de cidre et de calvados). Ce n'est que quarante ans plus tard et à la suite de nombreuses démarches administratives que fut accordé, en 1981, le droit de vendre leur produit, baptisé « Pommeau de Normandie » en 1972. Enfin, en 1991, ils obtinrent une appellation d'origine contrôlée.

3^o Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

Les pommes destinées à l'élaboration des moûts Pommeau de Normandie proviennent de vergers situés sur des sols peu profonds et de fertilité limitée permettant une maîtrise naturelle de la vigueur de l'arbre. Les conditions de production du fruit (variétés, sol, climat, itinéraires culturaux...) garantissent la spécificité (richesse en sucre et en composés phénoliques, qualités aromatiques...) des moûts destinés à l'élaboration du Pommeau de Normandie.

VII. – Mesures transitoires

1. Composition variétale des vergers (point V [1, a]) :

La présence de variétés de pommiers non énoncées dans l'annexe du présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 1^{er} janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation.

Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent produire de l'AOC « Pommeau de Normandie » jusqu'au 1^{er} janvier 2018 ; les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point.1.2, du présent cahier des charges.

2. Règles de mutage (point V [2, b]) :

Jusqu'au 1^{er} janvier 2011, les eaux-de-vie utilisées pour le mutage peuvent ne pas être produites par le même élaborateur que le moût.

VIII. – Règles de présentation et étiquetage

1^o Dispositions générales :

Le « Pommeau de Normandie » ne peut être déclaré après l'élaboration, offert au public, expédié, mis en vente ou vendu, sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée soit inscrite, accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom « Pommeau de Normandie » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur.

Toute mention ou indication autre que les mots « Pommeau de Normandie » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne dépassent pas le double de celles des mots « Pommeau » et « Normandie ».

Le nom de l'appellation doit être répété entre les mots : « Appellation » et « contrôlée » lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

Liste des variétés de pommes à cidre

Variétés phénoliques

Amer blanc.
Amer de Berthecourt.
Amer de Bray.
Amer de Merval.
Amer doux.
Amer Gauthier.
Amère de Beauvoir.
Améret.
Argile grise.
Argile rouge.
Argile rouge Bruyère.
Bedan.
Bergerie de Villerville.
Binet blanc.
Binet rouge.
Bisquet.
Blanc mollet.
Calard.

Cartigny.
Cimetière de Blangy.
Chevalier jaune.
Clozette.
Croix de Bouelles.
Crollon.
Damelot.
Domaine.
Douce Moen.
Doux Evêque.
Doux Joseph.
Ecarlatine.
Egyptia.
Fagottier.
Feuillard.
Fréquin rouge.
Fréquin strié.
Furcy Lacaille.
Grise dieppoise.
Groin d'âne.
Binet blanc.
Gros Bois de Bayeux.
Gros Œillet.
Gros Yeux.
Grouin d'âne.
Hauchecorne.
Herbage sec.
Jeannetonne.
Joly rouge.
Kermerrien.
La Pilée.
Long Bois.
Marie-Ménard.
Médaille d'or.
Mettais.
Michel Tiphaine.
Monnier dur.
Moulin à vent.
Noël des champs.
Parapluie.
Peau de chien.
Pépin doré.
Petit amer.
Petite sorte.
Pomme à cheval.
Pomme de Rouen.
Pomme de suie.
Pot de vin.
Reine des pommes.
Rouge Mulot.
Saint Aubin.
Saint Martin.
Saint Philibert.
Solage à Gouet.
Taureau.
Tardive de la Sarthe.

Variétés acidulées

Avrolles.
Blanc sûr.

Locart blanc.
Locart vert.
Petit jaune.
Rambault.
René Martin.
Rouget de Dol.

Autres variétés

Clos Renaud.
Cœur dur.
Coquerelle.
Douce Coet Ligné.
Doux Normandie.
Doux Véret de Carrouges.
Frequin rayé.
Frequin vert.
Gagnevin.
Germaine.
Marin-Onfroy.
Orpolin.
Peau de vache.
Rouge Duret.
Rouge Folie.
Rousse de l'Orne.
Rousse de la Sarthe.
Tête de brebis.

Variétés en italique : plantation interdite du fait de leur sensibilité au feu bactérien.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. Déclaration d'affectation parcellaire des vergers :

Les produits susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend l'indication des références cadastrales, du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

2. Déclaration d'engagement de mise en conformité :

Dans les cas prévus au point VII (mesures transitoires), les opérateurs souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai d'un mois après l'homologation par décret du présent cahier des charges pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

3. Déclaration préalable de non-intention de production/déclaration de reprise de la production :

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1^{er} septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1^{er} avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication de l'appellation « Pommeau de Normandie » est transmise au plus tard le 15 février. La déclaration comporte la date de mutage, le titre alcoométrique volumique du « Calvados », les quantités élaborées ainsi que le titre alcoométrique volumique acquis du produit élaboré.

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration récapitulative d'achats de fruits :

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les négociants ou élaborateurs d'AOC cidricoles ayant acheté des fruits au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II. – Tenue de registres

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée, les variétés et leurs proportions respectives.

Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée et la date de récolte.

b) Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de pressurage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;
- enregistrement des traitements ;
- enregistrement des mutages et ajustements du titre alcoométrique volumique (date, volume de moût, richesse saccharimétrique, volume, âge et titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie, volume et titre alcoométrique volumique du produit obtenu) ;
- enregistrement des introductions et des sorties de logements sous bois (date, volume et référence logements) ;
- enregistrement des sorties du bois : conditionnement en cuve inerte ou mise en bouteille (date, numéro de lot, volume et titre alcoométrique volumique).

c) Registre de sorties.

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants :

Date d'expédition pour mise à la consommation, quantités, titre alcoométrique volumique et références du lot.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers	Examen documentaire et/ou examen visuel
B. – RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Richesse saccharimétrique minimale des moûts au moment du mutage	Examen documentaire
Titre alcoométrique volumique du Calvados au moment du mutage	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous bois	Examen documentaire
C. – PRODUIT	

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Titre alcoométrique volumique au moment de la mise en bouteilles	Contrôle analytique
Teneur en sucres non fermentés au moment de la mise en bouteille	Contrôle analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique