Publié au BO AGRI du 12 février 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge »
homologué par le décret n° 2015-134 du 6 février 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », JORF du 8 février 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Calvados Pays d'Auge »

Partie I : Fiche Technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'Indication Géographique

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est enregistrée à l'annexe III du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau de vie de cidre et de poiré », Annexe II, point 10.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies sous bois au minimum 2 ans à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement.

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, produites conformément au Règlement (CE) n°110/2008 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2.1. Caractéristiques organoleptiques

Le « Calvados Pays d'Auge » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé. Au nez et en bouche, il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

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 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

3. Définition de l'aire géographique

La production et la récolte des fruits, l'élaboration et la distillation des cidres et poirés ainsi que le vieillissement de l'eau-de-vie sont effectués dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département du Calvados
Communes incluses en totalité : Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville-la-Bertran, Bavent,

Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, 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-les-Monts, Brucourt, 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-Églises, Cresseveuille, Crèvecoeur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupte, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, 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, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Méry-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-d'Estrées, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte, Ouville-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêtreville, 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-Étienne-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-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Loup-de-Fribois, 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, Sallenelles, Surville, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes incluses en partie : Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B1, B2, B3), Argences (A, C1, C2, D1, D2), Gonneville-en-Auge (A1,A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Merville-Franceville-Plage (E3, F1, F2, AL, AN, AO), Moult (C1, C2), Ouézy (F1, F2), Saint-Samson (A 110, 111, 149, 150, 151, 152, 163, 164).

Département de l'Eure : Asnières, Bailleul-la-Vallée, Beuzeville, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrière, 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 incluses 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, Courménil, Croisilles, Crouttes, Écorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignères, 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, 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.

La manipulation et le stockage des fruits peuvent être assurés sur le territoire de la commune de Fort Moville (Eure).

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Variétés de fruits à cidre

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe 1 du présent cahier des charges.

Les variétés plantées sont des variétés de pommes à cidre et de poires à poiré, ce qui exclut les pommes à couteau et les variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella.

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger identifié en appellation d'origine contrôlée appartiennent pour 70 % minimum des surfaces aux variétés phénoliques.

Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le présent cahier des charges et plantées en vergers de « haute tige » sont autorisées dans la limite de 20 % des surfaces identifiées et sont réputées phénoliques.

4.2 Conduite du verger

Le verger est constitué par l'ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge ».

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits en mode :

- « haute tige » ;
  ou
- « basse tige »

Les vergers conduits en « haute tige » présentent une densité inférieure ou égale à 280 arbres par hectare et un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.

Les vergers conduits en « basse tige » présentent une densité supérieure à 280 arbres par hectare et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare.

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. En cas de circonstances climatiques exceptionnelles et imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le directeur de l'INAO afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.

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 de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception de la ligne de plantation qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 1 mètre de large.

4.3 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.

4.4 Rendements maximaux et entrée en production

Le rendement moyen maximal annuel des vergers en production est fixé à :

- 35 tonnes ou 263 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « basse tige » (ou 315 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion) ;
- 25 tonnes ou 188 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « haute tige » (ou 225 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion).

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 « 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 ».

Le rendement moyen maximum des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produits en moyenne lors des deux dernières récoltes et la superficie des vergers identifiés. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.
Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers « haute tige », la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².

4.5 Extraction du jus et élaboration du moût

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 45 % en surfaces de vergers « haute tige ».

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 et ne respectant pas la disposition ci-dessus, soit au titre de la récolte 2013, soit au titre de la moyenne des récoltes 2010 à 2013, peuvent élaborer de l'AOC « Calvados Pays d'Auge » jusqu'au 1er janvier 2030. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue à la partie II, point 1 (a).

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

- extraction continue (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc (remiage).

Le jus restant dans le marc et 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 le 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 sucre est interdit.

4.6. Caractéristiques des cidres 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.

4.7 Élaboration des cidres

La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration sont interdites.

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.

4.8 Distillation

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

Un délai minimum de vingt et un 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.

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 serpentin 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 % à la température de 20°C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

4.9 Vieillissement

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieillies, après distillation, pendant une période minimale de 24 mois à compter de la mise sous bois dans des récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieillies des eaux-de-vie. Les chais de vieillissement 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.

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Réglementée « 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 du 29 octobre 2009.

4.10 Finition

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscuration. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 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. 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, 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.

Un 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, représentée d'une part par le verger associant la culture des arbres et de l'herbe et d'autre part par le verger « basse tige » apparu dans les années 1970.

Les vergers sont le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre, principalement en variétés riches en composés phénoliques et de poires à poiré qui est soutenue par une intense culture pomologique.

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

b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Les pommiers à cidre sont apparus en Normandie entre le Xème et XIIème siècle suivant les voies de navigation empruntées par les moines et les commerçants, entre la Biscaye – nord-ouest de l'Espagne et le Cotentin.

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 XIIIème siècle, et la distillation à partir du XVIIème siècle, vont pouvoir se développer.

La technique du pré-verger s'est implantée à partir du XVIIème siècle, à mesure que les surfaces en herbe s'étendaient et que l'élevage se développait et que le génie des hommes sélectionnait des plants de plus en plus adaptés. Ce type de verger suppose la conduite des arbres en « haute tige », technique qui s'est fortement développée entre la fin du XIXème siècle et la première partie du XXème siècle.

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.

À compter de la fin des années 1970, afin d'accompagner la modernisation de l'agriculture (baisse de la main d'œuvre disponible sur les exploitations, mécanisation, spécialisation des ateliers) avec les mêmes variétés que celle utilisées initialement en « haute tige » et profitant des savoir-faire acquis, le verger « basse tige » enherbé sans pâturage s'est considérablement développé.

Ainsi de nombreuses variétés citées dans les monographies du XVIIIème et XIXème sont encore cultivées aujourd'hui : Bisquet, Saint Martin, Germaine, Noel des Champs ne sont que quelques exemples bien connus parmi des dizaines d'autres. Cette constance variétale constitue un lien très fort au terroir du « Calvados Pays d'Auge ».

5.2 Spécificité du produit

a) Caractéristiques du produit

Le « Calvados Pays d'Auge » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé, au nez et en bouche il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.

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

Avant que sa distillation ne se développe, au XVIIème siècle, le Cidre du Pays d'Auge était déjà réputé puisque au début du XIIIème 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 XVIIIème 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 permit 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.

5.3 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 et les savoir-faire herbagers du Pays d'Auge ont privilégié le développement de prés-vergers, puis de vergers « basse tige » spécialisés avec inter rang majoritairement enherbé. Les conditions pédoclimatiques du Pays d'Auge sont favorables à la culture de l'herbe et du pommier. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à sa régulation et ainsi à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. En outre, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui peuvent être récoltés au sol après leur chute. Dans ces conditions, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. Dans le cas du pré-verger, les animaux présents éliminent les premiers fruits chutés et améliorent la qualité globale de la récolte. Le savoir faire normand et les techniques modernes permettent le maintien de cette qualité**.**
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.

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales

7. Le demandeur

Le groupement demandeur est le Syndicat des Producteurs de Calvados Pays d'Auge AOC, dont le siège social est situé à la Mairie de Cambremer, 14 340 Cambremer.

8. Élément complémentaire à l'Indication Géographique

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 ;
- mises en bouteille sur leur exploitation.

9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

a) 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.

b) Mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Calvados Pays d'Auge » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « trois étoiles », « trois pommes » ou « VS » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 2 ans ;
- la mention « vieux » ou « réserve » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 3 ans ;
- la mention « V.O », « vieille réserve » ou « VSOP » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « Hors d'Age », « Très Vieille Réserve », « XO », « Très Vieux », « Extra » ou « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 6 ans.

La mention du millésime peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.

Partie II : Obligations déclaratives et tenue de registres

1. Obligations déclaratives

a. Déclaration d'engagement de mise en conformité

Dans le cas prévu au point 4.5 (mesures transitoires relatives à l'extraction du jus), 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 présent cahier des charges.

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, par mode de conduite ramené en surface 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 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 arrêtée le 30 juin et transmise avant le 31 juillet 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'Appellation d'Origine Contrôlée 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.

d) Registre de chai.

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :
- date de mise sous bois ;
- provenance et mention d'AOC 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 » contenu.

Partie III : Principaux points à contrôler

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire d'appellation	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques	Examen documentaire et/ou examen visuel
Entretien des vergers Proportion de fruits mis en œuvre issus de surface haute tige	Examen visuel 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 inférieur ou égal à 20 hl	Examen documentaire et/ou visuel
Durée minimale de vieillissement sous bois : 24 mois	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : teneur minimale en substances volatiles	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

Publié au BO AGRI du 12 février 2015

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

CERTIPAQ
Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS
Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00
certipaq@certipaq.com
www.certipaq.com
Accréditation N° 5-0057

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Annexe 1 : Listes des variétés

Variétés de pommes à cidre

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Améret	Phénolique
Antoinette	Phénolique
Argile grise	Phénolique
Argile rouge (*)	Phénolique
Avrolles	Acidulée
Bedan	Phénolique
Bergerie de Villerville	Phénolique
Binet rouge	Phénolique
Binet violet	Phénolique
Bisquet	Phénolique
Blanc Carré	Phénolique
Blanc mollet	Phénolique
Blanc sur (*)	Acidulée
Bouteilles	Phénolique
Bramtôt	Phénolique
Calard	Phénolique
Cidor	Phénolique
Cimetière de Blangy	Phénolique
Clos Renaux	
Clozette douce	Phénolique
Coquerelle (du pays d'Auge)	
Crollon	Phénolique
Dabinette	Phénolique
Domaines du Calvados	Phénolique
Douce amère	Phénolique
Douce Coetligné	Phénolique
Douce de l'Avent	Phénolique
Douce Moen	Phénolique
Doux au Gobet	Phénolique
Doux Eveque	Phénolique
Doux Lozon	Phénolique
Doux Normandie (*)	
Doux Véret Cosnard	
Doux Véret de Carrouges	
Ellis Bitter	Phénolique
Egyptia	Phénolique
Fagottier	Phénolique
Fréquin long	Phénolique
Fréquin strié	Phénolique
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique
Fréquinette	Phénolique
Ganevin	Phénolique
Germaine	Phénolique
Girard	Phénolique
Gonneville	Phénolique
Grise dieppois	Phénolique
Groin d'âne	Phénolique
Gros doux	
Gros yeux	Phénolique
Harris Master Jersey	Phénolique
Herbage sec	Phénolique
Hérisson	
Jeannetonne	Phénolique

Joly rouge	Phénolique
Judor	Acidulée
Juliana	Acidulée
Kermerien	Phénolique
Locard blanc	Acidulée
Locard vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique
Major	Phénolique
Manerbe	Phénolique
Marie Ménard	Phénolique
Marin Onfroy gros	Phénolique
Matois rouge	Phénolique
Maxime Philippe	Phénolique
Meaugris	Phénolique
Médaille d'or	Phénolique
Merrienet	Phénolique
Mettais	Phénolique
Michelin	Phénolqiue
Moulin à vent de l'Eure	Phénolique
Moulin à vent du Calvados	Phénolique
Muscadet petit de l'Orne	
Noël des champs	Phénolique
Orpolin	
Peau de vache	
Peau de chien (*)	Phénolique
pépin doré	Phénolique
Petit jaune	Acidulée
Petite Sorte (du parc Dufour)	Phénolique
Pomme de Bouet	Acidulée
Pomme de chai	Phénolique
Pomme de cheval	Phénolique
Pomme de Rouen	Phénolique
Pomme de suie (du pays d'Auge)	Phénolique
Pot de vin	Phénolique
Président Descours	Phénolique
Rambault	Acidulée
René Martin	Acidulée
Rouge Duret	
Rouge Folie	
Rouge Mulot	Phénolique
Rouget de Dol (petit)	Acidulée
Rousse de la Sarthe	
Rousse de l'Orne	
Saint-Aubin	Phénolique
Saint-Bazile du pays d'Auge	
Saint-Martin	Phénolique
Saint-Philbert	Phénolique
Solage à Gouet	Phénolique
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique
Taureau	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)
Châni
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 Grise
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.