Publié au BO AGRI du 15 janvier 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais »
homologué par le décret n°2015-12 du 7 janvier 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais », JORF du 9 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « **Calvados Domfrontais** »

PARTIE I. FICHE TECHNIQUE

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Calvados Domfrontais » 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. Descriptif de la boisson spiritueuse

L'indication géographique « Calvados Domfrontais » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies sous bois au minimum 3 ans à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans conditions de vieillissement.

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.

2.1. Caractéristiques organoleptiques

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » est une eau-de-vie vieillie qui présente des caractéristiques organoleptiques qui rappellent les fruits.

2.2. Caractéristiques analytiques

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 350 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 » présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

3. Définition de l'aire 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-Chateaux, 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, Ceaucé, Champsecret, La Chapelle-d'Andaine, Le Châtellier, Chênedouit, La Coulonche, Couterne, Craménil, Domfront, Dompierre, Durcet, Echalou, L'Epinay-le-Comte, Faverolles, La Ferrière-aux-Etangs, La Ferté-Macé, La Forêt-Auvray, Geneslay, Le Grais, Haleine, 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-Villenette, 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 (section E issue de référence cadastrale de 1980), Saint-Ouen-le-Brisoult (section C, D, E issues de référence cadastrale de 1983).

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Mode de conduite du verger

Les vergers sont constitués de l'ensemble des arbres de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'AOC « Calvados Domfrontais ».

Les pommiers ou poiriers sont plantés et conduits en verger de « haute tige » ou de « basse tige ».

Les vergers de « haute tige » comportent moins de 250 arbres par hectare pour les pommiers, moins de 150 arbres par hectare pour les poiriers et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres

Les vergers de « basse tige » comportent moins de 1 000 arbres par hectare.

Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 80 % des surfaces plantées du verger ou 80 % des surfaces achetées et destinées à la production en AOC « Calvados Domfrontais ».

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.

Les vergers de « 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 de « 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.

4.2 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 25 % de l'ensemble de la surface occupée par les parcelles de l'exploitation destinées à la production de « Calvados Domfrontais ».

Les variétés de pommes riches en composées phénoliques sont classées dans la catégorie phénolique et les variétés de pommes présentant une acidité totale élevée sont classées dans la catégorie acidulée.

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 présence de variétés de poires à poiré ou de pommes à cidre ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces.

4.3 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 de « basse tige » et à 25 tonnes ou 188 hectolitres par hectare pour les vergers de « haute tige ».

Dans le cas d'arbres isolés, moins de 50 arbres par hectare pour les pommiers et/ou moins de 40 arbres par hectare pour les poiriers, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m² pour les pommiers et 208 m² pour les poiriers.

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 « 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 ».

4.4 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.

4.5 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 (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'eau-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.

En cas d'extraction complémentaire, 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.

4.6 Caractéristiques des moûts

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

4.7 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.

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.

4.8 Distillation

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

La distillation continue multi-étagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation assurant le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre courant, à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage en forme de tunnel ou de calotte. La condensation des vapeurs est réalisée par un chauffe-cidre et éventuellement un condenseur à eau à la sortie duquel va couler le distillat. Tous ces éléments sont en cuivre.

Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues. L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs du poiré préchauffé ou du distillat. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

La colonne de distillation est séparée en 2 tronçons cylindriques : la colonne d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va se concentrer en alcool et la colonne de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

Le débit maximum des appareils est de 250 hectolitres de matières premières par 24 heures de marche.
La colonne d'épuisement présente au plus 18 plateaux de 0, 60 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 10 plateaux de 0,60 mètre de diamètre.

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.

Les eaux-de-vie présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % à la température de 20°C.

4.9 Élevage

L'eau-de-vie « vieillie » est élevée dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

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 suivantes : 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.

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » destinées à la consommation humaine directe sont vieillies 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.

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 du 29 octobre 2009.

4.10 Finition

La coloration ainsi que l'ajout de produits définis au point 3.a de l'annexe I du Règlement (CE) n°110/2008 sont autorisés de telle sorte que l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieure à 4 % vol. 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 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 km ².

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) Éléments 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 (XIe 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 XIXe 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'État 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.

5.2 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. À la commercialisation, le Calvados Domfrontais présente des caractéristiques organoleptiques qui rappellent les fruits.

b) Éléments 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 XVIIIe siècle, où il commence à être fait mention de l'activité des bouilleurs (distillateurs). Cette activité s'accrut fortement au XIXe siècle. Dans son Guide de l'épicerie, Petit note, en 1823, à propos de l'Orne : « II 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 XXe 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 ».

5.3 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 son 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 relativement faible 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.

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

7. Nom et adresse du demandeur

ODG du Pays du Domfrontais
Mairie - Place Roirie
61700 DOMFRONT

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

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.

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 ».

Mentions de vieillissement :
Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'appellation d'origine « Calvados Domfrontais » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « vieux », « réserve » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 3 ans ;
- la mention « V.O », « vieille réserve », « VSOP » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « Hors d'âge », « très vieille Réserve », « XO », « très vieux », « extra », « Napoléon » pour les eaux-de-vie vieillies au moins 6 ans.

PARTIE II. OBLIGATIONS DECLARATIVES ET TENUE DE REGISTRES

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.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er 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 fruit
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 ;
- 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 ;
- origine des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eau-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;
- inventaire des chais au 1er juillet, comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de calvados Domfrontais contenus.

PARTIE III. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportion de poiriers et des catégories variétales dans le verger	Examen documentaire et / ou examen visuel
Règles annuelles	
Proportion de surfaces haute tige dans les vergers ou des surfaces achetées : au moins 80 %	Examen documentaire et / ou examen visuel
Durée minimale d'élevage sous bois : trois ans	Examen documentaire
Contrôle produit	
Caractéristiques analytiques	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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 : Listes des variétés

Variétés de pommes

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

Fréquin à longue queue	Phénolique
Fréquin long	Phénolique
Fréquin Rayé	Phénolique
Fréquin rouge	Phénolique
Fréquin strié	Phénolique
Fréquin vert	Phénolique
Gomer	Phénolique
Gros fréquin	Phénolique
Gueule de brebis	Phénolique
Kermerrien	Phénolique
Locard vert	Acidulée
Marie-menard	Phénolique
Médaille d’or	Phénolique
Mettais	Phénolique
Meunier dur	Phénolique
Moussette	Phénolique
Papillon	Phénolique
Parapluie	Phénolique
Peau de chien (*)	Phénolique
Petit fréquin du Domfrontais	Phénolique
Petit jaune	Acidulée
Président Descours (**)	
Pomme de cheminée	Phénolique
Pomme de famille ou cherche-souvent	Phénolique

Rouge bruyère	Phénolique
Rouget de Dol	Acidulée
Saint-martin	Phénolique
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique
Trochet	Phénolique

(*) Variétés de pommes à cidres interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).
(**) uniquement pour les pommiers plantés et identifiés avant le 29/10/2013.

Variétés de poires à poiré

Antricotin.

Avenel.

Bainoir.

Beauvais.

Beauséjour
Ou Fremouze

Bédois.

Belle Verge.

Beurrée.

Bézier.

Blanc.

Blanc de Mantilly

Bois balant.

Bois friand.

Bois rabattu.

Bossu

Branche de fournet.

B'zi.

Caillot Rosa

Caniou.

Carisi (blanc).

Carto.

Chamostière

Chien rouge.

Clémencerie.

Clos Bizot.

Co'Gris. Ou coq gris

Connerie.

Coq rouge.

Courcou.

D'Angleterre.

De Branche.

De Champagne.

De Champain

De Chien.

De Cloche.

De Curé

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 Rousse

De Roux

De Saint-Laurent.

De Saint-Michel.

De Sainte-Marie.

De Vert.

De Vigne.

Ecarlate.

Franloup

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 Blanc

Gros Blot.

Gros Gonthier.

Gros Plant de Blanc ou Faux Plant de Blanc

Grosse Poire

Hecto.

Houx.

Huchet.

Jaunet.

Julienne.

Laujisière

Laurier

Lièvre.

Long Bois.

Longuet.

Mallet.

Mat.

Moc friand.

Mollard.

Mordoux.

Morfriand.

Muscad

Muscadet.

Pauchard.

Perdereau.

Petit Blot.

Petit Gonthier.

Petit Gris.

Petit Roux.

Plant de blanc.

Plant roux.

Pommeras.

Raguenet.

Rétaux.

Rolin

Rondeau

Rouge Vigny.

Rubesnard

Saint Michel

Souris

Verdot.

Verte du Pape

Verte de Rouillis

Verte de Rimbert

Vinot ou sainte-Marie