Cahier des charges de l'appellation d'origine «Cidre Cotentin» / «Cotentin»

homologué par arrêté du 14 octobre 2016 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cidre Cotentin » / « Cotentin », *JORF* du 22 octobre 2016

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 44-2016

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de promotion du cidre du Cotentin
Adresse: Chambre d'agriculture de la Manche
Antenne de Valognes
ZA d 'Armanville – 50700 Valognes
tél. : 02 31 93 93 34
fax : 02 31 93 93 34
courriel : association.cidricole.normande@orange.fr

Composition :

Le syndicat est composé de producteurs de fruits, de négociants en fruits, et d'élaborateurs de cidre.

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 I du traité (épices, etc.)

1)NOM DU PRODUIT

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine «Cidre Cotentin» / «Cotentin», les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après.

Le nom de l'appellation d'origine «Cidre Cotentin» / «Cotentin» peut être complété par la mention «extra brut» pour les cidres répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2)DESCRIPTION DU PRODUIT

Le «Cidre Cotentin» / «Cotentin» est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés traditionnelles spécifiques, provenant des vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le «Cidre Cotentin» / «Cotentin» se distingue par sa couleur qui se situe entre le jaune paille et le jaune orangé, son effervescence fine, et à la dégustation par un équilibre où prédominent les saveurs amères.

Le « Cidre Cotentin » / «Cotentin» présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3.5% vol,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5.5% vol,
- une teneur en sucres supérieure à 18 grammes par litre et inférieure ou égale à 35 grammes par litre,
- une densité supérieure à 1009 et inférieure ou égale à 1017,5 à 20°C,
- une pression minimale de 1 bar à 20°C ou 2g/l de CO^2.

Le Cidre Cotentin » / «Cotentin» complétés par la mention «extra-brut» présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 5% vol,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5.5% vol
- une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre,
- une densité inférieure ou égale à 1009 à 20°C,
- une pression minimale de 1 bar à 20°C ou 2g/l de CO^2.

3)DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production du Cidre Cotentin » / «Cotentin» à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre exclusivement en bouteille, s'étend à la totalité du territoire des communes suivantes.

Département de la Manche

Acqueville, Agneaux, Agon-Coutainville, Amfreville, Amigny, Ancteville, Angoville-au-Plain, Angoville-sur-Ay, Anneville-en-Saire, Anneville-sur-Mer, Appeville, Auderville, Audouville-la-Hubert, Aumeville-Lestre, Auvers, Auxais, Azeville, Barfleur, Barneville-Carteret, Baubigny, Baudre, Baudreville, Baupte, Beaumont-Hague, Belval, Benoîtville, Besneville, Beuzeville-au-Plain, Beuzeville-la-Bastille, Biniville, Biville, Blainville-sur-Mer, Blosville, Boisroger, Bolleville, La Bonneville, Boutteville, Brainville, Branville-Hague, Brectouville, Bretteville, Bretteville-sur-Ay, Breuville, Bricquebec, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Brillevast, Brix, Brucheville, Cambernon, Cametours, Camprond, Canisy, Canteloup, Canville-la-Rocque, Carantilly, Carentan, Carneville, Carquebut, Catteville, Cavigny, Cerisy-la-Salle, Les Champs-de-Losque, La Chapelle-en-Juger, Chef-du-Pont, Cherbourg-Octeville, Clitourps, Coigny, Colomby, Condé-sur-Vire, Cosqueville, Courcy, Coutances, Couville, Crasville, Créances, Cretteville, Crosville-sur-Douve, Dangy, Denneville, Le Dézert, Digosville, Digulleville, Doville, Écausseville, Écoquenéauville, Éculleville, Émondeville, Équeurdreville-Hainneville, Éroudeville, L' Étang-Bertrand, Étienville, Fermanville, Feugères, La Feuillie, Fierville-les-Mines, Flamanville, Flottemanville, Flottemanville-Hague, Fontenay-sur-Mer, Foucarville, Fresville, Gatteville-le-Phare, Geffosses, La Glacerie, Glatigny, Golleville, Gonfreville, Gonneville, Gorges, Gouberville, Gourbesville, Gourfaleur, Gouville-sur-Mer, Graignes-Mesnil-Angot, Gratot, Gréville-Hague, Grosville, Le Ham, Hardinvast, Hauteville-la-

Guichard, Hautteville-Bocage, La Haye-d'Ectot, La Haye-du-Puits, Héauville, Hébécrevon, Helleville, Hémevez, Herqueville, Heugueville-sur-Sienne, Hiesville, Le Hommet-d'Arthenay, Houesville, Houtteville, Huberville, Jobourg, Joganville, Laulne, Lessay, Lestre, Liesville-sur-Douve, Lieusaint, Lithaire, Le Lorey, Lozon, Magneville, La Mancellière-sur-Vire, Marchésieux, Marigny, Martinvast, Maupertus-sur-Mer, La Meauffe, Méautis, Le Mesnil, Le Mesnil-Amey, Le Mesnil-au-Val, Le Mesnilbus, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Herman, Le Mesnil-Opac, Le Mesnil-Raoult, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Véneron, Le Mesnil-Vigot, Millières, Mobecq, Les Moitiers-d'Allonne, Les Moitiers-en-Bauptois, Montaigu-la-Brisette, Montcuit, Montebourg, Montfarville, Montgardon, Monthuchon, Montpinchon, Montreuil-sur-Lozon, Montsurvent, Morsalines, Morville, Muneville-le-Bingard, Nay, Négreville, Néhou, Neufmesnil, Neuville-au-Plain, Neuville-en-Beaumont, Néville-sur-Mer, Nicorps, Nouainville, Octeville-l'Avenel, Omonville-la-Petite, Omonville-la-Rogue, Orglandes, Ouville, Ozeville, Périers, La Pernelle, Les Perques, Picauville, Pierreville, Les Pieux, Pirou, Le Placy-Lastelle, Pont-Hébert, Portbail, Prétot-Sainte-Suzanne, Querqueville, Quettehou, Quettetot, Quibou, Quinéville, Raids, Rampan, Rauville-la-Bigot, Rauville-la-Place, Ravenoville, Reigneville-Bocage, Remilly-sur-Lozon, Réthoville, Réville, Rocheville, La Ronde-Haye, Le Rozel, Saint-André-de-Bohon, Saint-Aubin-du-Perron, Saint-Christophe-du-Foc, Sainte-Colombe, Saint-Côme-du-Mont, Sainte-Croix-Hague, Saint-Cyr, Saint-Ébremond-de-Bonfossé, Saint-Floxel, Sainte-Geneviève, Saint-Georges-de-Bohon, Saint-Georges-de-la-Rivière, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-des-Vaux, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-Petitville, Saint-Jacques-de-Néhou, Saint-Jean-de-la-Rivière, Saint-Jores, Saint-Joseph, Saint-Lô, Saint-Lô-d'Ourville, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Marcouf, Sainte-Marie-du-Mont, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfossé, Saint-Martin-de-Varreville, Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Martin-le-Hébert, Saint-Maurice-en-Cotentin, Sainte-Mère-Église, Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Nicolas-de-Pierrepont, Saint-Patrice-de-Claids, Saint-Pierre-d'Arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-Église, Saint-Rémy-des-Landes, Saint-Romphaire, Saint-Samson-de-Bonfossé, Saint-Sauveur-de-Pierrepont, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Saint-Sébastien-de-Raids, Sainte-Suzanne-sur-Vire, Saint-Symphorien-le-Valois, Saint-Vaast-la-Hougue, Sainteny, Saussemesnil, Saussey, Savigny, Sébeville, Sénoville, Servigny, Sideville, Siouville-Hague, Sortosville-en-Beaumont, Sortosville, Sottevast, Sotteville, Surtainville, Surville, Taillepied, Tamerville, Teurthéville-Bocage, Teurthéville-Hague, Le Theil, Théville, Tocqueville, Tollevast, Tonneville, Tourlaville, Tourville-sur-Sienne, Tréauville, Tribehou, Troisgots, Turqueville, Urville, Urville-Nacqueville, Valcanville, Le Valdécie, Valognes, Varenguebec, Varouville, Le Vast, Vasteville, Vaudreville, Vaudrimesnil, Vauville, La Vendelée, Vesly, Le Vicel, Videcosville, Vierville, Vindefontaine, Virandeville, Le Vrétot, Yvetot-Bocage.

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'appellation d'origine Cidre Cotentin » / «Cotentin», avec ou sans mention « extra-brut », doivent provenir de vergers implantés sur des parcelles situées au sein de l'aire géographique et répondant 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 de la commission permanente du comité national compétent du 10 juillet 2014.

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 1er avril de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées 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 parcelles identifiées 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)ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

Obligations déclaratives

Déclaration d'identification

Opérateurs	Descriptif de l'outil de production	Date de dépôt
Producteurs de fruits	Pour chaque : « Unité Culturale» références cadastrales de la (des) parcelle (s), nombre d'arbres, année de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres Plan du verger avec positionnement des variétés	Avant le 1er avril de l'année de la récolte pour chaque nouvelle unité culturale ou modification d'unité culturale.
Négociant en fruits	Adresse du lieu de dépôt ou du site de réception des fruits. Périodes, dates et horaires d'ouverture.	Avant toute collecte en vue d'une revendication en appellation et au plus tard le 1er septembre.
Elaborateurs de cidre	Adresse du ou des sites de transformation (Cave, cuverie, chai…). Présence de matériel de broyage ou râpage Présence de matériel de pressurage	Avant le 1er septembre de la première année d'élaboration.

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte les éléments de description des parcelles et 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.
Tout changement concernant l'outil de production doit être spécifié par l'opérateur habilité.

Déclaration de revendication

La déclaration est transmise pour chaque lot au plus tard 72 heures après la mise en bouteille pour prise de mousse. Elle comporte notamment l'identification de l'opérateur et du lot, la date et les volumes mis en bouteille par lot.
La déclaration de revendication est adressée simultanément à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle.

Déclaration récapitulative d'achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les élaborateurs 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.
Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur et par mode de conduite, ainsi que le nom de l'appellation.

Tenue des registres

Les fruits

- Document d'accompagnement des fruits achetés indiquant l'appellation revendiquée, les tonnages par catégorie de variétés et par mode de conduite, la date de récolte et la référence de la parcelle récoltée.
- Registre pour les fruits produits indiquant l'appellation revendiquée, les tonnages de fruits ou volumes de moût par catégorie par variétés et par mode de conduite, la date de récolte et la référence de la parcelle récoltée

Les cidres

- Enregistrement des données relatives au brassage des fruits : date, variétés mises en œuvre, référence des parcelles récoltées, 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).
- Date de mise en vente du lot

Contrôle sur le produit commercialisable

Les cidres font l'objet de prélèvements périodiques, par sondage, sous la responsabilité de l'organisme de contrôle. 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 METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Obtention des fruits et des jus

5.1.1. Composition variétale du verger

Le verger est constitué par l'ensemble des arbres identifiés pour l'appellation «Cidre Cotentin» / «Cotentin».

La proportion des surfaces de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques (amère ou douce-amère) est supérieure ou égale à 70 % de la surface du verger.

Le verger est composé des variétés de pomme à cidre suivantes :

Variétés principales, elles constituent au minimum 60% de la surface du verger

Amère et douce-amère : Belle fille de la Manche, Binet Rouge, Bois Jingant, Cartigny, Closette, Feuillard, Gros amer, Marin Onfroy, Peau de Chien, Petit amer, Rouge de Cantepie, Sans Pareille, Tapin, Tête de Brebis, Taureau.

Variétés accessoires, elles constituent au maximum 40% de la surface du verger

Amère et douce-amère : Argile rouge[1], Bedan, Doux moine, Fréquin, Kermerrien, Marie-Ménard, Sergent.

Douce : Clos Renaux, Douce Coët, Doux Lozon.

Acidulée : Petit Jaune, Grasselande, Gros jaune

Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le cahier des charges et plantées en « haute tige » sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de l'ensemble de la surface du verger.

5.1.2. Mode de conduite

Chaque verger identifié en «Cidre Cotentin» / «Cotentin», présente une densité de plantation :

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

- maximale de 800 arbres par hectare pour les pommiers conduits en « basse tige ».

A l'exception des 30 cm de rayon autour du tronc, l'enherbement total est obligatoire à dater de la septième année suivant l'année de plantation pour les vergers " haute tige", et de la troisième année dans le cas des vergers " basse tige ".

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

5.1.3. Récolte

La récolte des fruits est effectuée en séparant les fruits des variétés principales et accessoires.

5.1.4. Productivité des vergers

Le rendement moyen maximum du verger en production de l'appellation «Cidre Cotentin» / «Cotentin», est fixé à :

- 20 tonnes de pommes ou 150 hl de moût par hectare pour les vergers « haute tige »,

- 30 tonnes de pommes ou 225 hl de moût par hectare pour les vergers « basse tige ».

Les pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation «Cidre Cotentin» / «Cotentin», 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 parcelles exploitées. 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.

[1] *Variété de pommes à cidre, interdite temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994)*

5.1.5. Extraction du jus, opérations sur le moût

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 30 % en surface de verger « haute tige ».

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe qui est ensuite pressée.

Une clarification des moûts est obligatoire. Elle est obtenue de façon naturelle, ou facilitée par flottation ou par l'emploi de sels déféquant ou d'enzymes spécifiques.

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des pommes mises en œuvre est interdit(e) tout au long du process.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau ou de colorants, sont interdites à toutes les étapes de l'obtention du produit.

5.2. Elaboration des cidres

5.2.1. Première fermentation

La fermentation alcoolique précédant la mise en bouteille se fait sans ajout de levures sèches actives exogènes.

La clarification des cidres n'est autorisée que par soutirage, filtration ou centrifugation.

Une durée minimale de 6 semaines est respectée entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille pour la prise de mousse.

5.2.2. Mise en bouteille et prise de mousse

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse constituent les cuvées.

Chaque cuvée est constituée à partir de cidres ou d'assemblage de cidres, et présente une proportion de variétés principales égale ou supérieure à 60 %.

Les cuvées sont issues de pommes à cidre récoltées au cours d'une même année de production.

La prise de mousse des cidres est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives exogènes. Cette dernière fermentation nécessite une durée minimale de 8 semaines.

La pasteurisation du cidre est interdite.

Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis à la consommation qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

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

5.3. Produit fini

Le «Cidre Cotentin» / «Cotentin» obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

	Sans mention particulière	Avec la mention « extra brut »
Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur à 3.5 %	Supérieur à 5 %
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur à 5.5 %	Supérieur à 5.5 %
Teneur en sucres (glucose + fructose + saccharose)	Supérieure à 18g/l et inférieure ou égale à 35 g/l	Inférieure ou égale à 18 g/l
Densité à 20°C	Supérieure à 1009 et inférieure ou égale à 1017,5	Inférieure ou égale à 1009
Pression minimale	1 bar à 20°C ou 2g/l de CO^2	1 bar à 20°C ou 2g/l de CO^2

6)ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1.Spécificité de l'aire géographique

Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique occupe la moitié nord du département de la Manche. L'essentiel du territoire appartient au Massif armoricain (sédiments schisteux et gréseux, granits de l'ère primaire), à l'exception d'une petite bande nord-est où il est recouvert par des formations calcaires du Bassin Parisien. Un revêtement limoneux plus ou moins épais se retrouve sur l'ensemble. Ce territoire se confond pratiquement avec la péninsule du Cotentin.

La zone offre un paysage de bas plateaux ondulés aux vallonnements très doux dont l'altitude ne dépasse pas 170 m. Partout le réseau plus ou moins dense des haies bocagères limite la portée de la vue.

Les parcelles sélectionnées pour implanter les vergers et récolter les pommes occupent des situations bocagères et forment de petits îlots délimités par des haies naturelles. Les sols sont variés, profonds et bien drainés mais jamais sableux ou sablo-caillouteux.

Le Cotentin baigne dans un climat très océanique accentué par le caractère péninsulaire du territoire. Ce climat se caractérise par des précipitations fréquentes (supérieur à150 jours/an) et assez abondantes (900 à 1000 mm en moyenne), une faible amplitude des températures avec de rares gelées, et des vents fréquents parfois violents venant majoritairement de l'ouest.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Cotentin porte un verger à cidre réputé dès le XIIIème siècle grâce à l'arrivée par la mer de variétés tanniques venues du nord-ouest de l'Espagne. Le cidre s'y développe à la faveur de réglementations successives interdisant la bière puis le vin afin de réserver autant que possible les terres arables aux céréales. La pomologie cidricole prend naissance dans le Cotentin au XVIème siècle avec des hommes comme Guillaume Dursus, le Sire de Gouberville ou Julien le Paulmier. Le premier, obtient à partir des variétés qu'il sélectionne, des cidres d'une telle réputation que l'on rapporte que « le grand roi François 1er, passant par là, l'an mil cinq cent trente-deux, en fist porter en barraux, à sa suite, dont il usa tant qu'il peut durer ». Le Sire de Gouberville, en transformant les fruits variété par variété, distingue les fruits d'excellente qualité, dont certaines variétés comme Marin Onfroy existent toujours tandis que Julien le Paulmier, dans son illustre traité de médecine « de vino et pomaco » indique que : « Les cidres que l'on produit en Cotentin sont les meilleurs cidres de la province de Normandie… ». Cela se confirme par les premières places des classements obtenus par les producteurs de Quibou, Valognes, Turqueville, Dangy, Saint-Lô ou Saussey lors des concours organisés par l'Association pomologique Française à l'occasion de ses congrès pomologiques annuels de la fin du XIXème siècle aux années 1930.

A partir des années 1930, la production et la consommation ne cesseront de diminuer jusqu'aux années 1980 où un groupe d'hommes et de femmes ayant maintenu les usages et des savoir-faire portera une démarche de valorisation et de reconnaissance du terroir en relançant une production de cidre identitaire au sein d'un mouvement collectif syndical. Ces producteurs ont maintenu le pré-verger traditionnel « haute tige » totalement enherbé et protégé par des haies, et développé un verger « basse tige » spécialisé lui aussi enherbé et bocager.

Les variétés locales et spécifiques de l'aire géographique très majoritairement amères et douces amères, riches en composés phénoliques comme « Petite amer », « Taureau » ou « Cartigny » sont bien représentées sur l'ensemble de l'aire et dans les différents types de verger. Le mode d'entretien du sol des vergers est l'enherbement intégral. La pratique exclusive de la prise de mousse naturelle en bouteilles et l'interdiction de la pasteurisation pour obtenir les cidres témoignent aussi du maintien d'usages cidricoles et de la transmission des savoir-faire.

6.2.Spécificité du produit

Le «Cidre Cotentin» / «Cotentin» est un cidre non pasteurisé, non gazéifié, élaboré à partir du pur jus de pommes à cidre. Il se caractérise généralement par une robe jaune paille à jaune orangé et une effervescence fine. Il offre au nez des arômes subtils où se retrouvent fréquemment des notes de beurre et d'herbes séchées. En bouche, son acidité discrète lui assure un bel équilibre et laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur. Lorsque le «Cidre Cotentin» / «Cotentin» est complété de la mention « extra-brut », la structure tannique et la dominance des saveurs amères sont plus nettes.

6.3.Lien causal

La sélection des parcelles abritées au sol profond permet aux pommiers de s'adapter aux conditions océaniques venteuses de la zone en évitant la chute des fruits avant complète maturité et en limitant le risque de déracinement des arbres. Par ailleurs, le maintien d'un enherbement permanent du verger instaure une concurrence favorable à la synthèse des composés intéressants pour l'élaboration de cidres.

La qualité des récoltes est optimisée par l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

Dans ce contexte, le caractère amertumé du cidre est obtenu à travers la mise en œuvre de pratiques d'assemblage des variétés amères et douces-amères, qui dominent le verger et dont la plupart résulte de siècles de sélection locale, tandis que la faible acidité du produit est en accord avec la présence modérée des variétés acidulées dans l'aire géographique. L'application constante des méthodes traditionnelles de transformation, qui imposent l'utilisation des levures indigènes pour la première fermentation et excluent tout recours à la gazéification ou à la pasteurisation, est la garante de la fraîcheur amertumée du «Cidre Cotentin» / «Cotentin».

L'engouement local pour le « Cidre Cotentin » / «Cotentin» se traduit par de nombreux concours et les diverses fêtes communales qui le mettent à l'honneur. Ce produit est également salué par de grands noms de la gastronomie française et internationale comme l'Etoile, magazine du Guide Michelin, qui lui a décerné son "Coup de cœur" dans son numéro de juin-juillet 2006, ou plus récemment, les éloges réservés à l'ensemble des cidres produits en Cotentin par la prestigieuse revue gastronomique américaine « The Art of Eating » en 2011.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine « Cidre Cotentin » / « Cotentin » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mises 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 :

- jusqu'à enregistrement par l'Union européenne, de la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » et le symbole français
- A partir de l'enregistrement par l'Union européenne, du symbole AOP de l'Union européenne, qui peut être complété par la mention «Appellation d'Origine Protégée».

Le nom de l'appellation d'origine protégée et la mention «Appellation d'origine» ou «Appellation» et «contrôlée / protégée» sont présentés 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.

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

L'apposition de la mention « extra brut » est obligatoire pour les cidres ayant une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre.

9)EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
REGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers, des entrepôts de stockage des fruits et des sites de transformation dans l'aire géographique.	Vergers, entrepôts et site de transformation situés exclusivement dans l'aire	Examen documentaire ou visuel
REGLES ANNUELLES		
Proportion variétale des cuvées	pourcentage minimal de variétés principales	Examen documentaire
Elaboration	Durée minimale de la prise de mousse	Examen documentaire
Elaboration	Prise de mousse exclusivement en bouteille	Examen documentaire ou visuel
Elaboration	Interdiction de pasteuriser	Examen documentaire ou visuel ou analytique
PRODUIT FINI		
Caractéristiques analytiques du produit fini	- TAV acquis - TAV total - Teneur en sucres - Pression minimale	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique