Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Cidre de Normandie » / « Cidre normand »
homologué par arrêté du 20 décembre 2016, *JORF du 24 décembre 2016*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2016-53

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
Organisme de Défense et de Gestion des Cidres sous Indication Géographique Protégée
123 rue Saint-Lazare, 75008 Paris

Tél : 01.45.22.24.32
Fax : 01.45.22.24.85
Courriel : contact@odgcidresigp.com

Statut : association Loi 1901
Composition : Le groupement est composé de producteurs de fruits à cidre et de transformateurs.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.8 « Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.) »

1) DÉNOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du produit est : « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand », utilisable indifféremment.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand » est un cidre effervescent qui provient de la fermentation de moûts élaborés à partir de fruits à cidre (pommes à cidre ou poires à poiré) frais, produits et mis en œuvre dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges.

On entend par fruits à cidre les pommes à cidre et poires à poiré mises en œuvre pour l'élaboration du cidre, qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux, natifs ou oxydés.

Les moûts de fruits à cidre peuvent être, pour partie, issus de moûts concentrés dans la mesure où la proportion de ces derniers n'excède pas 40 % du volume total de moûts mis en œuvre (exprimée en moûts reconstitués).

La richesse de la composition variétale des vergers permet de trouver les équilibres entre les différents types de variétés au niveau de l'aire géographique. Avec plus d'un tiers des surfaces en pommes amères et douces

amères, plus d'un tiers, également, en pommes douces et le reste en pommes acidulées et aigres, les cidriers peuvent travailler les fruits afin de trouver les assemblages les plus appropriés.
Traditionnellement, la poire à poiré était introduite pour acidifier les jus.

Caractéristiques physico-chimiques :

Le « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand » se présente sous la forme d'une boisson limpide ou trouble, obtenue par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de fruits à cidre avec ou sans addition d'eau. Il présente des bulles et une mousse fine.

L'effervescence provient de la présence de CO2, produit par la fermentation et/ou additionné.

Les quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés peuvent être commercialisées sans condition d'effervescence.

Caractéristiques chimiques du « Cidre de Normandie » :

Le titre alcoométrique volumique total minimum atteint 5,0 % et le titre alcoométrique volumique acquis minimum est de 1,5 %. La teneur maximale d'acidité volatile est de 1 g/1 (acide sulfurique).

Caractéristiques organoleptiques :

Le « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand » se caractérise par des arômes puissants, variés, avec une dominante fruitée (pomme, agrume, pêche, abricot…).

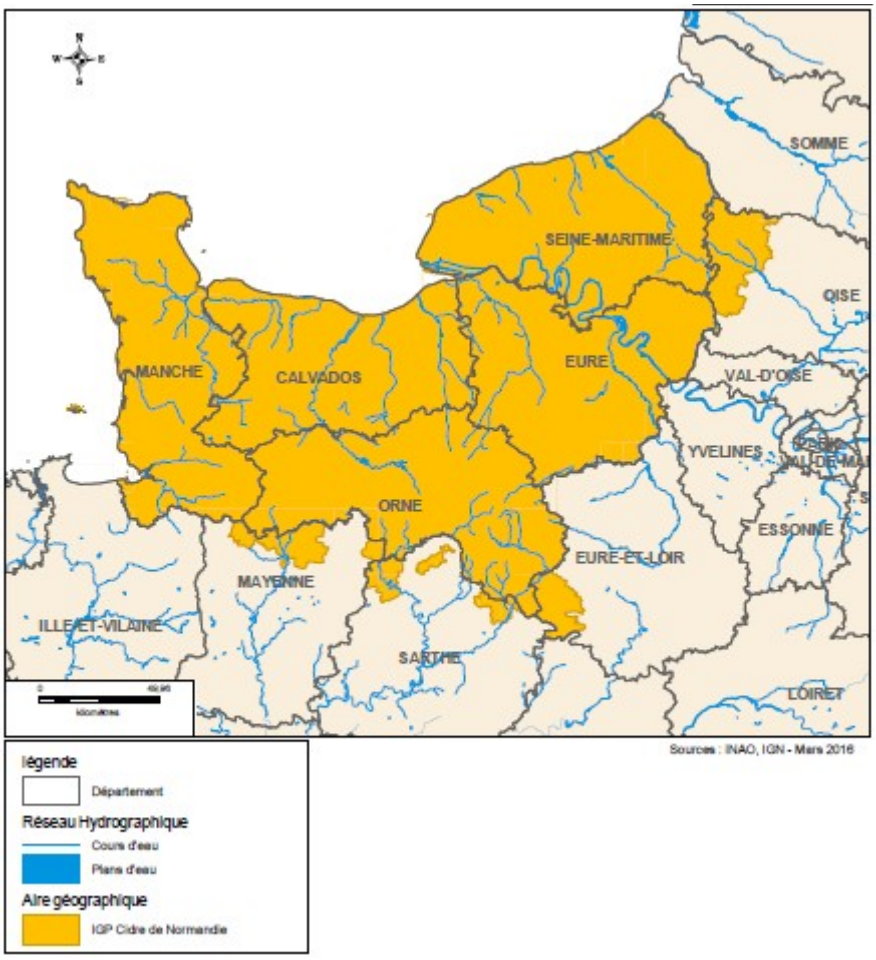
La couleur du « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand » varie du "jaune clair" à la teinte "orangée foncée". Les cidres de couleur assez soutenue sont courants, la coloration venant dans ce cas de la prédominance dans l'assemblage de variétés de fruits riches en polyphénols (douces, douces-amères…) qui s'oxydent, notamment en cas de cuvage de la pulpe.
Le « Cidre de Normandie » est connu pour son juste équilibre des saveurs entre amertume, acidité et sucre.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La récolte des fruits à cidre et l'élaboration du « Cidre de Normandie », à l'exception du conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique composée des communes précisées ci-après.
L'aire géographique repose sur la Normandie historique et les petites régions qui y sont rattachées (Perche, Domfrontais, Plaine d'Alençon, Pays de Bray). Elle s'étend sur les départements de la région administrative de Normandie ainsi que sur une petite partie des départements voisins de la Mayenne, de la Sarthe, de l'Eure-et-Loir et de l'Oise.

- Département de la Seine Maritime : toutes les communes,
- Département de l'Eure : toutes les communes,
- Département du Calvados : toutes les communes,
- Département de la Manche : toutes les communes,
- Département de l'Orne : toutes les communes,

- Département de l'Oise, les communes suivantes : Blacourt, Le Coudray-Saint-Germer, Cuigy-en-Bray, Espaubourg, Flavacourt, Hodenc-en-Bray, Labosse, Lachapelle-aux-Pots, Lalande-en-Son, Lalandelle, Puiseux-en-Bray, Saint-Aubin-en-Bray, Saint-Germer-de-Fly, Saint-Pierre-es-Champs, Sérifontaine, Talmontiers, Le Vaumain, Le Vauroux, Abancourt, Blargies, Boutavent, Bouvresse, Broquiers, Campeaux, Canny-sur-Thérain, Escles-Saint-Pierre, Formerie, Fouilloy, Gourchelles, Héricourt-sur-Thérain, Lannoy-Cuillère, Moliens, Monceaux-l'Abbaye, Mureaumont, Omécourt, Quincampoix-Fleuzy, Romescamps, Saint-Arnoult, Saint-Samson-la-Poterie, Saint-Valery, Villers-Vermont, Elencourt, Beaudéduit, Briot, Brombos, Cempuis, Daméraucourt, Dargies, Feuquières, Grandvilliers, Grez, Halloy, Le Hamel, Hautbos, Lavacquerie, Laverrière, Le Mesnil-Conteville, Offoy, Saint-Maur, Saint-Thibault, Sarcus, Sarnois, Sommereux, Thieuloy-Saint-Antoine, Achy, Blicourt, Bonnières, Fontaine-Lavaganne, Gaudechart, Haute-Épine, Hétomesnil, Lihus, Marseille-en-Beauvaisis, Milly-sur-Thérain, La Neuville-sur-Oudeuil, La Neuville-Vault, Oudeuil, Pisseleu, Prévillers, Rothois, Roy-Boissy, Saint-Omer-en-Chaussée, Villers-sur-Bonnières, Bazancourt, Buicourt, Crillon, Ernemont-Boutavent, Escames, Fontenay-Torcy, Gerberoy, Glatigny, Grémévillers, Hannaches, Hanvoile, Haucourt, Hécourt, Lachapelle-sous-Gerberoy, Lhéraule, Loueuse, Martincourt, Morvillers, Saint-Deniscourt, Saint-Quentin-des-Prés, Senantes, Songeons, Sully, Thérines, Villembray, Villers-sur-Auchy, Vrocourt, Wambez,
- Département de l'Eure et Loir, les communes suivantes : Argenvilliers, (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazoche-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Brunelles, Champrond-en-Perchet, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, (Les) Étilleux, (La) Gaudaine, Luigny, Margon Miermaigne, Moulhard, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Soizé, , Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vichères,
- Département de la Mayenne, les communes suivantes : Ambrières-les-Vallées, Chantrigné, Couesmes-Vaucé, La Haie-Traversaine, Le Pas, St-Loup-du-Gast, Soucé, Le Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux, Rennes-en Grenouilles, St-Julien-du-Terroux, Ste-Marie-du-Bois, Thuboeuf, Gorron, Hercé, Lesbois, St-Aubin-Fosse-Louvain, Vieuvy, Désertines, Boulay-les-Ifs, Champfremont, Ravigny, St-Pierre-des-Nids, Champéon, Charchigné, Le Horps, Montreuil-Poulay, Le Ribay.
- Département de la Sarthe, les communes suivantes : Nogent-le-Bernard, Avezé, Dehault, La-Chapelle-du-Bois, La-Ferté-Bernard, Préval, St-Aubin-des-Coudrais, Louzes, Neufchâtel-en-Saosnois, Assé-le-Boisne, Douillet-le-Joly, Montreuil-le-Chétif, St-Aubin-de-Locquenay, St-Georges-le-Gaultier, St-Léonard-des-Bois, St-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon, Ancinnes, Gesnes-le-Gandelin, Moulins-le-Carbonnel.



4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

La mise en œuvre de la traçabilité par les opérateurs est obligatoire.

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de fruits à cidre, le négoce des fruits ou l'élaboration du « Cidre de Normandie » ou du « Cidre normand » est identifié auprès du groupement.

4.1. Eléments relatifs au suivi de l'élaboration

Chaque lot de « Cidre de Normandie » doit être clairement identifié par la tenue d'une comptabilité matière. Doivent y figurer les éléments ci-dessous :

4.1.1. Matières premières :

Les fruits à cidre pour l'élaboration du « Cidre de Normandie » doivent être récoltés et stockés séparément des fruits de table ou des fruits à cidre qui pourraient provenir de l'extérieur de l'aire géographique de l'IGP.

Les fruits à cidre livrés par le producteur ou le négociant à un fabricant doivent comporter sur le bon de livraison de chacun des lots livrés :

- La nature des fruits (caractère fruits à cidre tel que défini au point 5.1 du présent cahier des charges),
- Le poids du lot,
- La commune de récolte.

4.1.2 – Elaboration :

Les moûts ou moûts concentrés élaborés ou mis en œuvre par le fabricant de cidre doivent être suivis par l'entreprise pour chaque lot avec les précisions suivantes :

- la compatibilité matière afférente à chacun des lots de fruits à cidre entrant dans la composition du lot de moût ou de moût concentré,
- la nature et la date de mise en œuvre des procédés technologiques appliqués au cours de l'élaboration du lot de cidre,
- le volume du lot à l'entrée de la cuverie et l'identification de la cuve correspondante,
- le titre de mouvement des moûts pour les lots livrés au fabricant par un sous-traitant.
- l'identification et le poids de chacun des lots de moûts et de moûts concentrés mis en œuvre (intégrés à la comptabilité matière).

Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes
- Les quantités de « Cidre de Normandie » produites
- Tenue des registres.

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des cidres, tous les opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Cidre de Normandie » tiennent :
- Pour les producteurs de fruits : un enregistrement de la localisation des parcelles de provenance et des variétés correspondantes (distinction entre fruits à cidre et fruits de table) à chaque récolte ;
- Pour les autres opérateurs : une comptabilité matière ou tout document comptable équivalent, comportant les entrées et sorties de fruits, de moûts ou moûts concentrés et de cidre. Cette comptabilité matière est tenue à disposition de la structure de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

- D'autre part les cidriers tiennent à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, notamment ceux recensés dans le tableau ci-dessous :

4.2. Schéma récapitulatif

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
PRODUCTION DES FRUITS A CIDRE		
Production	- Commune de provenance - Distinction fruits à cidre / autres (variété correspondante ou nature des fruits) - Séparation des fruits (de l'aire ou non, à cidre ou non)	- Enregistrement dans document ad hoc

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
APPROVISIONNEMENT EN FRUITS A CIDRE		
Auto-approvision-nement	- Commune de provenance - Distinction fruits à cidre / autres (variétés correspondantes ou nature des fruits) - Séparation des fruits (de l'aire ou non, à cidre ou non)	- Enregistrement dans document ad hoc
Achats	- Coordonnées du producteur - Poids du lot - Provenance géographique (communes de récolte) - Nature des fruits (caractéristique "à cidre")	- Bons de livraison ou factures, ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations
Réception	- Nature des fruits (caractéristique "à cidre")	- Examen documentaire (bons de livraison ou factures ou tout autre justificatif présentant les mêmes informations) / visuel par personnel qualifié à chaque réception
Stockage	- Identification / séparation des fruits (à cidre / autres)	- Identification des aires de stockage
APPROVISIONNEMENT EN MOÛTS ET MOÛTS CONCENTRES		
Achats	- Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité - Volumes de moûts	- Titre de mouvement des moûts - Bon de réception / pesée
ELABORATION ET TRAITEMENT DES MOÛTS ET DES CIDRES		
Elaboration des moûts	- Utilisation de fruits conformes - Volumes de fruits mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment pressurage mécanique et diffusion à l'eau non chauffée) - Traçabilité des moûts : ・volumes aux différents stades ・identification/occupation des cuves	- Enregistrement des matières premières mises en œuvre - Enregistrement des procédés appliqués - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie
Traitement des moûts	- Utilisation de moûts conformes - Volumes de moûts mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration) - Traçabilité des moûts : ・volumes aux différents stades ・identification/occupation des cuves	- Enregistrement des matières premières mises en œuvre - Enregistrement des procédés appliqués - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie
Elaboration des cidres	- Utilisation de moûts conformes - Volumes de moûts mis en œuvre - Modes d'élaboration conformes (notamment 40% de moûts concentrés maximum et coloration) - Traçabilité des moûts et cidres : ・volumes aux différents stades	- Enregistrement des procédés appliqués et formules d'assemblages - Fiches techniques des produits - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie

Etape	Informations suivies	Procédures/Documents associés
	· identification/occupation des cuves	
TOUTES ETAPES D'ELABORATION		
	- Traçabilité des lots destinés à la certification - Elaboration entièrement dans l'aire géographique	Enregistrement systématique de chaque opération : - Système d'enregistrement des mouvements de lots (informatique ou papier)
	Comptabilité matières : - Quantités reçues (fruits, moûts, moûts concentrés) - Quantités produites (moûts, moûts concentrés, cidres)	- Bon de réception / pesée - Enregistrement des productions - Enregistrement des volumes / inventaires de cuverie - Feuilles d'embouteillage le cas échéant

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Matières premières

Les fruits mis en œuvre pour l'élaboration du « Cidre de Normandie » ou du « Cidre normand » sont des fruits à cidre. Les fruits de table en sont exclus.
On entend par fruits à cidre les pommes et poires mises en œuvre pour l'élaboration du cidre qui produisent un jus ayant une teneur en tanins (polyphénols) au moins égale à 0,6 g/l d'acides tanniques totaux natifs ou oxydés.
Les fruits mis en œuvre proviennent de l'aire géographique.

Les tanins sont une des caractéristiques des fruits à cidre, qui, avec l'acidité, sont utilisées pour classer les variétés par groupes de saveur, à des fins d'assemblage. Au sein de l'ensemble défini, on répartit ainsi classiquement les variétés de fruits à cidre selon 5 qualificatifs :

	tanins	acidité (exprimée en H2SO4)
douces	< 2 g/1	< 3 g/1
douces-amères	2 à 3 g/I	< 3 g/1
amères	> 3 g/I	< 3 g/I
acidulées	< 2 g/1	3 à 4,5 g/1
aigres	< 2 g/1	> 4,5 g/1

5.2. Etapes d'élaboration

Les principales étapes de l'élaboration du « Cidre de Normandie » sont les suivantes :

Brassage et pressurage des fruits :
Les fruits à cidre originaires de l'aire I.G.P. doivent être propres à l'entrée de la chaîne de transformation. Ils sont broyés ou râpés. La pulpe ainsi obtenue peut faire l'objet d'un temps de cuvage et est ensuite pressurée à l'aide de presses mécaniques.

L'adjonction d'eau potable et froide sur le marc issu du pressurage est autorisée pour extraire le sucre résiduel. Cette étape est appelée rémiage. Le jus ainsi obtenu peut être utilisé pour préparer les moûts concentrés, ou être associé avec le moût pur jus, ou être traité séparément.

Clarification préfermentaire :

Le moût issu du pressurage est mis en cuve. Dans celle-ci s'opère en premier lieu la clarification préfermentaire, qui se fait spontanément ou par les pratiques et traitements autorisés et consacrés par l'usage.

Fermentation

Les moûts purs jus, les jus de rémiage, les moûts reconstitués à base de concentré fermentent séparément ou en assemblage.

La fermentation principale qui génère l'essentiel de la production d'alcool a lieu à température ambiante ou au froid.

Une deuxième fermentation, dite secondaire ou appelée maturation, complétera, le cas échéant, l'évolution organoleptique du cidre.

Au cours de la fermentation, les procédés de décantation, de centrifugation et de filtration peuvent être appliqués sur les cidres.

Des assemblages de moûts ou de cidres sont possibles afin de régulariser la qualité finale du produit.

Le volume des moûts concentrés employés pour l'élaboration, y compris l'édulcoration des cidres, exprimé en moûts reconstitués, ne doit pas excéder 40 % du volume total des moûts mis en œuvre.

Clarification postfermentaire :

Elle s'opère par :

- simple décantation,
- centrifugation,
- filtration,
- collage suivi ou non d'une centrifugation et/ou d'une filtration.

Prise de mousse ou gazéification :

La prise de mousse en cuve close ou en bouteille est réalisée.

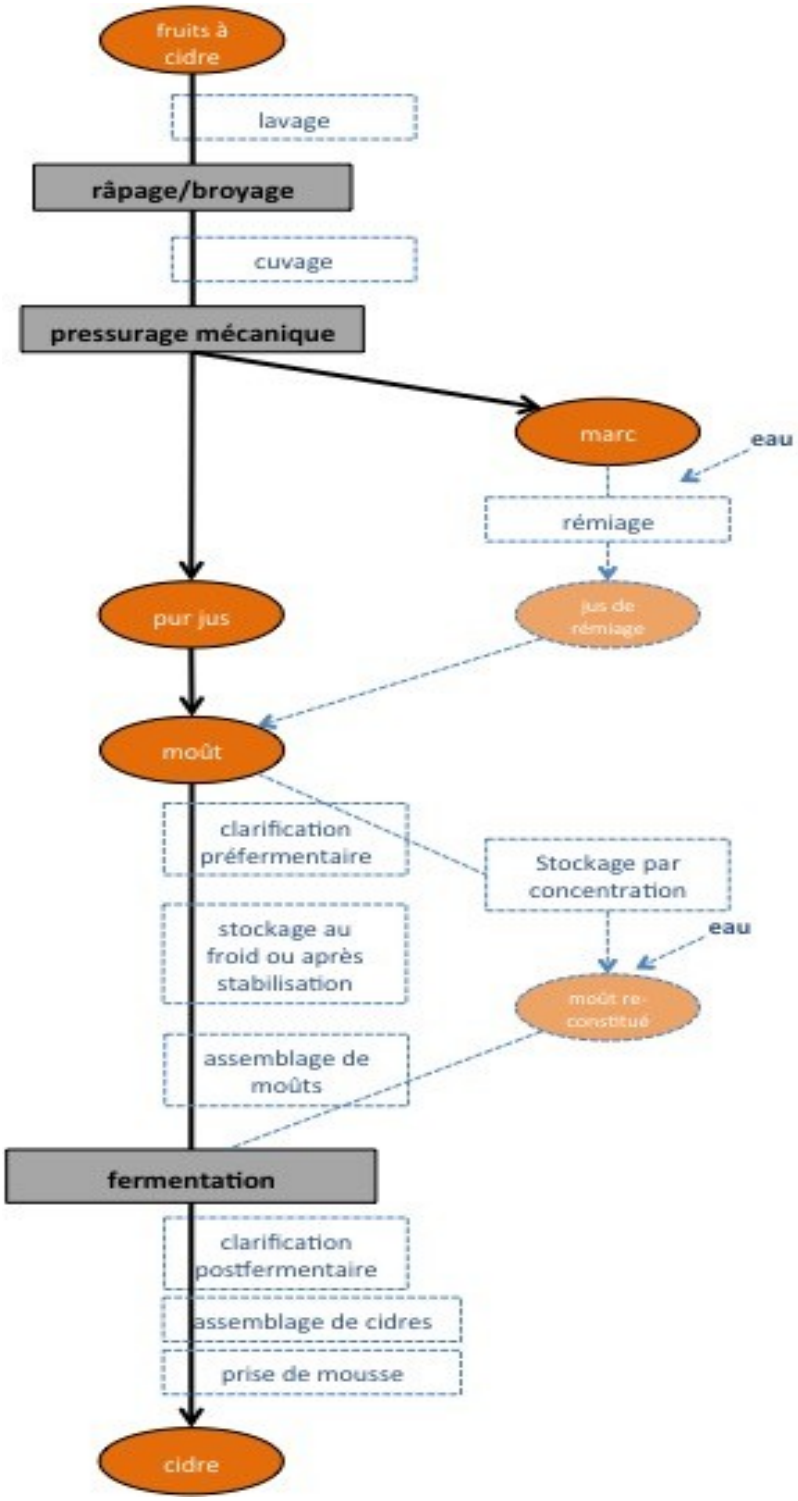
Celle-ci s'opère au moyen de la flore naturelle ou de levures sélectionnées.

La gazéification est également autorisée.

Coloration :

Le caramel est le seul colorant autorisé.

5.3. Schéma récapitulatif



Etapes facultatives

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique repose sur la Normandie historique et les petites régions qui y sont rattachées (Perche, Domfrontais, Plaine d'Alençon, Pays de Bray).
D'un point de vue géologique, à l'ouest la Normandie fait partie du massif armoricain, tandis qu'à l'est, elle fait partie du bassin parisien. La Normandie se caractérise par un climat doux et humide, sans déficit hydrique estival. Le climat de la Normandie est un climat de type océanique. Les hivers sont relativement cléments sur le littoral, mais plus rigoureux dans les terres. Les étés y sont frais et humides. Les précipitations sont relativement abondantes La diversité géologique a pour conséquence une certaine diversité des paysages, malgré tout limitée par la communauté de climat, tempéré et humide. De ce fait, certains paysages de prairies et de bocages se retrouvent à l'identique dans nombre de parties de la Normandie.

Les conditions naturelles étant propices, notamment en termes de pluviométrie, le verger de fruits à cidre, mis en place à partir de variétés venant d'Espagne (Biscaye) dès le moyen âge, s'est répandu sur tout le territoire normand.

En Normandie, la tradition veut que le secret de l'élaboration du cidre ait été apporté par les marins de Biscaye au VIème siècle. En fait ce n'est qu'au XIIème siècle que l'usage du cidre prend un véritable essor, d'abord dans les vallées de la Touques et de la Risle, puis dans le Cotentin et enfin dans le pays de Caux. Au XlVème siècle, le cidre commençait à supplanter la cervoise et il se vendait en Normandie à peu près autant de cidre que de vin. Au XVème siècle, après la guerre de 100 ans, le cidre était devenu la boisson commune de la basse et moyenne Normandie. A partir du XVIème siècle, on fit de réels progrès dans l'élaboration du cidre grâce à l'arrivée dans le Cotentin de Guillaume de Dursus, en provenance de Biscaye. Celui-ci améliora les variétés de pommes à cidre cultivées. Son exemple fut suivi par d'autres seigneurs locaux, qui commencèrent à sélectionner et à entretenir les variétés. Sous Louis XIII, à cause des impôts sur les vins, les vignobles de Normandie furent arrachés presque en totalité ; la culture du pommier continue alors à se développer. La consommation du cidre s'accroît encore. Mais par la suite, en raison des guerres, des taxes et de la misère générale, l'intérêt pour les pommiers et le cidre connaît divers aléas.

A partir du XVIIIème siècle, les intendants, les sociétés d'agriculture, le conseil d'Etat conjuguent leurs efforts pour améliorer et encourager la culture du pommier. Au XIXème siècle, la fabrication de cidre repart et la consommation se développe fortement après 1870.

C'est ainsi que la Normandie est devenue le premier verger de fruits à cidre de France. La Normandie est également le berceau de savoir-faire spécifiques en matière de transformation.

L'accélération de la diffusion du cidre au gré du temps, a entraîné une évolution des méthodes d'élaboration. Jusqu'au milieu du XIXème siècle, le cidre était fabriqué à la ferme. Puis, l'augmentation de la consommation aidant, les artisans et les industriels se sont lancés dans l'élaboration de cette boisson, s'appuyant sur la maîtrise du processus de transformation (techniques de clarification, stockage au froid, pasteurisation, gazéification, etc.) pour se développer.

Les techniques de pressurage mécanique ont également permis d'améliorer le rendement en jus sans contrarier les caractéristiques spécifiques des fruits.
A partir du début du XXème siècle, s'est développée progressivement la filtration pour obtenir des cidres plus stables. Vers les années 1950, les cidreries ont commencé à pasteuriser les cidres doux afin de permettre une conservation plus longue, d'empêcher le développement de micro-organismes et de pouvoir les expédier à moindre risque vers des destinations plus lointaines.

Les producteurs et, plus tard, les obtenteurs et pépiniéristes locaux ont sélectionné, amélioré et adapté le matériel végétal aux conditions pédoclimatiques normandes, aboutissant ainsi à un très grand nombre de variétés de pommes à cidre et poires à poiré se distinguant par une teneur en tanin et des aptitudes technologiques particulières. Par l'obtention ou l'introduction de nouvelles variétés qui se montrent adaptées aux conditions locales de production et à la transformation, ce nombre continue à progresser et garantit le maintien de la biodiversité de la ressource génétique.

Ces savoir-faire reconnus, appliqués à la matière première mise en œuvre ont permis le développement de la production d'un cidre réputé tandis que la consommation s'ancrait dans le patrimoine régional puis se diffusait hors région.

Dans les années 1920, la production nationale de cidre dépasse celle de la bière. Les années de forte production, les départements de la Manche, du Calvados, de la Seine inférieure et de l'Orne dépassent largement le million d'hectolitres. La Normandie est, dès les années 1920, la première région productrice de pommes à cidre et le restera.

6.2. Spécificité du produit

Le « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand » est limpide ou trouble, selon notamment son degré de filtration, et offre une couleur souvent soutenue allant du jaune clair à l'orangé suivant les variétés de fruits et les procédés mis en œuvre. Il présente une large palette d'arômes puissants, qui trouvent leurs équilibres entre les saveurs apportées par les différentes variétés de fruits et la douceur résultant des sucres non fermentés. Son effervescence, caractérisée par la finesse de ses bulles, n'est pas agressive en bouche.

6.3. Lien causal

Le lien à l'origine du « Cidre de Normandie » ou « Cidre normand » est fondé sur une forte réputation construite sur une identité régionale marquée.
Les acteurs locaux ont développé de longue date une production de cidre diversifiée dont l'originalité provient de l'utilisation de fruits à cidre, pommes et parfois poires, qui, en Normandie peuvent être utilisés pour équilibrer l'acidité de l'assemblage, et de la maîtrise des savoir-faire cidricoles.

Les conditions physiques favorables à la cidriculture (et non à la viticulture), avec un climat doux et humide et l'absence de déficit hydrique estival ont permis le développement des pommiers à cidre et poiriers à poiré.
C'est en Normandie que s'est développé un verger cidricole qui est et qui reste, depuis le début du XXe siècle, le plus grand de France, faisant ainsi de la région, la patrie reconnue du pommier à cidre. La production et la transformation cidricoles ont pris un essor important au XIXe et au début du XXe siècle, d'autant qu'on comptait, jusqu'à la seconde guerre mondiale, des entreprises bénéficiant de la dynamique de la distillation (débouché de l'alcool d'état, notamment).

La maîtrise des savoir-faire utiles à la production de cidre, avec notamment la recherche de variétés présentant une teneur en tanin particulière, adaptées et reconnues a permis le développement d'un produit spécifique reconnu par le consommateur.
Les techniques de pressurage mécanique, clarification pré- et post-fermentaire, fermentation, les savoir-faire liés à l'assemblage ont permis au fil du temps de tirer le meilleur des fruits et de maintenir les caractéristiques spécifiques du produit.

Enfin, avec le développement des savoir-faire en matière de stabilisation et de conservation des cidres (embouteillage, filtration, pasteurisation…) et l'adaptation aux techniques nouvelles, la diffusion des cidres normands s'est progressivement renforcée.

L'ensemble de ces éléments ont permis de produire des cidres de qualité reconnu comme faisant partie du patrimoine culturel et culinaire.

Les consommateurs associent fortement l'image des pommiers au paysage normand. Ainsi, le « Cidre de Normandie » est reconnu dans l'imaginaire national comme étant la boisson normande par excellence.

Les nombreuses "fêtes du cidre" (Barenton, Beuvron-en-Auge, Vimoutiers, Le Sap, Auffay, Forges-les-eaux…) et les concours de dégustation (Saint-Jean des cidres au niveau régional et concours plus localisés, par exemple en Pays de Caux) témoignent de l'ancrage du produit au cœur de la Normandie et de sa réputation
De même, le cidre apparaît en Normandie comme un véritable repère culinaire et historique, omniprésent dans la gastronomie.

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 mentions suivantes devront figurer sur l'étiquetage :

- La dénomination de la boisson :
  - « Cidre de Normandie »
  - « Cidre normand »

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points de contrôle	Valeurs de référence	Méthode de contrôle
Production de fruits à cidre	- Localisation des vergers dans l'aire géographique (liste de communes) - Caractéristique « Fruits à cidre »	Contrôle documentaire
Approvisionnement en fruits à cidre	- Fruits conformes, provenant d'un opérateur habilité - Caractéristique « Provenance géographique » (liste de communes) - Traçabilité des fruits	Contrôle documentaire
	- Caractéristique « fruits à cidre »	Contrôle documentaire ou visuel ou analytique
Élaboration des moûts	- Utilisation de fruits conformes - Traçabilité des moûts - Élaboration entièrement dans l'aire géographique	Contrôle documentaire
Approvisionnement en moûts et moûts concentrés	- Moûts conformes, provenant d'un opérateur habilité - Traçabilité des moûts	Contrôle documentaire
Élaboration des cidres	- Utilisation de moûts conformes - Traçabilité des moûts - Élaboration entièrement dans la zone géographique	Contrôle documentaire