Publié au BO AGRI du 1er janvier 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne »
homologué par le décret n°2014-1643 du 26 décembre 2014 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne », JORF du 28 décembre 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« Pommeau de Bretagne »

Partie I Fiche technique

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

Le « Pommeau de Bretagne » est enregistré à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie « autres boissons spiritueuses ».

2. Description de la boisson spiritueuse

Le « Pommeau de Bretagne » désigne une boisson spiritueuse vieillie sous bois issue du mutage d'un jus de pommes à cidre avec une eau de vie de cidre ayant été vieillie sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Pommeau de Bretagne » se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à acajou**,** il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et l'amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes empyreumatiques, épicés subtils, de fruits confits, d'amandes, d'agrumes, de pruneaux).

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le « Pommeau de Bretagne » est une boisson spiritueuse qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 %, et une teneur minimale en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.

3. Définition de l'aire géographique

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec l'eau-de-vie sous appellation d'origine contrôlée « Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne », le vieillissement du « Pommeau de Bretagne », et le conditionnement pour les seuls produits destinés à la consommation humaine directe, sont assurés dans l'aire géographique constituée par département, du territoire des communes suivantes.

L'aire géographique est constituée par le territoire des 372 communes suivantes :

Département des Côtes-d'Armor
Andel, Aucaleuc, Bégard, Binic, Bobital, Bourseul, Broons, Brusvily, Calorguen, Caouënnec-Lanvézéac, Caulnes, Cavan, Les Champs-Géraux, Coëtmieux, Corseul, Créhen, Dinan, Dolo, Erquy, Etables-sur-Mer, Evran, Gommenec'h, Goudelin, Henanbihen, Henansal, Hengoat, Le Hingle, Illifaut, Jugon-les-Lacs, Kerfot, Lamballe, Landébia, Landehen, Langrolay-sur-Rance, Languenan, Lanleff, Lanloup, Lannebert, Lannion, Lantic, Lanvallay, Lanvellec, La Landec, Lanvollon, Léhon, Matignon, Meslin, Noyal, Paimpol, Perros-Guirec, Plancoët, Planguenoual, Pléboulle, Plédéliac, Pléguien, Pléhédel, Plélan-le-Petit, Plélo, Pléneuf-Val-André, Pleslin-Trigavou, Plessix-Balisson, Plestan, Plestin-les-Grèves, Pleudihen-sur-Rance, Pléven, Plorec-

sur-Arguenon, Ploubalay, Ploubezre, Plouer-sur-Rance, Plouézec, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plouzelambre, Pludual, Pluduno, Plufur, Plumaudan, Pluzunet, Pommeret, Pommerit-le-Vicomte, Pordic, Pouldouran, Prat, Quemperven, Quévert, Quintenic, Rospez, Ruca, Saint-Alban, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carne, Saint-Cast-le-Guildo, Saint-Denoual, Saint-Helen, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Lormel, Saint-Maden, Saint Maudez, Saint Méloir des Bois, , Saint-Michel-en-Grève, Saint Michel de Plélan Saint-Potan, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Rieul, Saint-Samson-sur-Rance, Taden, Tonquedec, Trédrez, Tréduder, Trégomeur, Trégon, Tréguidel, Trélivan, Trémel, Trémeloir, Tréméreuc, Trémeur, Tréméven, Tressignaux, Tréveneuc, Trévérec, Trévron, La Vicomté-sur-Rance, Vildé-Guingalan, Yvias, Yvignac.

Département du Finistère

Argol, Arzano, Bannalec, Baye, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Elliant, Ergué-Gabéric, Faou (Le), La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Guimaec, LeTrévou, Landevennec, Loctudy, Mahalon, Melgven, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Nevez, Peumerit, Pleuven, Plobannalec-Lesconil, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plomeur, Ploneïs, Plonéour-Lanvern, Plouégat-Guérand, Plovan, Pluguffan, Pont-Aven, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimper, Quimperlé, Rédéné, Riec-sur-Bélon, Rosnoen, Rosporden, Saint-Coulitz, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Saint-Yvy, Telgruc-sur-Mer, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.
Commune en partie : Crozon section ZA et DL.

Département d'Ille-et-Vilaine

Acigné, Amanlis, Bain-de-Bretagne, Bais, Baulon, Bléruais, Boistrudan, La Bouëxière, Bourgbarre, Bourg-des-Comptes, Bovel, Brécé, Brie, Bruc-sur-Aff, Les Brulais, Campel, Cesson-Sévigné, Champeaux, Chancé, Chanteloup, Chantepie, La Chapelle-Bouëxic, La Chapelle-de-Brain, Châteaubourg, Châteaugiron, Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Comblessac, Cornillé, Corps-Nuds, Crévin, Domagné, Domloup, Essé, Gaël, Goven, Guichen, Guignen, Guipry, Iffendic, Janzé, Laillé, Langon, Lassy, Lieuron, Liffre, Lohéac, Loutehel, Louvigné-de-Bais, Marcillé-Robert, Marpire, Maure-de-Bretagne, Mernel, Messac, Miniac-Morvan, Monterfil, Montfort, Moulins, Muel, La Noë-Blanche, Nouvoitou, Noyal-sur-Vilaine, Orgères, Ossé, Pancé, Le Petit-Fougeray, Pipriac, Piré-sur-Seiche, Pléchatel, Plerguer, Plesder, Pleugueneuc, Pocé-les-Bois, Poligné, Pont-Péan, Redon, Sainte-Anne-sur-Vilaine, Saint-Armel, Saint-Aubin-des-Landes, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Aubin-du-Pavail, Saint-Didier, Saint-Domineuc, Saint-Erblon, Saint-Gonlay, Saint-Jean-de-Couesnon, Saint-Jean-sur-Vilaine, Saint-Malo-de-Phily, Saint-Malon-sur-Mel, Sainte-Marie, Saint-Maugan, Saint-Père, Saint-Pierre-de-Plesguen, Saint-Séglin, Saint-Senoux, Saint-Suliac, Saint-Thurial, Saulnières, Le Sel-de-Bretagne, Servon-sur-Vilaine, Thorigné-Fouillard, Torcé, Tresse, Trévérien, Le Tronchet, Le Verger, Vern-sur-Seiche, La Ville-ès-Nonais.

Département de la Loire-Atlantique

Avessac, Fégréac, Guenrouet, Massérac, Plessé, Sévérac, Saint-Nicolas-de-Redon.

Département du Morbihan

Allaire, Ambon, Arradon, Auray, Baden, Berric, Bono, Brandérion, Brech, Brignac, Calan, Camors, Carentoir, Caudan, Cléguer, Crach, Evriguet, Les Fougerets, La Gacilly, Gestel, Guer, Guidel, Le Hezo, Inzinzac-Lochrist, Kervignac, Landaul, Landevant, Lanester, Lanvaudan, Larmor-Baden, Lauzach, Locoal-Mendon, Lorient, Malestroit, Marzan, Mauron, Ménéac, Merlevenez, Missiriac, Nivillac, Nostang, Ploemel, Ploemeur, Plouay, Pluvigner, Pont-Scorff, Porcaro, Quelneuc, Quéven, Rieux, Ruffiac, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Congard, Saint-Dolay, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Laurent, Saint-Léry, Saint-Marcel, Saint-Martin, Saint-Nicolas-du-Tertre, Saint-Perreux, Sulniac, Surzur, Théhillac, Theix, Tréal, Tréffléan, La Trinité-Surzur.

Les pommes sont produites, récoltées dans l'aire géographique à l'exception des communes suivantes :

Département des Côtes d'Armor : Plounérin

Département de l'Ille et Vilaine : Saint Grégoire

Zone d'implantation des vergers

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts à « Pommeau de Bretagne » proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés lors de la séance des 8 et 9 novembre 2006 par le Comité National compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

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 nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Mode de conduite des vergers

Le verger est constitué de l'ensemble des arbres de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine « Pommeau de Bretagne »

Les pommiers sont plantés et conduits en verger de « haute tige » ou en verger de « basse-tige ».
Les vergers de « haute tige » comportent moins de 250 pommiers/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.
Les vergers de « basse tige » comportent moins de 750 arbres/ha.
L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité sur demande de l'organisme de défense et de gestion, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.

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

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

4.2 Variétés

Les vergers comportent les variétés de pommes à cidre définies dans la liste figurant en annexe. La présence de variétés de pommes à cidre ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces.

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

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

Les arbres plantés sur l'ensemble d'un verger et pour un même mode de conduite sont issus pour 70 % ou plus de variétés phénoliques et pour 15 % ou moins de variétés acidulées.

Chaque verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges.

4.3 Rendements maximaux et entrée en production

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé :
- à 25 tonnes de pommes ou 187,2 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « haute tige » ;
- à 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « 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 exploitée des parcelles identifiées. 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 200 mètres carrés.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » 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 des fruits

Les pommes à cidre sont récoltées à bonne maturité, variété par variété, transportées, manipulées et stockées dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

La première fraction de la récolte de chaque variété de pommes à cidre ne peut pas servir à la production de moûts destinés à l'élaboration de « Pommeau de Bretagne ».

Le transport et le stockage sont réalisés en respectant la séparation des variétés.

4.5 Extraction du jus et élaboration du moût

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe par une vis sans fin est interdit.

Les matériels utilisés pour pressurer la pulpe sont des pressoirs à paquets fixes ou ambulants, des pressoirs à bandes ou des pressoirs pneumatiques et hydrauliques horizontaux.

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des pommes mises en œuvre est interdit.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite.

Les moûts peuvent être clarifiés par débourbage pectique (dépectinisation, défécation).

La filtration du moût est interdite.

Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants, et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit.

4.6 Élaboration du Pommeau

4.6.1. Mutage

Le mutage est réalisé en une seule fois.
Au moment du mutage, les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 123 grammes par litre. Cette condition s'applique :

- sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées ;
- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne ».

Les moûts sont utilisés au fur et à mesure de leur élaboration.

Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de l'eau-de-vie sous appellation d'origine contrôlée « Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne », en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol et supérieur à 20 % vol.

L'appellation d'origine contrôlée « Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne » utilisée pour le mutage a été conservée dès la fin de la distillation sous bois de chêne au moins 12 mois. Elle présente un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol, lors du mutage et est élaborée par le même élaborateur qui produit le moût.

Les opérations de mutage sont achevées avant le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte.

4.6.2 Élevage

Les « Pommeau de Bretagne » ainsi élaborés sont vieillis, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne d'espèce sessile ou pédonculé ou leur croisement de moins de 110 hl, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

Les « Pommeau de Bretagne » font l'objet chez l'élaborateur d'une période d'élevage comportant :

- une période de vieillissement d'au minimum 14 mois après le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte ;
- une période de maturation en bouteilles d'au minimum trente jours pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.

Le titre alcoométrique volumique acquis du « Pommeau de Bretagne » en cours de vieillissement peut être ajusté par l'apport complémentaire d'appellation d'origine contrôlée « Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne » répondant aux conditions susvisées.

4.6.3 Circulation des produits

Le « Pommeau de Bretagne » pourra circuler à partir du 1er juin de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage.

Il ne pourra circuler à la destination de la consommation humaine directe qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur où ont été réalisés le mutage et l'élevage.

4.6.4 Produit fini

Les « Pommeau de Bretagne » proviennent d'un assemblage dans lequel :
- le volume de moûts issus d'une même variété de pomme à cidre ne peut excéder 50 % du volume total du moût ;
- le volume de moûts issus de variétés acidulées ne peut excéder 15 % du volume total du moût ;
- le volume de moûts issus de variétés phénoliques doit représenter au moins 70 % du volume total du moût.

Les « Pommeau de Bretagne » présentent les caractéristiques analytiques suivantes lors de leur commercialisation :
- titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % vol et 18 % vol ;
- teneur en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Description des facteurs physiques du lien au terroir

L'aire géographique s'étend sur 372 communes représentant un tiers de la région administrative Bretagne. Elle forme trois sous-ensembles très découpés localisés respectivement sur le littoral sud, le littoral nord sur un secteur oriental comprenant les vallées de la Vilaine et de ses affluents ainsi qu'une partie du Pays de Rennes.
La zone géographique repose en totalité sur le massif armoricain. Elle exclue les marais, les parties dominées par les limons profonds, ainsi que formations superficielles sur grès et granit.
Le climat est très océanique avec des températures douces et des précipitations régulières mais non excessive (inférieures à 1100 mm) en raison de son altitude limitée à 120 m. Les variations de températures et d'humidité relative entre les saisons sont faibles.

Les pommiers sont implantés sur des sols de faible profondeur ou présentant une structure sableuse ou une charge importante en éléments grossiers et qui ne présentent pas de signes importants d'hydromorphie.

5.2 Les facteurs humains du lien

Les pommiers à cidre dont dérivent les variétés utilisées actuellement sont arrivés en Bretagne depuis l'Espagne et la Normandie au XVe siècle. Ces variétés riches en composés phénoliques ont supplanté les pommes sauvages utilisées jusqu'à lors et permis d'importants progrès dans l'élaboration du cidre, car ces composés phénoliques ralentissent la fermentation et facilitent le développement aromatique des cidres à distillés. Aujourd'hui encore, le verger est caractérisé par l'amertume de la majeure partie de ses variétés.

La zone géographique abrite aussi des savoir-faire de cidrification très aboutis, des matériels de distillations de petite dimension très spécifiques et des chais de vieillissement volontairement non-climatisés abritant de la futaille de petite dimension.

Conscient de l'originalité de leur eau-de-vie, les producteurs ont su mettre en place assez tôt une organisation syndicale professionnelle qui obtiendra à travers de décret du 10 avril 1963 la protection de la spécificité et la notoriété de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne en la reconnaissant en appellation d'origine réglementée.

5.3 Caractéristiques du « Pommeau de Bretagne »

5.3.1 *Aspect organoleptique*

Le « Pommeau de Bretagne » se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à acajou, il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et l'amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes empyreumatique, épicées subtils, de fruits confits, d'amandes, d'agrumes, de pruneaux).

5.3.2 Éléments *historiques liés à la réputation*

Le mutage du moût de pommes par de l'eau de vie constitue une pratique domestique agricole commune aux régions cidricoles de l'ouest de la France qui a dû apparaître avec le développement de la distillation.

Cependant aucune source ancienne ne fait référence au « Pommeau de Bretagne » car si la fabrication d'une boisson comme le pommeau était courante dans les fermes à partir des fruits du verger, ce n'est que très récemment que l'on commença à la commercialiser.

En effet la vente des apéritifs à base de cidre était interdite par un décret de 1935 et plusieurs tentatives de reconnaissance de ce produit échouèrent. Ainsi en 1946, un groupe de producteurs chercha mais en vain à mettre en vente un "cidre de liqueur". Néanmoins, insistant sur le fait qu'il s'agissait d'un produit traditionnel, les élaborateurs de Bretagne qui, avec les producteurs du Maine et de Normandie avaient baptisé leur produit "Pommeau" en 1972 parvinrent à obtenir en 1981, le droit de le vendre. En septembre 1979, ils demandèrent la reconnaissance en AOC pour le « Pommeau de Bretagne » qu'ils obtinrent en 1997, à la suite de celle du cidre « Cornouaille ».

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

La répartition régulière des précipitations, la douceur des températures, la présence de sols peu profonds et drainants autorisent la production régulière de pommes à cidre.

La situation de l'aire géographique à des altitudes inférieures à 120 mètres caractérisés permet d'éviter la nébulosité élevée, les précipitations excessives et une trop grande fraîcheur des températures.

L'aire de l'AOC « Pommeau de Bretagne » est marquée par des usages de production de fruits à cidre et d'élaboration des pommeaux qui ont entretenu à travers les siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'à la mise en bouteille puisque cette dernière étape est réalisée intégralement dans l'aire pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.

Ce savoir faire tire intelligemment partie des opportunités et des contraintes naturelles présentes dans l'aire. Il permet aux producteurs de sélectionner les parcelles qui du fait de la faible profondeur des sols provoque une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres ; et du fait de leur situation abritée des vents dominants permet d'éviter les chutes avant maturité des fruits en automne. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers, les variétés en majorité très riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique, à la saveur amertumée et à la structure très charpentée du « Pommeau de Bretagne ». Il leur donne la maîtrise des techniques de culture des arbres et de récolte, les plus à même d'obtenir durablement les fruits sains qu'exige la production de « Pommeau de Bretagne ».

Le savoir-faire des producteurs s'observe également à la cave dans leur aptitude à assembler les jus selon la saveur plus ou moins acide, plus ou moins amère des variétés et selon leurs apports aromatiques, puis au chai dans leur capacité à utiliser les conditions climatiques océaniques tempérées de l'aire pour favoriser l'élevage harmonieux du « Pommeau de Bretagne ».

Issu de deux produits distincts : l'eau de vie de cidre et le moût de pommes à cidre, l'élevage pendant plus de 14 mois sous bois de chêne va permettre la fusion harmonieuse de leurs composants. Cependant cet équilibre reste fragile et le « Pommeau de Bretagne », du fait de sa forte teneur en composés phénoliques présente une très grande sensibilité aux traitements de pré-embouteillage (passage au froid, filtration, collage…). Pour surveiller toutes les évolutions qui pourraient se développer suite à ces opérations et permettre au produit de retrouver sa structure, les opérateurs se sont imposé la mise en bouteille, ainsi qu'une période minimale de maturation en bouteille d'au moins 1 mois, chez l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage.

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

7. Nom et adresse du demandeur

ANIPP
Section Pommeau de Bretagne
6 Place Boston
14200 Hérouville Saint Clair

8. Règles de présentation et étiquetage

8.1 Dispositions générales

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

Le nom « Pommeau de Bretagne » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur.

La mention « Appellation d'origine contrôlée » est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.

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

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

8.2 Dispositions spécifiques

Dans le respect des règles de présentation du nom de l'appellation prévues au point précédent, le nom « Cornouaille » est inscrit dans des caractères de dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne pouvant excéder les 2/3 de celles du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » complétée du nom « Cornouaille » est réservée aux boissons spiritueuses obtenues à partir :

— d'eaux-de-vie élaborées et distillées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille », à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de cette appellation ;

— et de moûts produits à partir de pommes à cidre provenant de vergers identifiés situés dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille ».

Partie II Obligations déclaratives et registres à tenir

1. Obligations déclaratives

1.1 Demande d'identification parcellaire des vergers

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.

1.2 Déclaration d'affectation parcellaire des vergers

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

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte.

1.3 Déclaration récapitulative des achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les négociants ou élaborateurs ayant acheté des pommes au cours de la campagne destinées à l'élaboration de « Pommeau de Bretagne ». 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 pommes achetées par fournisseur.

1.4 Déclaration de revendication et de stocks

Cette déclaration de revendication est transmise au plus tard le 15 février qui suit le mutage. Elle comporte

- les périodes de mutage ainsi que les quantités élaborées ;
- les volumes totaux commercialisés dans l'année civile précédente ;
- le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'AOC détenus au 31 décembre dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement ou par année de récolte ;
- la capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 110 hl.

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

2. ***Les opérateurs tiennent à jour sur des registres les informations suivantes***

2.1 Registres et documents d'accompagnement des fruits

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

Les producteurs de fruits enregistrent pour chacune des parcelles destinées à l'AOC « Pommeau de Bretagne » la date de récolte et la destination de la première fraction de leur récolte.

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

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

2.2 Registre d'élaboration

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

- enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de pressurage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;
- enregistrement des traitements ;
- enregistrement des mutages et ajustements du TAV (date, volume de moût, richesse saccharimétrique, volume, âge et TAV de l'eau de vie, volume et TAV du pommeau obtenu) ;
- enregistrement des introductions et des sorties de logements sous bois (date, volume et référence logements) ;
- enregistrement des sorties du bois : conditionnement en cuve inerte ou mise en bouteille (date, numéro de lot, volume et TAV).

2.3 Registre de sorties

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants :
Date d'expédition pour mise à la consommation, quantités, TAV et références du lot.

Les registres prévus par la réglementation générale peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.

Partie III. Points principaux à contrôler

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70% de variétés phénoliques et au plus 15% de variétés acidulées	Examen documentaire et/ou Examen visuel

B – REGLES ANNUELLES	
Richesse minimale saccharimétrique des moûts au moment du mutage	Examen documentaire
Titre alcoométrique volumique de l'eau de vie au moment du mutage	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous bois	Examen documentaire
C – PRODUIT	
Titre alcoométrique volumique	Contrôle analytique
Teneur en sucres totaux	Contrôle analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	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.

Publié au BO AGRI du 1er janvier 2015

ANNEXE

Liste des variétés

VARIETES DE POMMES

Les variétés de pommiers sont définies comme suit:

Variétés phénoliques

Amer Blanc
Amère Saint Jacques
Avaloù Bigouden
Avalou Daoulas
Bedan
Beleien
Boivin
Botell bihan
Botell Stank
Boudenn Blad
Bramtôt
Brank Kamm
Cahoua
Carabine
Chaperonnais
Chevalier jaune
C'huero Briz
C'huero Ruz Mod Kozh
C'huero Gwenn
C'huero Ruz Per Lae
C'huero Ruz
C'huero Ruz Bihan
Coco d'Isse
Dous Amère la Bintinais
Douce Moën ou Dous Moën
Douce Moën Gris ou Dous Moën Gris
Dous Bras
Dous Bloc'hig
Doux geslin ou Reine des Pommes
Dous-Rouz
Dous-Rouz-Bihan
Dous-Rouz-Bras
Fréquin rouge
Goarimig Ruz
Jaketig
Jambi
Jeanne Renard
Jobig
Peau de Chien ou Kroc'hen ki
Kermerrien
Marie Ménard
Marine Auffray
Martinais
Médaille d'Or
Penn du
Perscao
Prad Yod
Rousse de Plourhan
Rouz Koumoulenn Bras
Rouz Koumoulenn Vihan
Seac'h Biniou
Stang-Ruz
Trojenn Hir
Ty ponch
Villebery

Variétés acidulées

Briz-kannig
Fil jaune
Fil rouge
Judor
Locart Vert
Rouget de Dol
Petit Jaune
Pied court

Autres variétés

Amer Rislet
Avalou Spoue
Bedan rouge
Dous E Veg Brizh
Dous Bihan
Dous Kaled
Douce Coëtligné ou Dous koët ligné
Dous Jaffredo
Guillevig ou Guillevic
Pomme Choux
Rislet