

Cahier des charges de l'indication géographique « Eau-de-vie de cidre de Normandie » homologué par l'[arrêté du 22 janvier 2015](#) relatif à l'indication géographique « Eau-de-vie de cidre de Normandie », JORF du 28 janvier 2015

## CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Eau-de-vie de cidre de Normandie »

### Partie I - Fiche technique

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

L'indication géographique « Eau de vie de cidre de Normandie » est enregistrée à l'annexe III du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « Eau-de-vie de cidre et de poiré », Annexe II, point 10.

#### 2. Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit

L'« eau-de-vie de cidre de Normandie » peut être blanche ou ambrée.

L'eau-de-vie blanche exprime des caractères organoleptiques à dominante fruitée. À la commercialisation, elle présente une teneur en acétate d'éthyle inférieure à 250 g/HAP (Hectolitres d'Alcool Pur) et une teneur en méthanol inférieure à 200 g/HAP.

L'eau-de-vie ambrée exprime des caractères organoleptiques fruités. À la commercialisation, elle présente une teneur en acétate d'éthyle inférieure à 250 g/HAP et une teneur en méthanol inférieure à 200 g/HAP.

L'eau-de-vie présente une teneur en non-alcool total supérieure ou égale à 220 g/HAP.

#### 3. Définition de la zone géographique concernée

La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ainsi que leur distillation et l'élevage de l'eau-de-vie sont effectuées dans l'aire géographique constituée des territoires suivants :

Départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Maritime : en totalité.

Département de la Mayenne : les communes d'Ambrières-les-Vallées, Boulay-les-Ifs, Champéon, Champfrémont, Chantrigné, Charchigné, Couesmes-Vaucé, Désertines, Gorrion, La Haie-Traversaine, Hercé, Le Horps, Le Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux, Lesbois, Lignièrès-Orgères, Montreuil-Poulay, Le Pas, Ravigny, Rennes-en-Grenouilles, Le Ribay, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Julien-du-Terroux, Saint-Loup-du-Gast, Saint-Pierre-des-Nids, Soucé, Thuboeuf, Vieuvy.

Département de l'Oise : les communes de Abancourt, Blargies, Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés, Saint-Thibault.

Département de la Sarthe : les communes de Ancinnes, Assé-le-Boisne, Avezé, La Chapelle-du-Bois, Chérisay, Cormes, Dehault, Douillet, La Ferté-Bernard, Gesnes-le-Gandelin, Louzes, Montreuil-le-Chétif, Moulins-le-Carbonnel, Neufchâtel-en-Saosnois, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint-Léonard-des-Bois, Saint-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon.

## **4. Description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et des méthodes locales, loyales et constantes**

### **4.1 Condition de production des fruits à cidre**

Les pommiers sont plantés et conduits en « haute tige » ou « basse tige » selon les usages régionaux de production des fruits à cidre, soit une densité inférieure ou égale à 280 arbres/ha en « haute tige » avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres, soit une densité inférieure ou égale à 1000 arbres/ha en « basse tige ».

L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers. En cas de circonstances climatiques exceptionnelles et imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le directeur de l'INAO afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.

Sont autorisées, l'ensemble des variétés de pomme à cidre en usage dans la région, à l'exclusion des pommes de tables et des variétés judaine, judeline, jurella et chanteline.

Les variétés de pommes à cidre sont issues d'une population adaptée aux conditions environnementales locales normandes (écotype) par sélection paysanne ou proviennent d'obtentions professionnelles.

Le rendement moyen maximal des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare ou 333 hectolitres de moûts par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion).

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l' « eau de vie de cidre de Normandie » 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 maximal des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produits en moyenne lors des deux dernières récoltes et la superficie des vergers plantés.

Les surfaces plantées sont obtenues 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 m<sup>2</sup>.

### **4.2 Élaboration du cidre**

L' « Eau-de-vie de cidre de Normandie » doit provenir exclusivement de cidre. Le cidre est le moût fermenté des pommes préalablement pressurées.

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

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

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

Le moût doit présenter une densité moyenne de 1033 ou le cidre doit présenter un titre alcoométrique volumique total supérieur à 4 %.

### **4.3 Distillation**

Les cidres sont distillés soit selon le procédé de distillation discontinue simple à repasse, soit selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux.

#### 4.3.1 Distillation discontinue simple à repasse

Le procédé de distillation discontinue simple à repasse consiste en une succession de deux étapes dites « chauffées » :

- la première « chauffe » désigne la distillation du cidre et permet d'obtenir le brouillis ;
- la deuxième « chauffe » ou « repasse » ou « bonne chauffe » désigne la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie, après avoir écarté les produits de début et de fin de distillation.

Lors de la première ou la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au cidre ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme eau-de-vie.

La distillation à la repasse est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau avec ou sans chauffe-cidre et d'un serpentín avec réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffées, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur ou égal à 72 % à la température de 20°C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

#### 4.3.2 Distillation continue multi-étagée avec reflux

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.

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 19 plateaux de 0,70 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 12 plateaux de 0,6 mètre de diamètre.

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

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.

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

#### **4.4 Élevage**

L'eau-de-vie de cidre blanche subit une maturation d'au moins 1 mois en cuves constituées de matériaux inertes.

L'eau-de-vie de cidre ambrée subit un élevage d'au moins 1 an sous bois de chêne.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

#### **4.5 Finition**

L'eau-de-vie de cidre blanche peut être édulcorée dans la limite maximale exprimée en sucre inverti de 10 grammes par litre de produit fini.

L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées de telle sorte que l'effet sur l'eau-de-vie de cidre ambrée soit inférieur à 4 % vol. d'obscurité. L'obscurité, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

### **5. Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique**

#### **5.1 Spécificité de la zone géographique**

##### **Facteurs naturels contribuant au lien**

La zone géographique qui se situe à cheval sur le Massif Armoricaïn et le Bassin Parisien présente des paysages dominés par des prairies bocagères où l'on rencontre des vergers régulièrement disséminés. Elle s'étend sur la totalité de la Normandie et quelques cantons voisins.

Ce territoire dont le socle dérive du massif armoricaïn à l'Ouest et du bassin parisien à l'est bénéficie d'un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles dus à la proximité de la mer. Les précipitations sont abondantes (au moins 700 mm/an) et régulières (au moins 160 jours de précipitation). Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire géographique est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par un nombre relativement faible de jours de gel printanier.

##### **Facteurs humains contribuant au lien**

La Normandie semble avoir porté 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 entre le X et XIIème siècle et l'on estime qu'à la fin du XVIème, le pommier à cidre avait achevé de conquérir l'ensemble de la province. La fabrication d'eau-de-vie de cidre est mentionnée en Normandie dès le XVIème siècle dans le Journal de Gilles de Gouberville. Au cours du siècle suivant, la distillation prend de l'importance dans la région puisque dès 1606, se crée la corporation des distillateurs d'Eau-de-vie de Cidre de Normandie. Depuis ces époques lointaines, la Normandie constitue toujours la première région française tant pour la densité des vergers de fruits à cidre que pour leur distillation.

En 1935 et 1936, des troubles violents éclatent pour réclamer la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie concurrencées par les productions industrielles élaborées à partir de jus de pommes et de poires de toutes natures et origines. Ces revendications aboutiront à l'avènement d'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 Normandie en la reconnaissant en appellation d'origine réglementée.

## **5.2 Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit**

L'eau-de-vie de cidre blanche présente une robe transparente, limpide et sans dépôt. Les arômes sont nets et fruités avec fréquemment des notes de pomme. En bouche l'eau-de-vie est fruitée avec rondeur et gras.

L'eau-de-vie de cidre vieillie sous bois présente une robe ambrée. Au nez et en bouche, elle présente le plus souvent des notes fruitées, épicées ou florales.

## **5.3 Interactions causales**

Le pommier à cidre, sélectionné empiriquement depuis des siècles en Normandie nécessite une alimentation en eau régulière, modérée mais sans stress hydrique pour donner des récoltes de bonne qualité. Il trouve dans cette région un climat extrêmement favorable grâce aux précipitations répétées et à l'absence de déficit hydrique estivale.

Ces conditions favorables sont généralement complétées par les savoir-faire arboricoles Normands qui ont abouti à la sélection empirique de centaines de variétés de pommes à cidre et au développement de système de conduite adaptés comme le pré-verger « haute tige » et plus récemment le verger spécialisé « basse tige ». Ces pommes à cidres par leur richesse en composés phénoliques et leur potentiel aromatique, caractérisent fortement l'expression fruitée des eaux-de-vie produites.

La longue tradition cidricole et de distillation qui caractérise la Normandie s'exprime pleinement dans les savoir faire nécessaires à l'élaboration de cette eau-de-vie de cidre dont la notoriété a traversé les siècles.

## **6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales**

## **7. Nom et adresse du demandeur**

Syndicat des producteurs d'eau-de-vie de cidre de Normandie

Adresse : Immeuble Citipolis, 6 place Boston 14200 Hérouville Saint Clair

Téléphone : 02.31.53.17.61

Fax : 02.31.53.78.09

Mail : [cicd@orange.fr](mailto:cicd@orange.fr)

## **8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires**

Les boissons spiritueuses pour lesquelles aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'indication géographique « Eau-de-vie de cidre de Normandie » ne peuvent être mises en vente ou vendues sans que l'indication géographique susvisée soit inscrite sur l'étiquetage.

Les mentions facultatives ne peuvent figurer sur l'étiquette que dans des dimensions qui ne dépassent pas, aussi bien en largeur qu'en hauteur, le double de celles des caractères de l'indication géographique « Eau-de-vie de cidre de Normandie ».

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

## Partie II - Obligations déclaratives et tenue de registres

### 1. Obligations déclaratives

#### 1.1. Déclaration récapitulative des achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de pommes achetées par fournisseur ainsi que les volumes de produits intermédiaires achetés par fournisseur.

#### 1.2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 30 juillet qui suit la distillation.

Elle indique :

- le volume de chaque lot produit dans l'année écoulée ;
- le nom et l'adresse du demandeur.

### 2. Tenue de registres

Chaque opérateur doit tenir un registre de distillation mentionnant notamment les quantités distillées (volume et titre alcoométrique volumique).

Les produits susceptibles de bénéficier de l'indication géographique « Eau-de-vie de cidre de Normandie » doivent être clairement individualisés dans ces registres.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale, notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

## Partie III - Points principaux à contrôler

Points principaux à contrôler	Méthode d'évaluation
Localisation des vergers dans l'aire	Documentaire
Lieu d'élaboration (pressurage, fermentation du moût, distillation)	Documentaire
Rendement des vergers	Documentaire
Eau de vie blanche : dégustation et caractéristiques analytiques de l'eau-de-vie	Examen analytique Examen organoleptique
Eau de vie ambrée : caractéristiques analytiques de l'eau-de-vie	Examen analytique

## 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](mailto:certipaq@certipaq.com)**

**[www.certipaq.com](http://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](mailto: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.