Cahier des charges de l'appellation d'origine « DOMFRONT »

homologué par arrêté du 7 octobre 2025, *JORF* du 11 octobre 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 42-2025

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles

ZA de Cardonville

8 rue de la liberté, Bretteville-L'Orgueilleuse

14740 THUE ET MUE

Téléphone : (0)6 58 34 36 68 / (33) (0)2 31 53 17 61

Courriel : ntac@aocidricoles.fr

Composition : Le groupement comprend une section dédiée composée exclusivement des producteurs de fruits, collecteurs de fruits et élaborateurs de « Domfront »

TYPE DE PRODUIT : 2206 Boissons fermentées mélangées

1. NOM DU PRODUIT

« Domfront »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Domfront » est un poiré effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse en bouteille. Il est élaboré à partir de la fermentation de pur jus de poires à poiré de variétés locales, provenant des vergers identifiés situés dans l'aire géographique. Les poires à poiré sont des fruits qui, du fait de leur astringence, ne sont généralement pas comestibles en l'état mais qui présentent des aptitudes technologiques à l'extraction de leur jus.

Le « Domfront » présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3 % ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 5,5 % ;
- pression supérieure ou égale à 1,4 bars à 20°C.

Le « Domfront » se caractérise par une robe jaune pâle à jaune doré intense, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés, souvent relevées d'une pointe d'astringence.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production des poires à poiré ainsi que l'élaboration du « Domfront », y compris la mise en bouteille, sont effectuées dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001 et du 11 juin 2025. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes ou partie de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de 2025 :

Département de la Manche :

Communes en totalité : Barenton, Buais-Les-Monts, Le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Georges-de-Rouelley

Communes en partie : Mortain-Bocage (pour les seuls territoires des communes déléguées de Notre-Dame-du-Touchet, Saint-Jean-du-Corail, Villechien).

Département de la Mayenne :

Communes en totalité : Couesmes-Vaucé, Le Housseau-Brétignolles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Soucé.

Commune en partie : Lassay-les-Châteaux (pour le seul territoire de la commune déléguée de Melleray-la-Vallée).

Département de l'Orne :

Communes en totalité : Avrilly, Céaucé, Domfront en Poiraie, Juvigny, Val d'Andaine, Mantilly, Passais Villages, Perrou, Saint-Brice, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Torchamp.

Communes en partie : Bagnoles de l'Orne Normandie (sections 0B, 0D, AH, AL, AS, AT, AV), Lonlay-l'Abbaye (Sections AZ, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BN), Rives d'Andaine (pour le seul territoire de la commune déléguée de la Chapelle d'Andaine), Saint-Bômer-les-Forges (sections YA, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX, ZY).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Les poires à poiré sont issues des vergers faisant l'objet d'une procédure d'identification. Les vergers identifiés se situent dans l'aire géographique et répondent 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 du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001.

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 novembre de l'année précédant la ~~de~~ récolte (N-1).

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 du groupement.

4. ÉLEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le suivi documentaire mis en place depuis le verger et tout au long du processus d'élaboration du « Domfront » ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi du produit jusqu'à la mise en commercialisation.

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration du « Domfront » est tenu de déposer une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification, est adressée au groupement, qui informe l'organisme de contrôle.

La déclaration d'identification comporte les éléments de description des parcelles et outils mis en œuvre pour produire sous appellation ainsi que l'engagement de l'opérateur de respecter le cahier des charges de l'appellation.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Inventaire du verger Pour chaque unité culturale : Références cadastrales de la (des) parcelle(s), nombre de poiriers, année de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres	Si l'opérateur veut produire des fruits l'année N : Avant le 1er avril de l'année de la récolte N pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale (dans le respect du délai figurant au point 3 pour les parcelles non encore identifiées)
Collecteurs de fruits	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AO~~C~~P et au plus tard le 1er septembre de l'année de récolte
Élaborateurs de « Domfront »	Adresse du lieu de dépôt des fruits Adresse du ou des sites de production Présence de matériel de broyage ou râpage Présence de matériel de pressurage	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AO~~C~~P et au plus tard avant le 1er septembre de l'année de la récolte

4.1.2. Inventaire du verger

Le « Domfront » est élaboré à partir de poires provenant de parcelles situées dans l'aire géographique définie. L'inventaire du verger comprend l'indication :

- des références cadastrales de la (des parcelles)
- du nombre de poiriers,
- des variétés,
- de leur mode de conduite,
- des écartements entre les arbres et
- de leur date de plantation (au-delà de 10 ans, la date peut se limiter à l'année de plantation).

L'inventaire du verger est adressé au groupement, qui informe l'organisme de contrôle.

4.1.3. Déclaration de revendication.

La déclaration de revendication est transmise au plus tard 8 jours après la mise en bouteille. Elle comporte :

- la date,
- le numéro de lot et
- les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée au groupement, qui informe l'organisme de contrôle.

4.1.4. Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par chaque collecteur ou élaborateurs ayant acheté des fruits au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février au groupement, qui informe l'organisme de contrôle. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

4.2. Tenue de registres

4.2.1. Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le producteur de fruits et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant :

- l'appellation revendiquée,
- la date de récolte,
- la quantité de Plant de Blanc et des autres variétés et
- le lieu-dit ou la parcelle.

Les opérateurs enregistrent dans le registre de récolte :

- les références du lieu-dit ou de la parcelle récoltée,
- la quantité récoltée (en distinguant plant de blanc et les autres variétés),
- les variétés,
- la date de récolte.

4.2.2. Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration comporte notamment les données suivantes :

- Modalités d'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre et proportions, densité et volume du moût obtenu ;
- Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation ;
- Mises en bouteille : date, référence du lot et volume ainsi que les modalités d'identification du lot, assemblages des cuvées, densité à la mise en bouteille.

4.2.3. Registre de sorties.

Le registre de sorties comporte notamment les données suivantes :

- date de première mise à la vente du lot ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- densité à la mise en vente du lot ;
- référence du lot.

4.3. Contrôle sur le produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens analytiques et organoleptiques, visuels et gustatifs, visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Domfront ». Ces contrôles s'effectuent par sondage. Les poirés 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

Le verger est constitué de l'ensemble des poiriers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être mis en œuvre pour l'élaboration de « Domfront ».

5.1.1. Composition variétale du verger

Les poires à poiré proviennent des variétés suivantes :

- variété principale : plant de blanc ;
- variétés complémentaires :

Antricotin
B'zi ou b'zi précoce (ou jaune) ou b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux
Beauvais
Bézier
Blanc de Mantilly ou de blanc
Blot ou petit blot ou gros blot
Bois balant
Bois rabattu ou de long
Caniou
Carto
Clémencerie
Courcou ou court-cou
De branche ou girette
De campagne ou campagne ou champgnière
De cloche
De fer ou poire de fer
De Gilbert
De grand père ou grand-père
De Vert
Fausset
Fougère
Gai blanc
Gaubert ou gros gris
Gris jaune
Gros gonthier
Longuet ou Domfront
Mat ou Mas
Moc friand
Muscad
Petit gris
Petit roux
Pommera ou pommeret ou fausse cloche ou pommeras
Rétaux
Rouge vigné ou Rouge Vigny
Rubenard ou Rubesnard
Verdot
Vinot ou de Normandie ou Sainte-Marie

Les poiriers de la variété plant de blanc représentent au moins 20% des arbres du verger.

Afin de préserver la diversité variétale, la présence de variétés de poires ne figurant pas dans la liste ci-dessus est autorisée dans la limite maximale de 20 % des arbres du verger.

5.1.2. Mode de conduite.

Les poiriers sont conduits en haute tige, c'est-à-dire que les vergers présentent une densité de plantation inférieure ou égale à 150 arbres par hectare et un écartement minimal entre les arbres de 6 mètres afin de respecter les usages locaux.

Dans le cas d'arbres isolés, moins de 40 arbres par hectare, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 208 m².

Le verger est intégralement enherbé à partir de l'entrée en production des poiriers.

Le verger est entretenu afin d'assurer un bon état cultural global des arbres, ce qui comprend la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol.

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

5.1.3. Récolte et stockage.

Afin d'avoir des poires à poiré à bonne maturité, celles-ci sont récoltées en plusieurs ramassages successifs, variété par variété. Le secouage mécanique des poiriers est interdit.

Le stockage des poires est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie.

Les poires issues de la variété plant de blanc sont stockées séparément des variétés complémentaires.

5.1.4. Productivité des vergers.

Le rendement moyen~~ne~~ maximal~~e~~ sur deux années des poiriers du verger est fixée :

- à 625 kilogrammes de poires ou 4,4 hectolitres de moût par poirier ;
- à 300 kilogrammes de poires ou 2,1 hectolitres de moût par poirier de la variété plant de blanc.

Les jeunes poiriers ne peuvent être pris en compte pour la production qu'à partir de la septième campagne suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai.

5.1.5. Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les poires sont râpées pour obtenir une pulpe.

La pulpe subit une phase de cuvage puis un pressurage.

Les moûts obtenus présentent une densité minimale de 1047 à 20°C.

5. 2. Élaboration des poirés

5.2.1. Fermentation.

La fermentation du moût s'effectue lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau, d'arômes ou de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucres des moûts ou des poirés sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

5.2.2. Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

Les poirés prêts pour la mise en bouteille proviennent d'un assemblage de poires récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne dans lequel :

- la proportion de la variété plant de blanc est supérieure ou égale à 40% ;
- la proportion de chaque variété complémentaire est inférieure ou égale à 25% ;
- la proportion des variétés non listées visées au point 5.1.1. est inférieure ou égale à 10%.

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

La prise de mousse du « Domfront » est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène créant une effervescence artificielle est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La prise de mousse nécessite une durée minimale de six semaines.

Les poirés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

6. ÉLEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6. 1. Spécificités de l'aire géographique

Le « Domfront » tire sa spécificité des conditions pédoclimatiques de l'aire géographique qui offre les conditions propices à la culture du poirier à poiré et des savoir-faire locaux qui s'expriment au travers de la sélection des variétés au fil du temps, en particulier la variété plant de blanc, et au travers de l'élaboration de poirés d'une grande finesse.

Facteurs naturels

L'aire géographique du « Domfront » correspond au territoire de la région dénommée bas Domfrontais ou Passais, située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine.

Le bas Domfrontais appartient à la grande région du sud bocage normand, qui s'inscrit dans un climat de type océanique et dans le contexte géologique du Massif armoricain. Abrité par l'escarpement de grès qui, de Mortain à Bagnoles-de-l'Orne, le surplombe au nord et ouvert aux influences méridionales, ce territoire bénéficie d'une situation climatique privilégiée que traduit la précocité de la végétation (environ quinze jours d'avance pour la floraison des poiriers par rapport au nord de Domfront). Les températures moyennes sont supérieures, quelles que soient les saisons, aux autres régions du bocage normand et, du fait des altitudes peu élevées (inférieures à 200 mètres), les précipitations y sont aussi moins abondantes. Son relief peu animé est constitué de plateaux traversés par de nombreux cours d'eau. Enfin, l'aire d'appellation est marquée par la dominance des sols profonds développés sur limons et sur schistes et par l'abondance de filons de dolérite, roche volcanique caractéristique de la région.

Le poirier à poiré, sensible à la sécheresse, est planté traditionnellement dans des sols profonds et frais qui lui permettent de développer un enracinement suffisamment puissant pour assurer un ancrage en rapport avec son important développement aérien. C'est dans ces conditions particulières que le poirier atteint des dimensions spectaculaires et donnent des récoltes abondantes et appréciées qualitativement. La floraison des poiriers est plus précoce que celle des pommiers et s'étale sur une période courte, ce phénomène rend le poirier particulièrement sensible aux gelées de printemps. C'est pour toutes ces raisons que les sols minces ou sableux à faibles réserves en eau et les zones gélives, en particulier les fonds de vallées où s'accumule l'air froid, sont proscrits de l'appellation.

Facteurs humains

En termes d'usages cidricoles, le poirier à poiré est sans aucun doute la plus ancienne espèce cultivée dans cette région puisqu'il est antérieur à l'apparition en Normandie des variétés de pommes à cidre originaires du nord-ouest de l'Espagne (XI^{e} siècle). Depuis au moins quatre siècles, il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage Domfrontais. Cette zone, et plus particulièrement le bas Domfrontais, constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative. Cet arbre, exclusivement conduit en haute tige pour cette appellation, est caractérisé par l'exceptionnel développement de son port érigé qui lui fait atteindre des hauteurs de 10 à 15 mètres ainsi que par une

croissance très lente (la mise à fruits nécessite parfois plus de quinze ans) qui débouche sur une longévité dépassant fréquemment un siècle. Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré demeure aujourd'hui un élément majeur du paysage du bas Domfrontais. Il s'inscrit en particulier dans le système appelé « pré-verger » qui associe des arbres fruitiers (faible densité d'arbres, autour de 50 poiriers par hectare) avec des prairies permanentes, le plus souvent pâturées, une production animale et la production de fruits et crée un écosystème en équilibre qui nécessite très peu d'intrants. Les producteurs de « Domfront » préservent et valorisent ainsi ce paysage et ces arbres exceptionnels.

Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pomologique partagé par la majorité de la communauté des producteurs. Cette culture des producteurs s'étend au choix des parcelles à planter, qui se fait en fonction des caractéristiques des terrains, puisque seules les parcelles disposant de sols d'une profondeur et d'une fertilité suffisantes, situées à l'écart des zones gélives peuvent accueillir des vergers de poiriers à poiré. D'autre part, les producteurs doivent, pour construire leur verger, composer les assemblages pouvant concerner plus d'une dizaine de variétés différentes en fonction de leur compatibilité de pollinisation, de leur saison de récolte et de leurs aptitudes technologiques et organoleptiques.

Parmi ces poiriers, la variété plant de blanc constitue un marqueur de l'aire d'appellation et du « Domfront » puisqu'elle se rencontre sur la totalité des communes de l'aire ~~et~~ tandis qu'elle était encore récemment pratiquement absente des vergers des autres régions cidricoles.

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, les poiriers étaient essentiellement exploités en vue de produire une boisson non gazeuse destinée à l'autoconsommation des exploitations ainsi qu'à certaines périodes du poiré exporté vers les régions voisines. Dans la première moitié du XX^{e} siècle, la production de poiré destiné à la distillation s'est développée parallèlement au maintien de l'élaboration du poiré de consommation. Pour ce faire, les producteurs ont établi des vergers où cohabitent variétés à eaux-de-vie et variétés à poiré riches en composés phénoliques. À côté de la production de la boisson quotidienne des exploitations de la région, poiré non effervescent plus ou moins dilué à l'eau, les agriculteurs élaborent également un poiré effervescent, obtenu à partir de pur jus dont la fermentation d'une partie des sucres en bouteille produit l'effervescence, réservé aux occasions festives. C'est autour de ce poiré que depuis les années 1980, et malgré le caractère familial ou local de la consommation, s'est développée une notoriété régionale en association avec le nom de la capitale historique du bas Domfrontais : Domfront.

6. 2. Spécificité du produit

Le « Domfront » est un poiré effervescent provenant de la fermentation de pur jus de « poires à poiré » de variétés locales.

Le « Domfront » obtenu~~s~~ après la prise de mousse en bouteille présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 5,5 % ;
- une pression supérieure ou égale à 1,4 bar à 20°C.

Le « Domfront » se caractérise par une robe jaune pâle à jaune doré, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés, souvent relevées d'une pointe d'astringence.

6. 3. Lien causal

L'aire d'appellation, du fait de la dominance des sols profonds à réserve utile en eau importante, et de la pluviométrie régulière tout au long de l'année, s'accorde à la sensibilité du poirier à poiré à la sécheresse. D'autre part, les températures plus clémentes de la région délimitée diminuent les risques de gelées de certaines variétés à floraison précoce. Ces caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le

Domfrontais est la terre d'élection du poirier à poiré et la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

La forte présence de poiriers à poiré et la diversité des variétés locales ont contribué à l'émergence d'un produit cidricole original. En effet, tandis que dans les autres régions cidricoles normandes, les poires à poiré, disponibles en moindre quantité, sont souvent incorporées pour équilibrer les cuvées de cidre, élaborées à partir de pommes à cidre, le Domfront est un poiré c'est-à-dire qu'il est élaboré exclusivement à partir de poires à poiré. La qualité et la diversité des variétés locales de poires permettent de réaliser les assemblages nécessaires.

Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pomologique partagé par les producteurs, avec entre autres conséquences la propagation de la variété plant de blanc. La spécificité du « Domfront » doit beaucoup aux caractéristiques de cette variété. Le moût issu du pressurage des fruits du plant de blanc est caractérisé par une saveur originale résultant d'un équilibre entre son acidité, sa richesse en sucres et sa teneur en composés phénoliques. D'autre part, le moût de plant de blanc présente une clarté et une limpidité qui permettent une conduite de fermentation lente et régulière, indispensable à l'obtention des caractéristiques organoleptiques finales. Ainsi, le poiré qui sera issu de la fermentation de ce moût révèle~~ra~~ des arômes caractéristiques d'agrume, de pêche, de pâtisserie.

Mais si le plant de blanc constitue un élément fondamental de l'équilibre du « Domfront », il est souvent associé à d'autres variétés, de diffusion plus restreinte, qui sont ajoutées en quantités limitées. Cette association variétale permet l'élaboration de produits dont les caractéristiques organoleptiques présentent la conformité au type Domfront mais traduisent également la diversité génétique du verger de poirier de la région et permettent de s'adapter aux conditions climatiques annuelles, toutes les variétés n'ayant pas le même comportement.

Enfin l'originalité de la matière première, très riche en composés phénoliques, a induit le développement du cuvage de la pulpe, qui insolubilise les composés phénoliques dans la râpure et réduit le développement de dépôt dans la bouteille. D'autre part, la prise de mousse en bouteille s'est généralisée chez les producteurs pour conférer au ~~poiré~~ « Domfront » sa délicate effervescence en évitant les altérations liées à l'oxydation.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93 555 MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@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 : (33) (0)1.44.97.17.17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant 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. ÉLEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Pas de dispositions particulières.

9. EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel
Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel
Proportion des poiriers de la variété Plant de Blanc dans le vergers	Au moins 20%	Examen documentaire et/ou visuel
RÈGLES ANNUELLES		
Proportions variétales des cuvées	Plant de blanc : Supérieure ou égale à 40% Variétés complémentaires : inférieure ou égale à 25% pour une variété	Examen documentaire
Prise de mousse	En bouteille	Examen documentaire et/ou visuel
Durée minimale de la prise de mousse	6 semaines	Examen documentaire
Pasteurisation	Interdite	Examen documentaire ou visuel
PRODUIT		
Caractéristiques analytiques du produit	Conformes à la description du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique