MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Cornouaille »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 18 février 2021 du règlement d'exécution (UE) 2021/244 de la Commission du 11 février 2021 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Cornouaille» (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

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

Associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n°2021-10 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Cornouaille » par publication au *Journal Officiel* de l'Union européenne en date du 18 février 2021 du règlement d'exécution (UE) 2021/244 de la Commission du 11 février 2021

Annule et remplace le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Cornouaille » publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-14

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT 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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Organisme de défense et de gestion du cidre AOC Cornouaille.
Adresse : Chambre d'agriculture - Kergadalen, 29590 SAINT-SEGAL.
Tél. : 02-98-86-59-93
Courriel : odgcornouaille@gmail.com

Composition : le syndicat est composé des producteurs de pommes et des élaborateurs de cidre « Cornouaille ».

TYPE DE PRODUIT : classe 1. 8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

1) NOM DU PRODUIT

CORNOUAILLE

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Cornouaille » est un cidre effervescent obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié. Il est élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre issues de variétés locales et traditionnelles provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Caractéristiques organoleptiques :

Le cidre « Cornouaille » est particulièrement riche en tanins qui lui confèrent une couleur dorée à orangée et une saveur tannique caractéristique. Il présente un bon équilibre entre sucre et amertume.

Caractéristiques physico-chimiques :

Le « Cornouaille » présente les caractéristiques analytiques suivantes :
- titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3, 5 % ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- pression du cidre dans la bouteille : minimum de 1,5 bar à 20°C ou 3 grammes de CO_2.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris l'élimination du dépôt le cas échéant, sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995 et du 11 septembre 2014.

Le périmètre de cette aire géographique englobe le territoire des 40 communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2017.

Département du Finistère
Communes en totalité : Argol, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Landévennec, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Névez, Peumérit, Pleuven, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plonéour-Lanvern, Plovan, Pluguffan, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimperlé, Rédené, Rosnoën, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.
Communes en partie : Arzano (sections ZD, ZH, ZI), Crozon (sections ZA et DL), Elliant (sections H1, H2, I4), Quimper (partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Ergué-Armel), Riec-sur-Bélon (sections YD et YI), Saint-Coulitz (section A2), Telgruc-sur-Mer (section ZA).

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 pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'appellation d'origine « Cornouaille » proviennent de vergers situés au sein de 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 22 et 23 mai 1997.

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 du groupement.

4) ELEMENTS 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 « Cornouaille », ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi du produit jusqu'à la mise à la commercialisation.

4-1- Obligations déclaratives

4-1-1- Déclaration d'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration du « Cornouaille » est tenu de déposer une déclaration d'identification.
La déclaration d'identification comporte les éléments de description des parcelles et outils mis en œuvre pour

produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation. La déclaration d'identification est adressée au groupement qui informe l'organisme de contrôle.
Tout changement est spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Pour chaque unité culturale : références cadastrales de la (des) parcelle(s), nombre d'arbres, année de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres. Plan du verger avec positionnement des variétés	Si l'opérateur veut produire des fruits l'année N: avant le 1er avril de l'année de la récolte pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale
Elaborateurs	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 appellation et au plus tard avant le 1er septembre de l'année de la récolte si l'opérateur veut élaborer l'année N

4-1-2- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est transmise au plus tard le 10 du mois suivant la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

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

4-1-3- Déclaration récapitulative d'achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par chaque élaborateur identifié ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février qui suit la récolte au groupement qui informe l'organisme de contrôle. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

4-2- Tenue des registres

4-2-1- Registres et documents d'accompagnement des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et l'élaborateur par un document indiquant :
- l'appellation d'origine revendiquée,
- la quantité,
- lieu-dit ou parcelle,
- la date de récolte.

Les opérateurs enregistrent dans le registre de récolte :
- les références du lieu-dit ou de la parcelle récoltée,
- la date de récolte,
- la quantité récoltée et
- la variété.

4-2-2- Registre d'élaboration

Le registre d'élaboration comporte notamment les données suivantes :

Modalités de l'extraction du jus :

- date de brassage,
- variétés mises en œuvre et quantités correspondantes,
- densité et volume du moût obtenu.

Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation

Mises en bouteille :
- date de mise en bouteille,
- assemblages des cuvées,
- volume,
- identifiant 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, visuel et gustatif, visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Cornouaille ».
Ces contrôles s'effectuent par sondage. Les cidres sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5-1- Obtention des fruits et des jus

Le verger est constitué de l'ensemble des pommiers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de « Cornouaille ».

5-1-1- Composition variétale du verger

Les variétés de pommes sont réparties conformément aux usages en différentes catégories en fonction de la saveur du moût : phénolique (amère et douce-amère), douce et acidulée.

Le cidre « Cornouaille » est élaboré à partir de variétés de pommes à cidres locales et traditionnelles. Les variétés autorisées sont les suivantes :

Variétés phénoliques :

Amère Saint-Jacques	C'Huero Ruz Per Lae	Kermerrien
Avalou Bigouden	Carabine	Kroc'hen Ki ou Peau de chien
Avalou Daoulas	Chevalier Jaune	Marie Ménard
Bedan	Douce Möen	Médaille d'or
Beleien	Dous Bloc'hig	Penn du
Botell Bihan	Dous Bras	Perscao
Botell Stank	Dous-Rouz	Prat Yod
Brank Kamm	Dous-Rouz-Bihan	Rouz Koumoullen Bihan
Bramtôt	Dous-Rouz-Bras	Rouz Koumoulenn Bras
C'Huéro Briz	Goarimig Ruz	Seac'h Biniou
C'Huero Gwenn	Jaketig	Stang-Ruz
C'Huero Ruz	Jambi	Trojenn Hir
C'Huero Ruz Bihan	Jeanne Renard	Ty Ponch
C'Huero Ruz Mod Kozh	Jobig	

Variétés acidulées :

Briz Kannig	Locard Vert
Fil Jaune	Mirblaz
Fil rouge	Petit Jaune
Judor	Rouget de dol

Variétés douces :

Avalou Spoue	Dous E Veg Briz
Douce Koêtligné	Guillevig ou Guillevic
Dous Bihan	

Afin de préserver la diversité variétale, la présence de variétés locales de pommes à cidre non listées ci-dessus est autorisée dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger. Ces variétés sont prises en compte comme phénoliques.

La proportion des surfaces de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface du verger, et la proportion des surfaces de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface du verger.

5-1-2- Mode de conduite

Les vergers présentent une densité maximale de plantation de :
- pour les pommiers conduits en haute tige : 250 arbres par hectare avec un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres ;
- pour les pommiers conduits en basse tige : 750 arbres par hectare.

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 ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers.

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

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 1 mètre de large.

5-1-3- Récolte et stockage

Les pommes sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.

Les différentes variétés de pommes sont stockées de façon à pouvoir être quantifiées distinctement au moment du pressurage.

Les fruits présentent un bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

5-1-4- Productivités des vergers et entrée en production

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à :

- 25 tonnes de pommes ou 187,50 hectolitres de moût par hectare pour les vergers haute tige ;
- 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût 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.

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation « Cornouaille » 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.

5-1-5- Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe puis font l'objet d'un pressurage. Aucune adjonction d'eau n'est autorisée.
Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.
Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.

5-2- Elaboration des cidres

5-2-1- Fermentation

La clarification des moûts est obligatoire et ne peut être obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

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

La pasteurisation ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucres ou la couleur des moûts et des cidres sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration ou centrifugation.

5-2-2- Mise en bouteille et prise de mousse

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

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne dans lequel à la mise en œuvre :
- la proportion de pommes de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;
- la proportion de pommes de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % ;
- la proportion de pommes de variétés locales est inférieure à 20% ;
- la proportion de pommes issues d'une même variété de pommes à cidre est inférieure ou égale à 60 %.

La mise en bouteille est réalisée au plus tard le 31 octobre de l'année suivant celle de la récolte.

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

La gazéification est interdite.

La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.
Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

5-2-3- Méthodes d'élimination du dépôt

A l'issue de la durée minimale de prise de mousse, le dépôt peut être éliminé :
- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobarométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Cornouaille » tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire en interaction avec les variétés locales permettant d'obtenir des pommes à cidre matures, riches en sucre et en composés phénoliques. Les usages collectifs s'expriment particulièrement au travers de la sélection des variétés et de la méthode d'élaboration de ce cidre obtenu par prise de mousse en bouteille.

6-1- Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique de l'AOP « Cornouaille » s'étend sur 40 communes situées en Bretagne dans le département du Finistère. Elle est composée de quatre secteurs : vallée de l'Aulne, Pays bigouden, Fouesnant-vallée de l'Odet et secteur de Pont-Aven.

Elle est caractérisée par sa faible altitude, inférieure à 100 m, son climat océanique ensoleillé et très doux (température moyenne supérieure à 10° C) ainsi que la pluviométrie régulière et non excessive (inférieure à 1 100 mm). Le relief mouvementé induit de nombreuses situations abritées des vents dominants, ce qui évite les chutes prématurées des fruits en automne.

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre sont les sols développés sur un substrat granitique ou cristallophylliens, fréquemment arénisés. Pour les vergers destinés à l'élaboration de cidres « Cornouaille », la profondeur minimum des sols est de 50 cm. Il s'agit donc d'une région propice, de par la nature de ses sols et son climat à la production régulière de pommes à cidre.

L'introduction en Finistère de variétés riches en composés phénoliques originaires d'Espagne remonterait au VI^{e} siècle et se serait réalisée soit par l'intermédiaire du cabotage le long de la côte Atlantique, soit depuis l'Ille-et-Vilaine. Ce nouveau matériel végétal a conduit à d'importants progrès techniques dans l'élaboration du cidre. En effet, les composés phénoliques présents dans ces nouvelles variétés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.

A la suite des crises rencontrées par le secteur viticole, le cidre plus ou moins additionné d'eau devient en Bretagne à la fin du XIX^{e} siècle une des boissons quotidiennes des paysans comme des ouvriers ou des marins tandis que le cidre bouché, obtenu par prise de mousse en bouteille, est alors une boisson festive réservée aux grandes occasions.

De nombreux écrits attestent à cette époque de la notoriété du cidre élaboré en Cornouaille, où se développent de nombreux petits vergers, notamment autour de Fouesnant. Crochetelle établit notamment en 1905 un inventaire des variétés spécifiques du sud Finistère.

Au cours du XX^{e}, les besoins en alcool pour l'industrie d'armement ont conduit à orienter le verger breton vers des variétés à fort rendement dont la principale qualité était la forte teneur en alcool. Après un arrachage important des vergers de pommiers au lendemain de la seconde guerre mondiale, le verger breton connait une phase d'intensification à partir des années 1980. Les cidreries craignant pour leur approvisionnement incitent des agriculteurs à planter des vergers basse tige. Ces plantations, réalisées à partir de variétés à fort rendement, souvent acidulées et éloignées des usages traditionnels, ont conduit à une surproduction de fruits qui a fragilisé l'économie cidricole.

Mais le Finistère est resté en marge de ces activités industrielles. Son verger servant essentiellement à la production de cidres s'est développé avec le tourisme dans le cadre d'une production artisanale et fermière de cidres de qualité à vocation festive. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter au jus de pommes à cidre frais une part de jus concentrés a provoqué la réaction de producteurs traditionnels de la région de Fouesnant, qui y ont vu un risque de banalisation de la qualité du cidre. Ils

revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Cornouaille pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production, qui se sont construites au travers du temps à partir des méthodes traditionnelles de production. Le Cornouaille est ainsi élaboré à partir de variétés sélectionnées localement, de pur jus de ces pommes à cidre, sans recours à aucun jus concentré, et la prise de mousse est obtenue de façon naturelle grâce à la fermentation des sucres dans la bouteille. Ces pratiques contribuent au développement des arômes du cidre « Cornouaille ».

6-2- Spécificité du produit

Le « Cornouaille » est un cidre obtenu par prise de mousse en bouteille. Il présente :

- une robe dorée à orangée ;
- une effervescence vive mais qui reste subtile ;
- un titre alcoométrique acquis supérieur à 3,5% et une teneur saccharimétrique supérieure à 20 grammes par litre ;
- une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre entre sucre et amertume.

6-3- Lien causal

De par sa situation, la Cornouaille présente des facteurs favorables à la culture spécifique des pommiers à cidre. Les conditions pédoclimatiques de l'aire offrent aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) et suffisante grâce à la profondeur minimum de 50 centimètres des sols, à la faible altitude des terrains limitant la pluviométrie et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en matières utiles des fruits.
Cette région est cependant aussi exposée à des vents violents. Aussi, les usages ont-ils réservé les versants les plus ensoleillés, et les mieux abrités à la production de pommes à cidres. Les pommes peuvent ainsi prolonger leur maturation sur l'arbre à l'automne.
Les moûts issus des pommes à cidre de variétés locales bien adaptées à ce milieu sont ainsi particulièrement riches en sucre et en tanins. La richesse saccharimétrique des moûts permet malgré la consommation de sucres pour la prise de mousse en bouteille et sans enrichissement d'obtenir des cidres présentant un titre alcoométrique volumique supérieur à 3,5% et des sucres résiduels supérieurs à 20 grammes par litre.
Le « Cornouaille » tire sa complexité aromatique de sa méthode d'élaboration traditionnelle que les producteurs de l'aire ont su affiner et préserver : choix des variétés, emploi exclusif de pur jus de pommes à cidre, prise de mousse en bouteille. La composante amertumée et la charpente du cidre sont obtenues à travers l'utilisation d'un assemblage composé majoritairement de variétés phénoliques. Ces variétés qui représentent une proportion minimum de 70% dominent le verger de Cornouaille et résultent pour l'essentiel de siècles de sélection locale, comme par exemple les variétés Beleien, C'Huéro Briz, Prat Yod ou Trojenn Hir. Les composés phénoliques ou tannins donnent également au cidre sa couleur dorée à orangée.
Le « Cornouaille » doit enfin son effervescence subtile à son élaboration par prise de mousse en bouteille, historiquement réservée à la boisson festive. Outre cette effervescence naturelle, la fermentation en bouteille permet de développer les arômes du cidre et contribue à obtenir sa complexité.

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 Cedex
Tél : (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 : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les cidres « Cornouaille » ne peuvent être déclarés après la fabrication, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine protégée ».

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

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

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	**VALEURS DE REFERENCE**	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
Proportion de variétés phénoliques dans les vergers	Supérieure ou égale à 70 %	Examen documentaire et/ou-visuel
Proportion des variétés acidulées dans les vergers	Inférieure ou égale à 15 %	Examen documentaire et/ou visuel
Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
RÈGLES ANNUELLES		
Enherbement des vergers	Haute tige : sol enherbé à l'exception du rayon de 0,50m Basse tige : sol enherbé à l'exception d'une bande de 1m	Examen visuel
Entretien des vergers	Maîtrise du développement des arbres, et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers	Examen visuel
Proportion variétale des cuvées	Variétés phénoliques ≥ 70 % Variétés acidulées ≤ 15 % Même variété ≤ 60 %	Examen documentaire
Prise de mousse	Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire et/ou visuel
Durée de prise de mousse	Minimum 6 semaines	Examen documentaire
PRODUIT		
Caractéristiques analytiques du produit	TAV acquis: 3,5 % minimum TAV total: 6% minimum Teneur saccharimétrique ≥ 20 g/l Pression: minimum 1,5 bar à 20°C ou 3 grammes de CO_2	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique