

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine » homologué par le [décret n°2015-176 du 13 février 2015](#) relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine », JORF du 15 février 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« **Eau-de-vie de cidre du Maine** »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Eau-de-vie de cidre du Maine » 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

L'indication géographique « Eau-de-vie de cidre du Maine » désigne des eaux-de-vie vieilles à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement.

2-1 Caractéristiques organoleptiques

L'« Eau-de-vie de cidre du Maine » se caractérise par une robe limpide, de pâle à ambrée, et présente au nez des notes fruitées. Très ronde en bouche avec fréquemment des notes légèrement boisées, de pommes, de fruits d'une grande finesse, et d'une grande complexité aromatique.

2-2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

L'« Eau-de-vie de cidre du Maine » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur

Au moment de la vente au consommateur, l'eau de vie présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

La production des fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement sont réalisés dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des 141 communes suivantes :

Département du Maine-et-Loire

Andigné, Aviré, Chambellay, Châtelais, La Ferrière-de-Flée, L'Hôtellerie-de-Flée, La Jaille-Yvon, Louvaines, Marigné, Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Sauveur-de-Flée.

Département de la Mayenne

Ahuillé, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Arquenay, Astillé, Athée, Azé, La Baconnière, Ballée, Ballots, Bannes, La Bazouge-de-Chemeré, Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bierné, Le Bignon-du-Maine, Blandouet, Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brée, La Brûlatte, Le Buret, Châlons-du-Maine, Chammes, Changé, La Chapelle-Anthenaise, La Chapelle-Craonnaise, La Chapelle-Rainsouin, Château-Gontier, Châtelain, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Cosmes, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeville, Craon, La Crote, Daon, Denazé, Entrammes, Epineux-le-Seguin, Evron, Forcé, Fromentières, Le Genest-Saint-Isle, Gennes-sur-Glaize, Gesnes, La Gravelle, Grez-en-Bouère, Houssay, L'Huisserie, Laigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Louverné, Louvigné, Maisoncelles-du-Maine, Marigné-Peuton, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montsûrs, Neau, Niaffles, Nuillé-sur-Vicoin, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Fort, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Ouen-des-Toits, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Sulpice, Saulges, La Selle-Craonnaise, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Vaiges, Villiers-Charlemagne.

4. Description de la méthode d'obtention

4-1 Mode de conduite des vergers

Le verger est défini comme l'ensemble des pommiers et des poiriers exploités par l'opérateur pour la production de l'eau de vie.

Les arbres sont plantés et conduits en verger de « haute tige » ou en verger de « basse tige ».

Les vergers de « haute tige » de poiriers comportent moins de 150 arbres/ha et présentent un écartement minimal de 8 mètres entre les arbres.

Les vergers de « haute tige » de pommiers comportent moins de 250 arbres/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.

Les arbres conduits en « haute tige » représentent au moins 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production de l'eau de vie.

Les vergers de « basse tige » comportent moins de 1000 arbres/ha.

L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production 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 0,30 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

L'eau-de-vie est obtenue à partir de « pommes à cidre » ou de « poires à poiré » définies dans les listes figurant en annexe. La présence de variétés de « pommes à cidre » ou de « poires à poiré » ne figurant pas dans les listes est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces.

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

Les vergers comportent au moins 5 variétés de la catégorie phénolique.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

4-3 Rendements maximaux et entrée en production

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moût par hectare pour les vergers conduits en « basse tige » et à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers conduits en « haute 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 carré.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'eau de vie 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 « hautes tiges » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basses tiges ».

4-4 Récolte, transport et stockage des fruits

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

4-5 Extraction du jus et élaboration du moût

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

Une extraction complémentaire du jus après macération du marc dans l'eau à température ambiante (rémiage) n'est autorisée que lorsque le jus après le premier pressurage, dépasse une richesse saccharimétrique naturelle de 130 grammes par litre.

Le jus obtenu après rémiage est obligatoirement incorporé, avant fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

En cas de seconde extraction, le volume total de moût obtenu par tonne de fruit mise en œuvre est au plus de 800 litres.

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

4-6 Conduite de la fermentation et caractéristiques des cidres à distiller

La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration des cidres est interdite.

La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours :

- à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants ;
- à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.

Les cidres de consommation ayant respecté en tout point le cahier des charges mais ayant bénéficié d'un apport de conservateurs, antiseptiques, antioxydants ou ayant subi un levurage en vue de leur prise de mousse peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

Au moment de la distillation, les cidres présentent un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %.

4-7 Distillation

La distillation ne peut intervenir qu'après un délai minimum de 42 jours après l'extraction du jus.

La distillation continue multi-étagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation séparée en 2 tronçons cylindriques appelés communément "colonne d'épuisement" et "colonne de concentration", à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage, d'un chauffe-cidre et éventuellement d'un condenseur à eau. Tous ces éléments sont en cuivre. Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues.

Ils sont dimensionnés et montés en vue d'obtenir à partir d'un débit maximum des appareils de 150 hectolitres de matières premières par 24 heures de marche, un distillat présentant un titre alcoométrique volumique inférieur à 72 % dans le collecteur journalier des eaux-de-vie. La colonne d'épuisement présente au plus 14 plateaux, elle mesure au maximum 1.50 mètre de haut et 0,73 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 6 plateaux et mesure au maximum 1,5 mètre de haut et 0,65 mètre de diamètre. Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes. L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu.

Le recours à la rectification est interdit.

Les eaux-de-vie produites 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.

4-8 Élevage

L'eau-de-vie vieillie est élevée dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement d'une capacité inférieure ou égale à 750 litres durant une période minimale de 36 mois à compter de la date de mise sous bois.

Le cas échéant, l'eau-de-vie de cidre vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans.

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

4-9 Finition

Les méthodes de finition sont autorisées, de telle sorte que l'obscuration de l'eau-de-vie reste inférieure ou égale à 4 % vol. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

4-10 Mesures transitoires

Les vergers conduits en « haute tige » à la date d'homologation du présent cahier des charges, comportant moins de 330 pommiers/ha et présentant un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

Les vergers de pommiers ne comportant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, au moins 5 variétés de la catégorie phénolique bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse.

Les vergers ne comportant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, au moins 50 % de surface conduits en « haute tige » bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1- Description des facteurs physiques du lien au terroir

L'aire géographique de l'A.O.C. « Eau-de-vie de cidre du Maine » constitue un territoire continu qui s'étend sur une grande partie de la moitié sud du département de la Mayenne ainsi que sur la frange nord du Maine-et-Loire, sur 141 communes qui représentent 2609 km².

Au plan physique, cette aire est définie par son appartenance au Massif armoricain, une altitude inférieure à 160 m, un relief doux, des précipitations comprises entre 600 et 800 mm par an, une végétation marquée par l'absence du hêtre et la dominance du chêne sessile sur le chêne pédonculé.

5.2- Description des facteurs humains du lien au terroir

Au plan humain, il s'est maintenu dans le paysage un verger « haute tige » significatif et bien réparti sur l'ensemble du territoire qui témoigne du maintien d'usages cidricoles et de la transmission de savoir-faire.

5-3-Éléments historiques concernant les facteurs humains du lien au terroir

Le pommier à cidre s'est implanté dans le Maine dès l'antiquité, puis se serait développé au cours de la période romaine. Mais au Vème siècle la boisson dominante est surtout le vin, et la vigne est présente partout malgré la difficulté de sa culture dans des conditions naturelles limitantes.

Au XIVème siècle, les disettes fréquentes obligent les pouvoirs publics à réduire les surfaces en vigne pour les destiner aux céréales et à réserver ces dernières au pain, ce qui entraîne à la fois la diminution de la production de cervoise et de vin.

Au XVème siècle, avec l'utilisation des variétés riches en composés phénoliques issues du nord ouest de l'Espagne et les progrès dans les techniques de fabrication qu'elles ont permis, le cidre remplace peu à peu le vin comme boisson populaire du Maine. À partir du XVIIème siècle, la distillation du cidre en eau-de-vie se généralise dans l'ouest de la France.

En 1874 est instauré pour les fermiers le privilège de distillation hors taxe, dit des bouilleurs de cru, qui va permettre le développement des productions agricoles d'eau de vie de cidre et de ses dérivés. Ainsi, toutes les fermes vont s'équiper de broyeur et de pressoir et produire de l'eau-de-vie destinée à différents usages : consommation directe, macération des fruits, base pour le mutage du jus de pommes à cidre.

Le pré verger s'est implanté à mesure que les surfaces en herbe s'étendent et que l'élevage se développe. Ce type de verger qui suppose la conduite des arbres en haute tige a orienté la sélection des variétés de fruits à cidre qui s'est fortement développée entre la fin du XIXème siècle et la première partie du XXème siècle. Puis entre les années 1980 et 1995, s'est installé parallèlement un verger spécialisé d'arbres basses tiges.

Au plan humain, il s'est maintenu dans le paysage un verger haute tige significatif et bien réparti sur l'ensemble du territoire qui témoigne du maintien d'usages cidricoles et de la transmission de savoir-faire.

5-4 Caractéristiques de l'Eau-de-vie de cidre du Maine

L'« Eau-de-vie de cidre du Maine » se caractérise par une robe limpide, pâle à ambrée, et présente au nez des notes fruitées. Très ronde en bouche avec fréquemment des notes légèrement boisées, de pommes, de fruits d'une grande finesse, avec une finale d'une grande complexité aromatique

5-5-Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les caractéristiques de l'« Eau-de-vie de cidre du Maine » sont liées à l'aire géographique par un certain nombre de facteurs naturels et humains en interaction. Le pommier à cidre trouve dans cette

région, du fait du climat doux et ensoleillé, des précipitations bien réparties au long du cycle végétatif mais peu abondantes, les conditions favorables à son développement.

Les variétés de pommes riches en composés phénoliques et en sucres qui ont été diffusées dans la région permettent une lente fermentation des cidres.

Les caractéristiques pédoclimatiques favorables à la prairie et les savoir faire herbagers de la région ont privilégié le développement de prés vergers dont la production qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit, l'arbre et les animaux. Ainsi le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits qui ainsi peuvent être récoltés au sol après leur chute. Comparés aux fruits issus de vergers sur sol désherbé, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. L'herbe en consommant une partie de l'azote du sol contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. Les animaux présents dans le pré verger éliminent les premiers fruits chutés non arrivés à maturité, ce qui améliore la qualité globale de la récolte. Par ailleurs la diversité des espèces animales (insectes, oiseaux ...) qui se développent en équilibre dans les arbres, le pré et la haie qui entoure la parcelle permet de mieux maîtriser les pullulations de ravageurs et d'éviter le recours excessif aux traitements chimiques.

L'alambic à colonne exclusivement utilisé permet, en distillant des cidres présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %, d'obtenir une forte concentration des arômes.

Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant d'une part la diminution du titre alcoométrique volumique plutôt que l'évaporation d'eau, et d'autre part le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques qui s'expriment par l'utilisation de chais aériens, comme les techniques de vieillissement qui ne recherchent qu'une faible extraction des composés du bois par l'emploi de fûts usagés, convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Syndicat Fine du Maine
Chambre d'Agriculture
Parc Technopolis
53003 LAVAL

8. Règles d'étiquetage et mentions complémentaires

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues 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 contrôlée », en caractères très apparents.

Toute mention ou indication autre que les noms « Eau-de-vie de cidre du Maine » ou « Fine du Maine » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur ne dépassent pas le double de celles des caractères des noms « Eau-de-vie de cidre du Maine » ou « Fine du Maine ».

Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage, les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles sur leur exploitation à partir de cidre ou de poiré fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou des poires à poiré récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges et mises en bouteille sur leur exploitation.

- **mentions de vieillissement :**

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre du Maine » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « Réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans ;
 - la mention « VSOP » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans ;
 - les mentions « Hors d'Age » ou « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans ;
 - la mention « XO », pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans.
- la mention de l'année de distillation pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans.

Partie II Obligations déclaratives et registres à tenir

1. Obligations déclaratives

a) 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 fruits achetées par fournisseur et par espèce ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller) achetés par fournisseur.

b) Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation

L'ouverture des travaux de distillation est déclarée auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation des eaux-de-vie destinés à être revendiqués en AOC « Eau-de-vie de cidre du Maine ». La déclaration indique la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation est déclarée auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation des eaux-de-vie destinés à être revendiqués en AOC « Eau-de-vie de cidre du Maine ». La déclaration indique la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie que des eaux-de-vie sous AOC, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle.

c) Déclaration de revendication et de stocks

Cette déclaration est transmise au plus tard le 15 février qui suit la distillation. Elle comporte :

- la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume d'AP) ;
- 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 ;
- la capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 750 l.

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 :

a) Vergers sous mesures transitoires

Tout opérateur exploitant des vergers bénéficiant de mesures transitoires prévues au point 4-10 partie I du présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué pour les vergers concernés :

- la référence cadastrale des parcelles concernées ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements entre les arbres ;
- les variétés de pommes plantées.

b) Registre de fermentation des cidres

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- numéro de cuve et volume de jus.

c) Registre de distillation

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date et heure de début et de fin de distillation ;
- références des cuves distillées ;
- TAV moyen des cidres à distiller ;
- quantité de cidre distillé ;
- quantité d'eau-de-vie de cidre obtenue en volume et TAV.

d) Registre de vieillissement

Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement.

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
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire et visuel
Mise en conformité du nombre minimal de variétés phénoliques	Examen documentaire et visuel
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire et/ou visuel
Présence d'une futaille de faible capacité	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques du cidre à distiller	Examen documentaire et visuel
TAV minimal du cidre à distiller	Examen documentaire
Durée minimale de vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	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.

ANNEXE

Liste des variétés

a. Variétés de pommes à cidre

Variétés de pommes à cidre	Catégories
Variétés	Phénoliques
Bedan	Phénolique
Binet Rouge	Phénolique
Dabinett	Phénolique
Damelot	Phénolique
Douce Moën	Phénolique
Doux Evêque	Phénolique
Fréquin Précoce	Phénolique
Fréquin Tardif de la Sarthe	Phénolique
Fréquin rouge (gros, moyen, petit)	Phénolique
Fréquin Angevine	Phénolique
Fréquin Barré	Phénolique
Fréquin Blanc	Phénolique
Fréquin Cœur de Bœuf	Phénolique
Fréquin à Grande Queue	Phénolique
Fréquin Jumelle	Phénolique
Fréquin vert	Phénolique
Jamette	Phénolique
Kermerrien	Phénolique
Long Bois	Phénolique
Queue Torte	Phénolique
Romagny	Phénolique
Variétés	Acidulées
Avrolles	Acidulée
Blanc Sûr	Acidulée
Blanchet	Acidulée
Carrel	Acidulée
Grand-Mère	Acidulée
Groseille	Acidulée
Judor	Acidulée
Locart Blanc	Acidulée
Locart Vert	Acidulée
Petit Jaune	Acidulée
Variétés	Autres
Ciré rouge	Autre
Douce Coët Ligné	Autre
Doux Normandie	Autre
Robert de Rennes	Autre
Rousse de la Sarthe	Autre
Telloire	Autre

b. Variétés de poires à poiré

Antricotin
Bézi ou Bzi
Bézier
Petit Bzi
Bzi a la Mie
Céleri
Crapaud
De Branche
De Domfront
De Fer
De grand Père
Faux Bézier
Fausset
Faverolle
Finot
Fougeray
Gaubert
Gros Normandie
Mordouet
Normandie Ronde
Petit Roux
Pommerais
Poire de Blanc ou Plant de Blanc
Poire de Campagne
Poire de Cloche
Poire de Curé
Poire de Roux
Poire de Saulges
Rougeolet
Rouge Vigny
Verdot
Vinot