Cahier des charges de l'appellation d'origine « Cidre du Perche » ou « Perche »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2020,*JORF* du 7 novembre 2020

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-47

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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Syndicat Cidre du Perche
CICD - ZA de Cardonville
8, rue de la liberté - Bretteville-l'Orgueilleuse
14740 THUE ET MUE
Tél. : (33) (0)2 31 53 17 61
Fax : (33) (0)2 31 53 78 09
Courriel : syndicatcidricoleperche@gmail.com

Composition : Le syndicat est composé des producteurs de fruits, des négociants en fruits et des élaborateurs de « Cidre du Perche » ou « Perche ».

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

1) NOM DE L'APPELLATION

« CIDRE DU PERCHE » ou « PERCHE »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » est un cidre effervescent demi-sec ou brut, obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié. Il est élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre de variétés spécifiques.

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » se distingue par sa couleur allant de jaune doré à orangé, sa rondeur, l'équilibre des saveurs sucre, amertume et acidité, des notes fruitées, une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche.

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » présente les caractéristiques analytiques suivantes :
- titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5%vol. ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 %vol. ;
- teneur en sucres supérieure ou égale de 18 g/litre ;
- pression minimale de 1,5 bar à 20°C.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production (récolte des pommes, élaboration, y compris prise de mousse et conditionnement) ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 février 2020. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019 :

Département de l'Eure-et-Loir (28)

Communes en entier : Arcisses, Argenvilliers, Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Belhomert-Guéhouville, Béthonvilliers, Champrond-en-Perchet, Charbonnières, Coudray-au-Perche, Les Etilleux, La Gaudaine, La Loupe, Marolles-les-Buis, Meaucé, Miermaigne, Montireau, Montlandon, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saintigny, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Victor-de-Buthon, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vaupillon, Vichères.

Département de l'Orne (61)

Communes en entier : Appenai-sous-Bellême, Bazoches-sur-Hoëne, Belforêt-en-Perche, Bellavilliers, Bellême, Bellou-le-Trichard, Berd'huis, Bizou, Bretoncelles, Ceton, Champeaux-sur-Sarthe, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Comblot, Corbon, Coulimer, Courgeon, Courgeoût, Cour-Maugis sur Huisne, Dame-Marie, Fay, Feings, Ferrières-la-Verrerie, Igé, Loisail, La Madeleine-Bouvet, Le Mage, Mahéru, Mauves-sur-Huisne, Les Menus, Montgaudry, Mortagne-au-Perche, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Parfondeval, Le Pas-Saint-l'Homer, Perche en Nocé, Pervenchères, Le Pin-la-Garenne, Pouvrai, Rémalard en Perche, Réveillon, Sablons sur Huisne, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-sur-Huisne, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Hilaire-le-Châtel, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Jouin-de-Blavou, Saint-Langis-lès-Mortagne, Saint-Mard-de-Réno, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Pierre-la-Bruyère, Soligny-la-Trappe, Val-au-Perche, Vaunoise, Verrières, Villiers-sous-Mortagne.

Communes en partie : Tourouvre au Perche (pour le seul territoire des communes déléguées de Autheuil, Bivilliers, Bubertré, Tourouvre), Longny les Villages (pour le seul territoire des communes déléguées de Longny-au-Perche, Maletable, Monceaux-au-Perche, Moulicent, Saint-Victor-de-Réno).

Département de la Sarthe (72)

Communes en entier : Avezé, La Chapelle-du-Bois, Cormes, Courgenard, Gréez-sur-Roc, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Ulphace, Souvigné-sur-Même, Théligny.

Commune en partie : Cherré-Au (pour le seul territoire de la commune déléguée de de Cherreau).

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

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4-1-Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration de « Cidre du Perche » ou « Perche » 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 l'engagement au respect du cahier des charges de l'appellation et du plan de contrôle.
La déclaration d'identification est adressée au groupement qui informe l'organisme de contrôle.

Opérateurs	Descriptif de l'outil de production	Date limite de dépôt

Producteurs de fruits	<u>Pour chaque unité culturale :</u> - Références cadastrales de la (des) parcelle(s) (commune, section, numéro) - Nombre d'arbres - Année de plantation - Mode de conduite - Variétés - Ecartement entre les arbres et entre les rangs - Plan du verger avec positionnement des variétés	Pour produire des fruits à partir de l'année N, **déclaration avant le 1er avril de l'année N**, y compris pour chaque nouvelle unité culturale ou modification d'unité culturale
Négociants en fruits	- Adresse du lieu de dépôt des fruits - Périodes, dates et horaires d'ouverture	Pour collecter des fruits à partir de l'année N, **déclaration au plus tard le 1er septembre de l'année N**
Elaborateurs de cidre	- Adresse du ou des sites de production (lieu de dépôt des fruits, cave, cuverie, chai,…) - Présence de matériel de râpage ou broyage, de pressurage et d'embouteillage - Présence de matériel de pasteurisation et de gazéification	Pour élaborer du cidre à partir de la récolte N, **déclaration avant le 1er septembre de l'année N**

4-2- Obligations déclaratives

4-2-1- Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès du groupement avant le 1erjuin précédant la récolte la liste des parcelles affectées à la production de « Cidre du Perche » ou « Perche ». Cette déclaration est renouvelée chaque année.
La déclaration précise :

- l'identification de l'opérateur ;
- pour chaque unité culturale : la ou les référence(s) cadastrale(s), le nombre d'arbres, l'année de plantation, les variétés, le mode de conduite, les écartements entre les arbres et entre les rangs.

4-2-2- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est transmise au plus tard 72 heures après la mise en bouteille. Elle comporte notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- l'identifiant du/des lot(s) ;
- la date de fin de mise en bouteille ;
- et les volumes mis en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée simultanément au groupement et à l'organisme de contrôle.

4-2-3- Déclaration récapitulative d'achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par chaque élaborateur ayant acheté des fruits au cours de la campagne de récolte.
Elle est adressée chaque année avant le 15 février qui suit la récolte au groupement qui informe l'organisme de contrôle.
Elle comporte notamment :

- les quantités de fruits achetées par fournisseur et par catégorie de variétés (principales, accessoires, acidulées)
- ainsi que le nom de l'appellation.

4-3-Tenue des registres

Tout opérateur tient une comptabilité matière des fruits produits et/ou mis en œuvre ainsi que des volumes de cidre, permettant de garantir la traçabilité à l'origine.

4-3-1- Document d'accompagnement des fruits

Les fruits achetés sont accompagnés durant leur transport entre le producteur, le négociant et l'élaborateur par un document indiquant au minimum :

- le nom de l'appellation,
- les tonnages par variété ou catégorie de variétés (principales, accessoires, acidulées),
- la date de récolte,
- la référence de la parcelle récoltée,
- et le nom du fournisseur.

4-3-2- Registre des fruits

L'élaborateur de cidre tient à jour un registre comportant l'origine de la matière première :

- Pour les pommes achetées, documents d'accompagnement des fruits ;
- Pour les pommes produites par l'élaborateur, le registre comporte :
  - le nom de l'appellation,
  - les tonnages de fruits ou volumes de moût obtenu au minimum par catégorie de variétés (principales, accessoires, acidulées),
  - la date de récolte,
  - et la référence de la parcelle récoltée.

4-3-3- Registre d'élaboration

L'élaborateur de cidre enregistre les données relatives aux différentes étapes d'élaboration, notamment :

Extraction du jus :

- date de pressurage,
- variétés mises en œuvre,
- références des parcelles récoltées,
- densité du moût obtenu,
- proportion des catégories de variétés qu'il contient.

Traitements appliqués sur les moûts et les cidres en cours de fermentation.

Mise en bouteille :

- date de fin de mise en bouteille,
- assemblage des cuvées,
- volume mis en bouteille,
- densité du cidre,
- identifiant du lot.

Date de première mise en vente d'un lot

4-4- Contrôle sur le produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens analytiques et organoleptiques visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Cidre du

Perche » ou « Perche ».Ces contrôles s'effectuent par sondage. Les cidres sont prélevés à l'issue de la durée 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 par l'ensemble des arbres affectés par un opérateur à la production de « Cidre du Perche » ou « Perche ».

5-1-1- Composition variétale du verger

Le verger est composé des variétés de pomme à cidre suivantes :

Variétés principales

Variétés amères (phénoliques)

Ameret ou Améret blanc	Fréquin long	Gringoire	Tardive de la Sarthe
Fréquin blanc	Fréquin rouge	Médaille d'or	

Variétés douces-amères (phénoliques)

Argile grise	Bois droit ou Drébois	Moulin à vent	Noël des Champs
Argile rouge	Cartigny	ou Moulin à vent de	Saint-Hilaire
Bedan ou Calotte	Damelot	l'Eure ou Moulin à	
Binet rouge	(Petit) Jaunet pointu	vent petit de l'Eure	

Variétés douces

Atroche ou Troche	Doux Normandie	Fréquin Lacaille	Pilée
Bérat blanc	ou Normandie	Grise de l'Eure	Roger Guyot
Coquerelle		Muscadet petit de l'Orne	Rouge Duret
Doux Normand	Doux Véret de	ou Muscadet doré	Rousse de l'Orne ou
	Carrouges	Petite sorte	Rousse de la Sarthe

Variétés acidulées

Groseille	Pomme de Boué ou	Pomme de fer
Locard blanc	Pomme de Bouet ou	Queue torse
Locard vert	Boué de Bonnétable	
Marnière		

Variétés accessoires

Variétés amères (phénoliques) : Kermerrien, Peau de chien

Variétés douces-amères (phénoliques)**:** Bisquet, Clos Renaux, Douce Moën

Variétés douces **:** Douce Coët Ligné

Variétés acidulées **:**Avrolles, Petit jaune

Sur l'ensemble du verger, 20 % au maximum de la surface est plantée de variétés acidulées.

Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes à cidre conduites en haute-tige et non énoncées ci-dessus sont autorisées dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger. Ces variétés sont considérées comme accessoires.

5-1-2- Mode de conduite

Chaque verger présente une densité de plantation :

- pour les vergers conduits en haute tige : inférieure ou égale à 280 arbres par hectare avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.
- pour les pommiers conduits en basse tige : inférieure ou égale à 800 arbres par hectare.

La surface de verger conduit en haute tige représente au minimum 30 % de la surface totale du verger.
L'enherbement total est obligatoire :

- Pour les vergers conduits en haute tige : à dater de la septième année suivant l'année de plantation et à l'exception d'un rayon de 0,30 mètre autour du tronc,
- Pour les vergers conduits en basse tige : à dater de la troisième année suivant l'année de plantation et à l'exception d'une bande de 1 m sous le rang.

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.

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

5-1-3- Productivité du verger

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation « Cidre du Perche » ou « Perche » est fixé à :

- pour les vergers conduits en haute tige : 20 tonnes de pommes ou 150 hl de moût par hectare,
- pour les vergers conduits en basse tige :30 tonnes de pommes ou 225 hl de moût par hectare.

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 de verger affectée pour l'année considérée. 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 conduits en haute tige, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits qu'à partir de :

- pour les arbres conduits en haute tige : la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai,
- pour les arbres conduits en basse tige :la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai.

5-1-4- Récolte, brassage, opérations sur le moût

Les fruits sont récoltés en séparant les fruits de variétés acidulées et de variétés des catégories principales et accessoires.

Le brassage commence au plus tôt le 15 octobre. La date d'ouverture de la période de brassage est fixée chaque année par les services de l'INAO après avis du groupement en tenant compte de la maturité observée.

Les pommes sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe, qui est ensuite pressée.

Les moûts présentent une densité naturelle minimale de 1045 à 20°C.

La clarification des moûts est obligatoire. Elle est obtenue de façon naturelle, ou facilitée par flottation ou par l'emploi de sels de débourbage et/ou enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

5-2-Elaboration des cidres

5-2-1- Traitements interdits

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

5-2-2-Fermentation

La fermentation alcoolique précédant la mise en bouteille s'effectue sans ajout de levures exogènes.

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

La mise en bouteille a lieu au minimum 8 semaines après le pressurage.

5-2-3- Mise en bouteille

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse constituent les cuvées.

Chaque cuvée est constituée de cidres :
- issus de pommes récoltées au cours d'une même campagne de production,
- dont la proportion issue de variétés acidulées est inférieure ou égale à 20 % de la cuvée,
- et dont la proportion issue de variétés principales est supérieure ou égale à 50% de la cuvée.

La prise de mousse et l'effervescence des cidres sont obtenues sans gazéification, exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels. La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de 6 semaines.

Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis à la consommation qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

La mise en bouteille est réalisée avant le 30 septembre suivant la récolte.

Les bouteilles de « Cidre du Perche » ou « Perche » d'un volume nominal supérieur ou égal à 37,5 cl sont bouchées au moyen d'un bouchon de type « champignon ».

6) LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire, en particulier de la tardivité du climat, qui ont conduit les producteurs à adapter leurs pratiques tant du point de vue des variétés cultivées que des méthodes d'élaboration.
Ainsi les variétés employées sont des variétés sélectionnées localement ou des variétés acclimatées à la tardivité de l'aire. La récolte et la mise en œuvre des fruits à l'arrivée des premiers froids contribuent quant à elles à ralentir les fermentations et favoriser ainsi le développement des arômes.

6-1- Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Cidre du Perche » est située dans une zone de transition entre le massif armoricain, à l'ouest, et le bassin parisien, à l'est. Elle forme une entité caractérisée par des paysages accidentés allant de collines verdoyantes aux massifs forestiers qui s'étendent sur les départements de l'Eure-et-Loir, de l'Orne et de la Sarthe.
Le sous-sol appartient majoritairement aux formations du Jurassique et du Crétacé cénomanien. Les sols les plus fréquents présentent un caractère argilo-calcaire ou sableux : craie de Rouen, argiles vertes, sables du Perche. On rencontre aussi de l'argile à silex, produit de la décalcification du manteau crayeux, qui peut être recouverte de limons des plateaux plus ou moins épais. Tous ces substrats présentent une bonne profondeur de sol exploitable et un bon drainage.

D'un point de vue climatique, le Perche se trouve au point de rencontre entre influences océaniques à l'ouest, et continentales à l'est. Il en résulte un climat de type océanique dégradé qui se caractérise par

des amplitudes annuelles de température marquées entre des hivers froids (la neige est rare mais le nombre de jours de gel peut atteindre 60 jours/an) et des étés chauds.
L'influence continentale se traduit par la fréquence des gelées tardives puisque le gel au cours des mois de mai et juin est fréquent.

Si la culture du pommier est très ancienne en Normandie, c'est vers le XVI^{e} siècle que les vergers se sont développés au sein des domaines religieux ou nobles, pour couvrir une grande partie de la campagne percheronne aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles. On cultivait essentiellement des pommes à cidre, boisson devenue populaire et produite dans quasiment toutes les fermes du Perche.
Au XIX^{e} siècle, l'agriculture percheronne s'est spécialisée progressivement dans l'élevage bovin et équin tout en maintenant la production cidricole. Le Perche est alors devenu un territoire de polyculture-élevage avec pour spécificité les champs de culture complantés de pommiers.

Au cours de la première moitié du XXème, le « Cidre du Perche »était élaboré dans chaque ferme ainsi que dans des cidreries spécialisées implantées dans toute la province. La production de pommes permettait fréquemment aux agriculteurs de doubler leurs revenus dans les années 1930 à 1950.

Mais à partir des années 1950, la fermeture de cidreries industrielles, la mécanisation du matériel agricole et l'intensification de l'agriculture, ont pratiquement fait disparaître les pommiers des herbages et des labours du Perche.

Il a fallu attendre la fin des années 1980, pour que quelques producteurs fermiers se spécialisent dans la production cidricole et permettent la relance de la filière cidricole du Perche. Ces producteurs mobilisent les savoir-faire traditionnels cidricoles du Perche tels que la récolte des fruits à maturité, la mise en œuvre de variétés tardives ou encore les fermentations spontanées et lentes et la prise de mousse naturelle.

La polyculture élevage, système agricole traditionnel du Perche, occasionnait une charge de travail importante aux mois de septembre et octobre. Les choix variétaux ont ainsi été guidés par la nécessité d'étaler les travaux agricoles et par l'adaptation au climat du Perche. Les variétés à floraison tardive ont été privilégiées car elles subissent moins l'impact des gels de printemps et la maturité des fruits est plus tardive. Outre les variétés sélectionnées localement, d'autres variétés ont été introduites dans le Perche et se sont bien adaptées. On peut observer pour une même variété des écarts entre secteurs dans les dates de maturité, le Perche étant le plus tardif. Les variétés les courantes sont bedan, doux Normandie, tardive de la Sarthe, Saint-Hilaire, fréquin rouge et binet rouge.

Les pommes sont ramassées à maturité, la récolte commence généralement fin octobre et se poursuit jusqu'en décembre pour les variétés les plus tardives. Le brassage a principalement lieu à partir de la mi-novembre. Les températures basses à cette époque limitent les développements microbiens qui pourraient altérer la qualité du produit et permettent un démarrage lent de la fermentation. La fermentation en cuve, sans ajout de levures, s'étale sur une durée minimale de 8 semaines en comparaison de 6 semaines dans les autres secteurs de Normandie.

6-2-Spécificité du produit

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » est un cidre obtenu par prise de mousse en bouteille. Il présente :

- une couleur jaune doré à orange,
- des saveurs équilibrées entre amertume, sucre et acidité,
- une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche et
- une effervescence vive mais non foisonnante.

6-3- Lien causal

Les caractéristiques topographiques, climatiques et géologiques de l'aire géographique sont à l'origine de la présence marquée de pommiers. Le Perche offre des conditions propices à cette culture au travers de son relief accidenté et de ses sols qui présentent un bon drainage permettant la circulation de l'eau et une disponibilité suffisante en minéraux.

La pratique traditionnelle de la polyculture-élevage ainsi que la tardivité du climat percheron ont orienté les producteurs dans leurs choix variétaux. Les vergers du Perche comportent une quarantaine de variétés en comparaison des plus de 200 variétés de pommes à cidre présentes en Normandie.
Les assemblages pratiqués marient les particularités de chacune des catégories de variétés pour donner un cidre aux saveurs équilibrées entre amertume, sucre et acidité : les variétés riches en composés phénoliques déterminent la couleur jaune doré à orange et la légère amertume en milieu de bouche, les variétés douces et douces-amères lui apportent de la rondeur, les variétés acidulées, en proportion limitée, donnent la note de fraîcheur.
La maturité tardive des fruits conduit à réaliser le brassage principalement à partir de novembre. En raison des températures plus basses à cette période qu'en septembre octobre, les fermentations se déroulent lentement et permettent de développer les arômes qui font la spécificité du Cidre du Perche.
La prise de mousse en bouteille lui apporte son effervescence vive mais non foisonnante et participe à l'évolution des arômes.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DECONTROLE

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 : (33) (0)144871717
Fax : (33) (0)1 44 973037
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 SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- jusqu'à l'enregistrement européen, le nom de l'appellation accompagné de la mention « AOC » ou « Appellation d'origine contrôlée »,
- à compter de l'enregistrement européen, le nom de l'appellation accompagné de la mention « AOP » ou « Appellation d'origine protégée ».

Le nom de l'appellation et la mention « AOC/AOP » ou « Appellation d'origine contrôlée/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 contrôlée / protégée » est située immédiatement en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
REGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel
Localisation des sites de transformation	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel
REGLES ANNUELLES		
Déclaration annuelle d'affectation parcellaire	Dépôt avant le 1er juin précédant la récolte	Examen documentaire
Date de brassage	Respect de la date annuelle d'ouverture de la période de brassage	Examen documentaire et/ou visuel
Durée de la fermentation avant mise en bouteille	8 semaines minimum	Examen documentaire et/ou visuel
Proportion de variétés principales dans les cuvées	Supérieure ou égale à 50%	Examen documentaire
Proportion de variétés acidulées dans les cuvées	Inférieure ou égale à 20%	Examen documentaire
Prise de mousse	Prise de mousse en bouteille Gazéification interdite	Examen documentaire et/ou visuel
Pasteurisation	Pasteurisation interdite	Examen documentaire et/ou visuel
Durée de prise de mousse	6 semaines minimum	Examen documentaire et/ou visuel
PRODUIT		
Caractéristiques analytiques du produit	- TAV acquis - TAV total - Teneur en sucres - Pression minimale	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique