Publié au BO AGRI du 25 décembre 2014

Cahier des charges de l'indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie » homologué par l'arrêté du 12 décembre 2014 relatif à l'indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie », JORF du 21 décembre 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Eau-de-vie de poiré de Normandie »

Partie I : Fiche technique

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

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

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

L'indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie » désigne des eaux de vie n'ayant subi aucun vieillissement sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

L'eau de vie de poiré de Normandie est une eau de vie blanche qui exprime des caractères organoleptiques fruités avec fréquemment des notes de fruits blancs et d'herbes fines et fraîches. En bouche l'eau-de-vie est vive, fraîche et fruitée.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Au moment de la vente au consommateur, l'eau de vie de poiré de Normandie présente une teneur minimale en substances volatiles de 250 grammes par hectolitre d'alcool pur, une teneur maximale en acétate d'éthyle de 250 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

3. Définition de la zone géographique concernée

Les poires sont récoltées dans l'aire géographique.
Les poirés sont élaborés et distillés dans l'aire géographique.
L'eau de vie est maturée dans l'aire géographique.

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

Département du Calvados : toutes les communes,
Département de l'Eure : toutes les communes,
Département de la Manche : toutes les communes,
Département de l'Orne : toutes les communes,
Département de la Seine-Maritime : toutes les communes.

Département de la Mayenne : Ambrières les Vallées, Brecé, Carelles, Chantrigné, Chatillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Couesmes-Vaucé, La Haie-Traversaine, Hercé, Le Housseau-Bretignoles, Gorron, Lassay-les-Châteaux, Lesbois, Levaré, Le Pas, Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Julien-du-Terroux, Saint-Loup du Gast, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Mars-sur-Colmont, Soucé, Thuboeuf, Vieuvy.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1. Mode de conduite des vergers

Le verger est constitué de l'ensemble des poiriers à poiré de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'indication géographique « eau-de-vie de poiré de Normandie ».

Les poiriers sont plantés et conduits en verger de haute tige ou en verger de basse tige

Les vergers de « haute tige » présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.

Les poiriers conduits en haute tige représentent au moins 80 % des surfaces du verger dont les fruits sont transformés en vue de l'élaboration de l'indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie ».

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 l'enherbement du sol.

4.2 Variétés

Les vergers comportent les variétés de poires à poiré définies dans la liste figurant en annexe. La présence de variétés de poires à poiré ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces.

4.3 Rendements maximaux et entrée en production

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 332,5 hectolitres de moûts par hectare planté pour les vergers « basse tige » et à 25 tonnes ou 187,5 hectolitres par hectare pour les vergers « haute tige ».

Dans le cas d'arbres isolés, moins de 40 poiriers par hectare, la superficie moyenne projetée de chaque poirier est fixée à 200 m².

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de d'eau de vie de poiré de Normandie qu'à partir de :
- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « haute tige » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basse tige ».

Le rendement moyen 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 des vergers plantés.
Les surfaces plantées sont obtenues en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.

4.4 Extraction du jus et élaboration du moût

Les poires sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait.

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des poires mises en œuvre est interdit

4.5 Conduite de la fermentation

Les moûts de poire sont fermentés.

4.6 Distillation

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

4.6.1 Distillation discontinue simple à repasse

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

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

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

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

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

4.6.2 Distillation continue multi-étagée avec reflux

La distillation continue multi-étagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation assurant le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre courant, à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage en forme de tunnel ou de calotte. La condensation des vapeurs est réalisée par un chauffe-cidre et éventuellement un condenseur à eau à la sortie duquel va couler le distillat. Tous ces éléments sont en cuivre.

La colonne de distillation est séparée en 2 tronçons cylindriques : la colonne d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va se concentrer en alcool et la colonne de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

Le débit maximum des appareils est de 250 hectolitres de matières premières par 24 heures de marche.
La colonne d'épuisement présente au plus 19 plateaux de 0, 70 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 12 plateaux de 0, 6 mètre de diamètre.

Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues. L'extraction des

têtes est réalisée sur les vapeurs du poiré préchauffé ou du distillat. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

Les eaux-de-vie présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % à la température de 20°C.

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

4.7 Maturation

L'eau de vie est maturée en contenant constitué de matériaux inertes durant une période minimale de 3 mois avant commercialisation.

4.8. Finition

L'eau-de-vie peut être édulcorée en vue de compléter son goût jusqu'à 10 grammes par litre maximum de sucres exprimés en sucre inverti.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Spécificité de la zone géographique

a. Facteurs naturels contribuant au lien

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

On distingue une grande diversité de sols sur ce territoire, mais en tout point se trouvent des sols profonds et humides. Ceux-ci sont plutôt établis sur les plateaux et dans les vallons.

La zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique avec des écarts de températures minima-maxima assez faibles en raison de la proximité de la mer. Les précipitations sont abondantes (au moins 700 mm/an) et régulières (au moins 160 jours). Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire de l'appellation est aussi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par un nombre relativement faible de jours de gel printanier.

b. Facteurs humains contribuant au lien

Le poirier à poiré est sans aucun doute la plus ancienne espèce arboricole cultivée en Normandie puisqu'il est antérieur à l'apparition des pommes à cidre originaires du Nord-Ouest de l'Espagne (XIème Siècle). Cet arbre est caractérisé par une croissance très lente (la mise à fruit nécessite en général plus de 15 ans) et par une longévité importante (souvent plus d'un siècle). Il est attesté par Auguste Chevalier (1953, Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture. tropicale) que cet arbre fait partie intégrante du paysage cidricole normand depuis au moins quatre siècles et il est possible de trouver dans certains vergers des arbres plus que centenaires encore en production.

La fabrication d'eau-de-vie est mentionnée en Normandie à partir du XVIème siècle dans le Journal de Gilles de Gouberville. Au cours du siècle suivant, la distillation prend de l'importance dans la région puisque dès 1606, se crée la corporation des distillateurs d'Eau-de-vie de Cidre de Normandie.
On élabore de l'eau de vie de poiré dans cette région au moins depuis le XVIIIème siècle comme l'atteste l'almanach général des marchands de 1774 qui cite, entre autres, une eau-de-vie de poiré qui se vendait à

Bernay (Eure) et les Tableaux du Maximum, qui en 1793 font état d'une "eau-de-vie de cidre et poiré de 19° à 20° du pèse-liqueur de Cartier (c'est-à-dire 45 à 52 % vol) sur certain marché de l'Orne. Un peu plus tard, Petit, dans son Guide de l'Épicerie, note en 1823 à propos de l'Orne : « II se fabrique dans ce département une assez grande quantité d'eaux-de-vie de cidre et de poiré à 20 et 21 degrés (soit 52 à 55 % vol) ». Guillaumin, en 1843 indique que l'estime dans laquelle on tenait le poiré venait aussi de l'excellent alcool qu'on en tirait.
En 1935 et 1936, des troubles violents éclatent pour réclamer la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie concurrencées par les productions industrielles élaborées à partir de pommes et de poires.
Ces revendications allaient préfigurer l'obtention du décret du 10 avril 1963 qui viendra protéger la spécificité et la notoriété de l'eau-de-vie de Poiré de Normandie en la reconnaissant en appellation d'origine réglementée.

Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricoles, le poirier à poiré est toujours resté un élément important du fonctionnement des exploitations cidricoles de Normandie. La Normandie constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative et la principale région d'Europe où la distillation de poiré est pratiquée.

5.2 Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

L'eau-de-vie de poiré est une eau-de-vie blanche, sa robe est claire et limpide. Les arômes sont nets et fruités avec fréquemment des notes de fruits blancs et d'herbes fines et fraîches. En bouche l'eau-de-vie est vive, fraîche et fruitée.

5.3 Lien causal

Le poirier à poiré, sélectionné empiriquement depuis des siècles en Normandie est sensible à la sécheresse. Il trouve dans cette région les sols profonds pour ancrer son puissant enracinement, en rapport avec la quinzaine de mètres fréquemment atteinte par sa cime, et des précipitations soutenues et régulières qui, associées à la réserve utile en eau importante des sols, favorisent son développement. La rareté des jours de gel printanier permet aussi à ce poirier dont la floraison est précoce d'exprimer son potentiel fructifère important.

Ces conditions naturelles favorables sont généralement complétées par le système du pré-verger qui offre aux fruits un tapis herbeux qui amorti leur chute et favorisera leur conservation jusqu'à la transformation. Ces poires à poiré par leur acidité, leur richesse en composés phénoliques et leur potentiel aromatique, caractérisent fortement l'expression aromatique fruité et fraiche des eaux de vie produites.

La longue tradition cidricole et de distillation qui caractérise la Normandie s'exprime pleinement dans les savoir faire nécessaires à l'élaboration de cette eau-de-vie de poiré que, Curnonsky et Croze signalaient en 1933 dans leur « Trésor gastronomique de la France ».

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu des dispositions communautaires et/ou nationales

7. Nom et adresse du demandeur

Organisme de Défense et de Gestion Pays du Domfrontais
Mairie - Place Roirie
61700 DOMFRONT

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaire

Pas de conditions particulières.

Partie II : Obligations déclaratives et points à contrôler

I. 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 poires achetées par fournisseur ainsi que les volumes de produits intermédiaires achetés par fournisseur.

b. Déclaration de revendication

Cette déclaration de revendication est transmise au plus tard le 30 septembre qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

II. Tenue de registres

a. 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 ;
- quantité d'eau-de-vie de poiré de Normandie obtenue en volume et TAV.

b. Registre de mise en bouteilles

Le registre de mise en bouteilles prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise en bouteilles ;
- numéro de lot ;
- quantité d'eau-de-vie de poiré de Normandie embouteillée.

Les registres prévus par la réglementation générale peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.

Partie III : Principaux points à contrôler

Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Règles structurelles	
Localisation des vergers et lieu d'élaboration (pressurage, fermentation du moût, distillation du poiré) dans l'aire	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Proportion de surfaces de verger haute tige dans les vergers : au moins 80 %	Documentaire
Règles annuelles	
Durée minimale de maturation de l'eau-de-vie	Examen documentaire (registre de distillation et registre de mise en bouteilles)
Produits	
Caractéristiques analytiques	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	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 : variétés de poires à poiré (variété de poires à poiré de Normandie)

Antricotin
Avenel
Avoine
B'zi dit b'zi précoce (ou jaune) dit b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux
Bainoir
Beauséjour ou Frénouze
Beauvais.
Bédois
Belle Verge
Beurrée
Bézier
Blanc de Mantilly dit de blanc
Blanchard
Blot dit petit blot dit gros blot
Bois balant
Bois friand
Bois rabattu dit de long
Bossue
Branche de fournet
Caillot rosa
Canard
Caniou
Cardine
Cardinoncent
Carisi (blanc)
Carto
Chamostière
Champagne
Châtis
Chien rouge
Clémencerie.
Clos Bizot
Co'Gris
Coq Gris
Colimaçon
Connerie

Coq rouge
Courcou dit court-cou
D'Angleterre
De branche dit girette
De campagne dit campagne dit champgnière
De Champain
De Chien
De Cloche
De Fer
de Franloup
De Gilbert
De grand père dit grand-père
De Gris
De la Saint-Jean
De Laminière
De Long
De Marie
De Nerf
De Normandie
De Prince
De Roux
De Sainte-Marie
De Saint-Laurent
De Saint-Michel
De Vert
De Vigne
Ecarlate
Fausset
Faux Bézier
Fougère
Fournel
Franloup
Gai blanc
Galichet
Gaubert de Carisi
Gaubert dit gros gris
Girette
Gris de loup
Gris jaune
Gris Mollard
Grise de Lisieux ou Grosse grise
Gros Blanc

Grosse Poire
Gros Finot
Gros Plant de Blanc ou Faux Plant de Blanc
Gros Gonthier
Hauton
Hecto
Houx.
Huchet
Jaunet.
Julienne
Laujisière
Laurier
Lièvre
Long Bois.
Longuet dit domfront.
Longuet Mallet
Mat dis Mas.
Moc friand.
Mollard
Mordoux.
Morfriand.
Muscad.
Muscadet
Normandie
Pauchard
Perdereau.
Petit Blot.
Petit Finot
Petit Gonthier
Petit Gris.
Petit Poirier
Petit Roux
Plant de blanc
Plant roux. ou Planteroux
Poire à vis
Poire d'Angleterre
Poire d'épine

Poire d'étoupe
Poire d'olive ou Tête de chat
Poire d'Orbec
Poire de fer
Poire de rousse
Poire de Curé
Poire de Verdot
Poire verte
Poire verte Pape
Poire Verte Rouillis
Poisson
Pommera dit pommeret dit fausse cloche.
Raguenet
Raulin
Rétaux
Ronchonnière
Rondeau
Rouge vigné ou rouge Vigny
Rougette
Roulain ou Raulin
Rubenard Saint Michel
Silly
Souris
Verdot et vinot dit de Normandie ou Sainte-Marie Verte de Rimbert