

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE POMMEAU DE BRETAGNE

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Pommeau de Bretagne ", initialement reconnue par le décret du 31 mai 1997, les apéritifs à base de cidre répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

L'appellation d'origine contrôlée " Pommeau de Bretagne " complétée du nom " Cornouaille " est réservée aux apéritifs à base de cidre obtenus à partir :
— d'eaux-de-vie élaborées et distillées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée " Cornouaille ", à partir de pomme à cidres provenant de vergers situés dans l'aire de cette appellation ;
— et de moûts produits à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée " Cornouaille ".

III. — Type de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Pommeau de Bretagne " est réservée aux apéritifs à base de cidre obtenus à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine " Eau-de-vie de cidre de Bretagne " et de moûts de pomme à cidre élaborés conformément aux conditions particulières du présent cahier des charges.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° Aire géographique :

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec de l' " Eau-de-vie de cidre de Bretagne ", le vieillissement et le conditionnement du " Pommeau de Bretagne " sont assurés dans l'aire géographique constituée du territoire des communes suivantes :

Département des Côtes-d'Armor

Andel, Aucaleuc, Binic, Bobital, Bourseul, Broons, Brusvily, Calorguen, Caouënnec-Lanvézéac, Caulnes, Cavan, Les Champs-Géraux, Coëtmieux, Corseul, Créhen, Dinan, Dolo, Erquy, Etables-sur-Mer, Evran, Gommenec'h, Gouelin, Henanbihen, Henansal, Le Hingle, Illifaut, Jugon-les-Lacs, Kerfot, Lamballe, Landébia, Landehen, Langrolay-sur-Rance, Languenan, Lanleff, Lanloup, Lannebert, Lannion, Lantic, Lanvallay, Lanvellec, Lanvollon, Léhon, Matignon, Meslin, Noyal, Paimpol, Perros-Guirec, Plancoët, Planguenoual, Plébouille, Plédéliac, Pléguen, Pléhédél, Plélo, Pleslin-Trigavou, Plessix-Balisson, Plestin-les-Grèves, Pleudihen-sur-Rance, Pléven, Plorec-sur-Arguenon, Ploubalay, Ploubezre, Plouer-sur-Rance, Plouézec, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plounérin, Plourhan, Plouzelambre, Pludual, Pluduno, Plufur,

Plumaudan, Pluzunet, Pommeret, Pommerit-le-Vicomte, Pordic, Prat, Quemperven, Quévert, Quintenic, Rospez, Ruca, Saint-Alban, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carne, Saint-Cast-le-Guildo, Saint-Denoual, Saint-Helen, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Lormel, Saint-Maden, Saint-Michel-en-Grève, Saint-Potan, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Rieul, Saint-Samson-sur-Rance, Taden, Tonquedec, Trédrez, Tréduder, Trégomeur, Trégon, Tréguidel, Trélivan, Trémel, Trémeloir, Trémereuc, Trémeur, Tréméven, Tressignaux, Tréveneuc, Trévrec, Trévron, La Vicomté-sur-Rance, Yvias, Yvignac.

Département du Finistère

Argol, Arzano, Baye, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Elliant, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Guimaec, Landevennec, Mahalon, Melgven, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Nevez, Peumerit, Pleuven, Plobannalec, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plomeur, Ploneis, Plonéour-Lanvern, Plouégat-Guérand, Plovan, Pluguffan, Pont-Aven, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimper, Quimperlé, Rédéné, Riec-sur-Bélon, Rosnoen, Rosporden, Saint-Coulitz, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Saint-Yvy, Telgruc-sur-Mer, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Département d'Ille-et-Vilaine

Acigné, Amanlis, Bain-de-Bretagne, Bais, Baulon, Bléruais, Boistrudan, La Bouëxière, Bourgbarre, Bourg-des-Comptes, Bovel, Brécé, Brie, Bruc-sur-Aff, Les Brulais, Campel, Cesson-Sévigné, Champeaux, Chancé, Chanteloup, Chantepie, La Chapelle-Bouëxic, La Chapelle-de-Brain, Châteaubourg, Châteaugiron, Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Comblessac, Cornillé, Corps-Nuds, Crévin, Domagné, Domloup, Essé, Gaël, Goven, Guichen, Guignen, Guipry, Iffendic, Janzé, Laillé, Langon, Lassy, Lieuron, Liffre, Lohéac, Loutehel, Louvigné-de-Bais, Marcillé-Robert, Marpire, Maure-de-Bretagne, Mernel, Messac, Miniac-Morvan, Monterfil, Montfort, Moulins, Muel, La Noë-Blanche, Nouvoitou, Noyal-sur-Vilaine, Orgères, Ossé, Pancé, Le Petit-Fougeray, Pipriac, Piré-sur-Seiche, Pléchatel, Plerguer, Plesder, Pleugueneuc, Pocé-les-Bois, Poligné, Redon, Sainte-Anne-sur-Vilaine, Saint-Armel, Saint-Aubin-des-Landes, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Aubin-du-Pavail, Saint-Didier, Saint-Domineuc, Saint-Erblon, Saint-Gonlay, Saint-Jean-de-Couesnon, Saint-Jean-sur-Vilaine, Saint-Malo-de-Phily, Saint-Malon-sur-Mel, Sainte-Marie, Saint-Maugan, Saint-Père, Saint-Pierre-de-Plesguen, Saint-Séglin, Saint-Senoux, Saint-Suliac, Saint-Thurial, Saulnières, Le Sel-de-Bretagne, Servon-sur-Vilaine, Thorigné-Fouillard, Torcé, Tresse, Trévérien, Le Verger, Vern-sur-Seiche, La Ville-ès-Nonais, Le Tronchet, Pont-Péan.

Département de la Loire-Atlantique

Avessac, Fégréac, Guenrouet, Massérac, Plessé, Saint-Nicolas-de-Redon, Sévérac.

Département du Morbihan

Allaire, Ambon, Auray, Baden, Berric, Bono, Brandérion, Brech, Brignac, Calan, Camors, Carentoir, Caudan, Cléguer, Crach, Evriguet, Les Fougerets, La Gacilly, Gestel, Guer, Guidel, Le Hezo, Inzinzac-Lochrist, Kervignac, Landaul, Landevant,

Lanester, Lanvaudan, Larmor-Baden, Lauzach, Locoal-Mendon, Lorient, Malestroit, Mauron, Ménéac, Merlevenez, Missiriac, Nostang, Ploemel, Ploemeur, Plouay, Pluvigner, Pont-Scorff, Porcaro, Quelneuc, Quéven, Rieux, Ruffiac, Saint-Briec-de-Mauron, Saint-Congard, Saint-Dolay, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Laurent, Saint-Léry, Saint-Marcel, Saint-Martin, Saint-Nicolas-du-Tertre, Saint-Perreux, Sulniac, Surzur, Théhillac, Theix, Tréal, La Trinité-Surzur.

2° Zone d'implantation des vergers :

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts à " Pommeau de Bretagne " proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 8 et 9 novembre 2006. 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 susmentionnée.

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 de l'organisme de défense et de gestion.

V. — Méthodes d'obtention du " Pommeau de Bretagne "

L'extraction du jus, l'élaboration des moûts ainsi que le mutage et le vieillissement sont effectués sur le même site.

1° Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger

Les variétés de pommes sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.

Chaque verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges.

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger appartiennent pour 70 % ou plus des surfaces aux variétés phénoliques et pour 15 % ou moins des surfaces aux variétés acidulées.

b) Mode de conduite

Les vergers sont constitués de pommiers conduits soit en mode " haute tige ", soit en mode " basse tige ".

Les vergers implantés après l'homologation du présent cahier des charges présentent une densité maximale à la plantation :

- de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;
- de 750 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1, 60 m. Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure ou égale à 1, 60 m.

Les vergers conduits en " haute tige " sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres et à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 30 cm.

Les vergers conduits en " basse tige " sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres et à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 50 cm de large de part et d'autre du rang.

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

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.

c) Récolte et stockage

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

La première fraction de la récolte de chaque variété de pommes à cidre ne peut pas servir à la production de moûts destinés à l'élaboration de " Pommeau de Bretagne " .

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets.

La hauteur de chute des fruits, lors des opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1, 50 m.

La hauteur maximale des fruits stockés ne peut être supérieure à 1, 50 m de la récolte au brassage.

Le stockage des pommes à cidre est réalisé sur une aire permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide.

Le transport et le stockage sont réalisés en respectant la séparation des variétés.

d) Productivité des vergers

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé :

- à 25 tonnes de pommes ou 187, 2 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers " haute tige " ;
- à 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers " basse tige " .

Dans la limite du rendement maximal par hectare fixé ci-dessus, la charge moyenne maximale par arbre est de 400 kilogrammes de pommes ou 3 hectolitres de moûts.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée " Pommeau de Bretagne " 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 " .

e) Extraction du jus

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe par une vis sans fin est interdit.

Les matériels utilisés pour pressurer la pulpe sont des pressoirs à paquets fixes ou ambulants, des pressoirs à bandes ou des pressoirs pneumatiques et hydrauliques horizontaux.

2° Elaboration du pommeau :

a) Elaboration des moûts.

Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation). La filtration du moût est interdite.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite. Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydant et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit.

Les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 123 grammes par litre. Cette condition s'applique :

- sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de " Pommeau de Bretagne ", à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées ;
- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de " Pommeau de Bretagne " .

Les moûts sont utilisés au fur et à mesure de leur élaboration.

b) Mutage.

Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de l'" eau-de-vie de cidre de Bretagne " en appellation d'origine, en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol. ni supérieur à 20 % vol.

L'" eau-de-vie de cidre de Bretagne " en appellation d'origine utilisée pour le mutage est vieillie sous bois de chêne au moins douze mois et présente lors du mutage un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol.

L' " eau-de-vie de cidre de Bretagne " en appellation d'origine est élaborée par le même opérateur qui a extrait le moût.

Les opérations de mutage sont achevées avant le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte.

c) Elevage.

Les " Pommeau de Bretagne " ainsi élaborés sont vieillis, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne d'espèce sessile ou pédonculé ou leur croisement de moins de 110 hectolitres, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

Les " Pommeau de Bretagne " sont conditionnés chez l'élaborateur à l'issue d'une période d'élevage comportant :

- une période de vieillissement d'au minimum quatorze mois après le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte ;
- une période de maturation en bouteilles d'au minimum trente jours pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.

Le titre alcoométrique volumique acquis du " Pommeau de Bretagne " en cours d'élevage peut être ajusté par l'apport complémentaire d'" eau-de-vie de cidre de Bretagne " en appellation d'origine répondant aux conditions susvisées.

d) Circulation des produits

Le " Pommeau de Bretagne " pourra circuler à partir du 1er juin de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage.

Il ne pourra circuler à la destination de la consommation humaine directe qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur où ont été réalisés le mutage et l'élevage.

Les expéditions en vue de l'incorporation de Pommeau de Bretagne dans des préparations culinaires peuvent se faire dans d'autres contenants que des bouteilles.

e) Produits finis

Les " Pommeau de Bretagne " proviennent d'un assemblage dans lequel :

- le volume de moûts issus d'une même variété de pomme à cidre ne peut excéder 50 % du volume total du moût ;
- le volume de moûts issus de variétés acidulées ne peut excéder 15 % du volume total du moût ;
- le volume de moûts issus de variétés phénoliques doit représenter au moins 70 % du volume total du moût.

Les " Pommeau de Bretagne " présentent les caractéristiques analytiques suivantes lors de leur commercialisation :

- titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % vol. et 18 % vol. ;
- teneur en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.

VI. — Lien à l'origine

1° Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique du Pommeau de Bretagne s'étend sur 349 communes des départements du Finistère, des Côtes-d'Armor, d'Ille-et-Vilaine, du Morbihan et de la Loire-Atlantique qui représentent un territoire de 7 649 km², soit moins de 30 % de la région administrative Bretagne.

Elle est constituée de trois ensembles très découpés : le littoral sud, principalement sur le département du Finistère et se poursuivant sur le Morbihan, le littoral des Côtes-d'Armor englobant le Trégor, le Goélo, le Penthièvre ainsi que la vallée de la Rance et un secteur oriental comprenant les vallées de la Vilaine et de ses affluents ainsi qu'une partie du pays de Rennes.

Au plan physique, cette aire appartient à la presqu'île de Bretagne qui limite à l'ouest le Massif armoricain, elle comprend un territoire situé en périphérie de cette presqu'île à une altitude inférieure à 120 m, caractérisé par des températures moyennes annuelles supérieures à 10° C et une pluviométrie inférieure à 1 100 mm. Elle écarte les secteurs:

- d'altitude plus élevée qui correspondent à des conditions climatiques plus rudes (températures plus fraîches et précipitations plus abondantes) ;
- dont la situation topographique induit une forte exposition au vent, un manque de drainage des sols, la présence de terrains peu fertiles sur roches dures.

Au plan humain, cette aire correspond aux secteurs de Bretagne qui ont connu et maintenu, notamment du fait de leur développement économique agricole et maritime, une activité cidricole.

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Les pommiers à cidre dont dérivent les variétés utilisées actuellement sont arrivés en Bretagne au XV^e siècle, depuis la Normandie où elles ont été implantées après leur introduction depuis le nord-ouest de l'Espagne. Même si aucune source bibliographique ne la mentionne, l'introduction directe en Finistère des variétés de pommes à cidre en provenance du Pays basque par l'intermédiaire du cabotage le long de la côte Atlantique est tout à fait probable. Avec la greffe de ces variétés en composés phénoliques qui supplantent les pommes sauvages, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car ces composés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.

Les producteurs bretons qui ont particulièrement sélectionné leurs variétés de pommier à cidre sur la teneur en composés phénoliques des fruits disposent aujourd'hui d'un nombre de variétés amères plus important que les producteurs des autres régions cidricoles.

A la fin du XVII^e siècle, le cidre a conquis la Bretagne mais ailleurs il est sévèrement concurrencé par le vin que l'on produit jusque dans le Vannetais et surtout qui arrive dans les ports depuis l'Aquitaine. Le déclin économique au XVIII^e siècle et le blocus

continental qui nuit au transport des vins de Bordeaux sur la côte nord-ouest encourageront la production du cidre, à l'exception notable du Léon. Mais il ne s'impose en Bretagne qu'au XIXe siècle. L'eau-de-vie produite dans les fermes est alors consommée localement sous forme d'eau-de-vie blanche, en particulier par les marins et la population ouvrière des villes.

Les régions de production d'eau-de-vie de cidre sont essentiellement des zones proches des centres urbains ou des ports de pêche, où la production de cidre à distiller est corrélée au développement de l'activité des navires hauturiers (premier départ pour la pêche en Islande en 1852, dernier navire désarmé en 1936). Les ports de Saint-Malo, Paimpol, Binic, Saint-Quay-Portrieux, la zone côtière du sud Finistère et du Morbihan ont ainsi induit le développement de nombreux petits vergers dans les régions de la vallée de la Rance, l'arrière-pays du Goélo, le sud Cornouaille (Fouesnant), les régions de Lorient et d'Auray.

Dans les régions à fort débouché cidricole, les producteurs resserrent les écartements entre les arbres ou maintiennent le système des vergers sur labours, les arbres étant répartis soit dans la parcelle, soit plantés dans la haie entourant celle-ci. Le système du pré-verger n'existe que dans certaines régions ou est limité aux abords de la maison. Depuis les années 1980 et surtout après l'ouragan qui a abattu un grand nombre d'arbres en 1987, s'est développé un verger spécialisé d'arbres basses tiges.

2° Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

" Le Pommeau de Bretagne " est une boisson limpide de couleur ambrée qui contient au moins 90 g de sucres non fermentés et dont le titre alcoométrique est compris entre 16 % et 18 %. Le " Pommeau de Bretagne " présente un équilibre de saveurs résultant des sensations sucrées, amères et acides apportées par l'alcool de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne ainsi que par les sucres, l'acidité et les tanins du jus de pommes à cidre. Le " Pommeau de Bretagne " présente une complexité aromatique où l'on peut discerner notes fruitées, empyreumatiques, épicées et boisées issues du mariage et de la transformation pendant l'élevage, des arômes du fruit et de ceux issus de l'eau-de-vie. Il se singularise par une amertume et une acidité élevées.

b) Eléments historiques liés à la réputation.

Le mutage du moût de pommes par de l'eau-de-vie constitue une pratique domestique agricole commune aux régions cidricoles de l'ouest de la France qui a dû apparaître avec le développement de la distillation.

Cependant aucune source ancienne ne fait référence au " Pommeau de Bretagne " car si la fabrication d'une boisson comme le Pommeau était courante dans les fermes à partir des fruits du verger, ce n'est que très récemment que l'on commença à la commercialiser.

En effet la vente des apéritifs à base de cidre était interdite par un décret de 1935 et plusieurs tentatives de reconnaissance de ce produit échouèrent. Ainsi en 1946, un groupe de producteurs chercha mais en vain à mettre en vente un «cidre de liqueur».

Néanmoins, insistant sur le fait qu'il s'agissait d'un produit traditionnel, les élaborateurs de Bretagne qui, avec les producteurs du Maine et de Normandie, avaient baptisé leur produit " Pommeau " en 1972 parvinrent à obtenir en 1981 le droit de le vendre. En septembre 1979, ils demandèrent la reconnaissance en AOC pour le " Pommeau de Bretagne " qu'ils obtinrent en 1997, à la suite de celle du cidre Cornouaille.

3° Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :

La répartition régulière des précipitations, la douceur des températures, la présence de sols peu profonds et drainants autorisent la production régulière de pommes à cidre.

L'exclusion de l'aire géographique de tous les secteurs d'altitude supérieure à 120 mètres caractérisés par une nébulosité élevée, des précipitations excessives et une fraîcheur des températures ainsi que le recours à l'identification parcellaire pour écarter les terrains marqués par une réserve en eau trop facilement accessible au pommier permet de garantir la production de fruits suffisamment riches en sucres.

Mais l'aire de l'AOC " Pommeau de Bretagne " est marquée par des usages de production de fruits à cidre et d'élaboration des pommeaux qui ont entretenu à travers les siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'à la mise en bouteille puisque cette dernière étape est réalisée intégralement dans l'aire.

Ce savoir-faire tire intelligemment partie des opportunités et des contraintes naturelles présentes dans l'aire. Il permet aux producteurs de sélectionner les parcelles qui, du fait de la faible profondeur des sols, provoque une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres ; et du fait de leur situation abritée des vents dominants permet d'éviter les chutes avant maturité des fruits en automne. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers les variétés en majorité très riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique, à la saveur amertumée et à la structure très charpentée du " Pommeau de Bretagne ". Il leur donne la maîtrise des techniques de culture des arbres et de récolte les plus à même d'obtenir durablement les fruits sains qu'exige la production de " Pommeau de Bretagne ".

Le savoir-faire des producteurs s'observe également à la cave, dans leur aptitude à assembler les jus selon la saveur plus ou moins acide, plus ou moins amère des variétés et selon leurs apports aromatiques, puis au chai dans leur capacité à utiliser les conditions climatiques océaniques tempérées de l'aire pour favoriser l'élevage harmonieux du pommeau.

VII. — Mesures dérogatoires

a) Dispositions dérogatoires

Par dérogation aux règles sur les variétés de pommes :

— la présence de variétés de pommiers non énoncées dans l'annexe du présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement

au 1er janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation ;
— chaque verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges à partir de la récolte 2016. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement telle que prévue au point I-2 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) Application immédiate du bénéfice de l'appellation.

Les apéritifs à base de cidre élaborés avant la publication du décret homologuant le présent cahier des charges pourront bénéficier de l'AOC " Pommeau de Bretagne " s'ils répondent aux conditions de production fixées par le présent cahier des charges et après examens analytique et organoleptique.

VIII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les " Pommeau de Bretagne " ne peuvent être déclarés après l'élaboration, 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 d'origine contrôlée soit inscrite, accompagnée de la mention " Appellation d'origine contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

Le nom " Pommeau de Bretagne " est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur.

La mention " Appellation d'origine contrôlée " est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention " Appellation d'origine contrôlée " ou " Appellation " et " contrôlée " sont présentées 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.

Le nom de l'appellation doit être répété entre les mots : " Appellation " et " contrôlée " lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

2° Dispositions spécifiques :

Dans le respect des règles de présentation du nom de l'appellation prévues au point précédent, le nom " Cornouaille " est inscrit dans des caractères de dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne pouvant excéder les 2 / 3 de celles du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Liste des variétés

Variétés phénoliques

Amer Blanc ;
Avalou Bigouden ;
Avalou Bouteille Bian ;
Bedan ;
Bouden-Blad ;
Cahoua ;
C'huera-Ru Per lae ;
C'huero-Briz ;
C'huero-Ru-Gwenn ;
C'huero-Ru-Mod-Koz ;
Douce Bihan ;
Douce Mœn ;
Dous Bras ;

Dous Evêque-Briz ;
Dous Ruz Bras ;
Dous-Rouz-Bian ;
Fréquin rouge ;
Jeanne Renard ;
Kermerrien ;
Marie Ménard ;
Peau de Chien ;
Prat Yeaod ;
Rouz Coumoullen Bihan ;
Stang-Ru ;
Ty ponch grosse ;
Ty ponch petite.

Variétés acidulées

Briz-kannig ;
Dous-Bloc'hig ;
Fil jaune ;
Fil rouge ;
Judor ;
Locart vert ;
Petit Jaune ;
Pied court ;
Rouget de Dol.

Autres variétés

Amer Riset ;
Avalou-Beleien ;
C'huero-Ru ;
C'huero-Ruz-Bihan ;
Douce Coëtligne ;
Douce Kalette ;
Dous Jaffredo ;
Guillevic ;
Jaketig ;
Jambi ;
Pomme Choux ;
Riset.

Chapitre II

I.-Obligations déclaratives

1. Déclaration d'affectation parcellaire des vergers

Les produits bénéficiant de l'AOC " Pommeau de Bretagne " sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles situées dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend l'indication des références cadastrales, du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur la récolte.

2. Déclaration d'engagement de mise en conformité

Les opérateurs bénéficiant des règles dérogatoires sur les variétés et le mode de conduite des vergers prévues au point VII (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1er juillet 2009 pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

3. Déclaration préalable de non-intention de production / déclaration de reprise de la production

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle.

4. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication de l'appellation " Pommeau de Bretagne " est transmise au plus tard le 15 février. La déclaration comporte la date de mutage, le TAV de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne, les quantités élaborées, ainsi que le TAV acquis.

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

5. Déclaration récapitulative d'achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les négociants ou élaborateurs ayant acheté des pommes au cours de la campagne destinées à l'élaboration de " Pommeau de Bretagne ". Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle. Elle comporte les quantités de pommes achetées par fournisseur.

II. — Tenue de registres

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les producteurs de fruits enregistrent pour chacune des parcelles destinées à l'AOC " Pommeau de Bretagne " la date de récolte et la destination de la première fraction de leur récolte.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres à distiller par fournisseur. Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres à distiller vendues par acheteur.

b) Registre d'élaboration.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

— enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de pressurage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;

— enregistrement des traitements ;

— enregistrement des mutages et ajustements du TAV (date, volume de moût, richesse saccharimétrique, volume, âge et TAV de l'eau-de-vie, volume et TAV du pommeau obtenu) ;

— enregistrement des introductions et des sorties de logements sous bois (date, volume et référence logements) ;

— enregistrement des sorties du bois des pommeaux : conditionnement en cuve inerte ou mise en bouteille (date, numéro de lot, volume et TAV).

c) Registre de sorties.

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants :
Date d'expédition pour mise à la consommation, quantités, TAV et références du lot.

Chapitre III : Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers	Examen documentaire et / ou examen visuel
B. — RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Richesse minimale saccharimétrique des moûts au moment du mutage	Examen documentaire
Titre alcoométrique volume de l'eau-de-vie au moment du mutage	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous bois	Examen documentaire
C. — PRODUIT	
TAV	Contrôle analytique au moment de la mise en bouteille
Teneur en sucres non fermentés	Contrôle analytique au moment de la mise en bouteille
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique