

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine » homologué par le [décret n°2014-1644 du 26 décembre 2014](#) relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine », JORF du 28 décembre 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Pommeau du Maine »

Partie I Fiche technique

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

Le « Pommeau du Maine » est enregistré à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie « autres boissons spiritueuses ».

2. Description de la boisson spiritueuse

Le « Pommeau du Maine » désigne une boisson spiritueuse vieillie sous bois issue du mutage d'un jus de pommes à cidre avec une eau-de-vie de cidre ayant été vieillie sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Pommeau du Maine » se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à acajou, au niveau organoleptique, il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et une légère amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes subtils de fruits confits, de fraises, de cacao).

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le « Pommeau du Maine » est une boisson spiritueuse qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 %, et une teneur minimale en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.

3. Définition de l'aire géographique

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec l'eau-de-vie sous appellation d'origine contrôlée « Fine du Maine », le vieillissement du « Pommeau du Maine », et le conditionnement pour les seuls produits destinés à la consommation humaine directe, sont assurés dans l'aire géographique correspondant à l'aire de production du « Pommeau de Maine » telle que reprise ci-dessous.

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

Dans le 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.

Dans le 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 Cropte, 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-Fléchard, 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.

Zone d'implantation des vergers

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts à « Pommeau du Maine » proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés lors de la séance du 11 septembre 2008 par le Comité National compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

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 1^{er} avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

4. **Description de la méthode d'obtention**

4.1 Mode de conduite des vergers

Le verger est constitué de l'ensemble des arbres de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine « Pommeau du Maine ».

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

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

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

Le verger est constitué de l'ensemble des arbres de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine « Pommeau du Maine ».

Les pommiers conduits en « haute tige » représentent au moins 50 % des surfaces des vergers dont les fruits sont transformés en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine « Pommeau du Maine ».

L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l'INAO sur demande du groupement demandeur, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique 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

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

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

Les arbres plantés sur l'ensemble d'un verger et pour un même mode de conduite sont issus pour 70 % ou plus de variétés phénoliques et pour 15 % ou moins de variétés acidulées.

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

Les vergers comportent les variétés de pommes à cidre définies dans la liste figurant en annexe. La présence de variétés de pommes à cidre 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 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 ».

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 carrés.

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

4.4 Récolte, transport et stockage des fruits

Les pommes à cidre sont récoltées à bonne maturité, variété par variété, transportées, manipulées et stockées dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

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 du Maine ».

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

4.5 Extraction du jus et élaboration du moût

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.

Aucune adjonction d'eau n'est autorisée.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite.

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

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des pommes mises en œuvre est interdit. Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants, et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit.

4.6 Élaboration du pommeau

4.6.1. Mutage

Le mutage est réalisé en une seule fois.

Au moment du mutage, 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 l'appellation d'origine contrôlée Pommeau du Maine 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 l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau du Maine ».

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

Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de la « Fine du Maine », en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol. et supérieur à 20 % vol.

La « Fine du Maine » utilisée pour le mutage a été conservée dès la fin de la distillation sous bois de chêne au moins 12 mois. Elle présente un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol. lors du mutage, et est élaborée par le même élaborateur qui produit le moût.

La « Fine du Maine » 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.

4.6.2 Élevage

Les « Pommeau du Maine » ainsi élaborés sont vieillissés, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne d'espèce sessile ou pédonculé ou leur croisement de moins de 55 hectolitres, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

Les « Pommeau du Maine » font l'objet chez l'élaborateur d'une période d'élevage comportant :

- une période de vieillissement d'au minimum 21 mois après l'opération de mutage ;
- une période de maturation en bouteilles d'au minimum 30 jours pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.

Le titre alcoométrique volumique acquis du « Pommeau du Maine » en cours de vieillissement peut être ajusté par l'apport complémentaire de « Fine du Maine » répondant aux conditions susvisées.

4.6.3 Circulation des produits

Le « Pommeau du Maine » pourra circuler à partir du 1^{er} septembre 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.

4.6.4 Produit fini

Les « Pommeau du Maine » 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 du Maine » présentent les caractéristiques analytiques suivantes lors de leur commercialisation :

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

4.7 Mesures transitoires

- une exploitation peut produire jusqu'à la récolte 2016 avec moins de 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation en « haute tige » et destinées à la production. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue à la partie II point 1.3. du présent cahier des charges.

- les vergers comportant moins de 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges sont autorisés jusqu'à la récolte 2016. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue à la partie II point 1.3. du présent cahier des charges.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Description des facteurs physiques du lien au terroir

L'aire géographique du « Pommeau du Maine » s'étend sur un ensemble continu de 141 communes (2609 km²) situé au sud du département de la Mayenne et sur la frange nord du département du Maine-et-Loire.

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.

Les pommiers sont implantés sur des sols de faible profondeur ou présentant une structure sableuse ou une charge importante en éléments grossiers et qui ne présentent pas de signes importants d'hydromorphie.

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 s'est implanté dans le Maine dès l'antiquité, puis se serait développé au cours de la période romaine. Mais au V^{ème} 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 XIV^{ème} 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 XV^{ème} 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 XVII^{ème} siècle, la distillation du cidre en eau-de-vie se généralise dans l'ouest de la France. Le mutage du moût de pommes par de l'eau de vie de cidre devient à cette même époque une pratique domestique agricole commune à cette région.

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 XIX^{ème} siècle et la première partie du XX^{ème} siècle. Puis entre les années 1980 et 1995, s'est installé parallèlement un verger spécialisé d'arbres « basse tige ».

5.4 Spécificité du produit

a) Caractéristiques du produit

Le « Pommeau du Maine » est une boisson spiritueuse qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 %, une teneur minimale en sucres totaux de 90 grammes par litre et des caractéristiques organoleptiques qui révèlent un équilibre entre la douceur, l'acidité et une légère amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes subtils de fruits confits, de fraises, de cacao).

b) Éléments historiques liés à la réputation

L'apéritif local issu du mutage du jus de pommes à cidre par de l'eau de vie de cidre était autrefois désigné sous le nom de pinot, le pinetier servant à désigner le vase dans lequel il était élaboré. La fabrication de ce pinot était courante dans les fermes, mais ce n'est que très récemment que l'on commença à le commercialiser. En effet la commercialisation 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 du Maine qui, avec les Bretons et les Normands avaient baptisé leur produit "Pommeau" en 1972 demandèrent la reconnaissance en A.O.C. pour le « Pommeau du Maine » dès septembre 1979 mais ne parvinrent à obtenir qu'en 1986 le droit de vendre leur produit.

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

Si les conditions naturelles : faible altitude, climat doux et ensoleillé, précipitations bien réparties au long du cycle végétatif mais peu abondantes autorisent le développement du pommier à cidre et l'obtention de fruits relativement riches en sucres, l'aire de l'AOC « Pommeau du Maine » est marquée par des usages de production de fruits à cidre et d'élaboration des produits cidricoles traditionnels : cidres, eaux de vie, pommeau qui ont entretenu sur plusieurs siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'au chai.

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 sur schistes, roches volcaniques basiques ou dolomie, provoque une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers, les variétés en majorité riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique et à la structure charpentée de ce produit. 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 du Maine ».

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.

Issu de deux produits distincts : l'eau de vie de cidre et le moût de pommes à cidre, l'élevage pendant plus de 21 mois sous bois de chêne va permettre la fusion harmonieuse de leurs composants. Cependant cet équilibre reste fragile et le Pommeau, du fait de sa forte teneur en composés phénoliques présente une très grande sensibilité aux traitements de pré-embouteillage (passage au froid, filtration, collage...). Pour surveiller toutes les évolutions qui pourraient se développer suite à ces opérations et permettre au produit de retrouver sa structure, les opérateurs se sont imposés la mise en bouteille ainsi qu'une période minimale de maturation en bouteille d'au moins 1 mois chez l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage.

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

7. Nom et adresse du demandeur

ANIPP
Section Pommeau du Maine
6, Place Boston
14200 Hérouville Saint Clair

8. Règles de présentation et étiquetage

8.1 Dispositions générales

Les boissons spiritueuses « Pommeau du Maine » 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 du Maine » 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. Elle est présentée dans des caractères de taille au moins égale au quart de celle des caractères utilisés pour le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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.

Partie II Obligations déclaratives et Registres à tenir

Cette partie liste les déclarations à réaliser et les registres à tenir afin de permettre la vérification des règles de production.

1. Obligations déclaratives

1.1 Demande d'identification parcellaire des vergers

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 1^{er} avril de l'année de récolte.

1.2 Déclaration d'affectation parcellaire des vergers

Les boissons spiritueuses bénéficiant de l'AOC « Pommeau du Maine » sont élaborés à partir d'eaux-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine « Fine du Maine » et de moûts de pomme à cidre provenant de parcelles situées dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation nécessite l'indication du nombre d'arbres, des variétés, des écartements entre les arbres et de leur date de plantation, ainsi que l'identification du verger par l'INAO qui suppose, outre le respect des conditions de production, la conformité du lieu d'implantation du verger aux critères définis par le Comité National compétent sur proposition d'une commission d'experts.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte.

1.3 Déclaration d'engagement de mise en conformité

Les opérateurs souhaitant bénéficier des mesures transitoires sur les variétés phénoliques et le mode de conduite des vergers prévues au point 4.7 partie I du présent cahier des charges, 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 1^{er} avril 2015.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle déclaration 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.

1.4 Déclaration récapitulative des 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 du Maine ». 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.

1.5 Déclaration de revendication et de stocks

Cette déclaration de revendication est transmise au plus tard le 15 février qui suit le mutage. Elle comporte :

- les périodes de mutage ainsi que les quantités élaborées ;
- 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 ou par année de récolte ;
- la capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 55 hl.

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

2.1 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 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.

2.2 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 T.A.V 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 Pommeau : conditionnement en cuve inerte ou mise en bouteille (date, numéro de lot, volume et TAV).

2.3 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.

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
A – REGLES STRUCTURELLES	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et/ou Examen visuel
B – REGLES ANNUELLES	
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	
T.A.V	Contrôle analytique au moment de la mise en bouteille
teneur en sucres totaux	Contrôle analytique au moment de la mise en bouteille
Caractéristiques organoleptiques du produit	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

Variétés de pommes à cidre	Catégories
Variétés	Phénoliques
Bedan	Phénolique
Damelot	Phénolique
Douce Moën	Phénolique
Doux Evêque	Phénolique
Fréquin Angevine	Phénolique
Fréquin Barré	Phénolique
Fréquin Cœur de Bœuf	Phénolique
Fréquin Précoce	Phénolique
Fréquin Tardif de la Sarthe	Phénolique
Fréquin Angevine	Phénolique
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique
Fréquin Jumelle	Phénolique
Fréquin vert	Phénolique
Jamette	Phénolique
Long Bois	Phénolique
Queue Torte	Phénolique
Romagny	Phénolique
Variétés	Acidulées
Avrolles	Acidulée
Blanc Sûr	Acidulée
Blanchet	Acidulée
Grand-Mère	Acidulée
Groseille	Acidulée
Locart Blanc	Acidulée
Locart Vert	Acidulée
Petit Jaune	Acidulée
Variétés	autres
Ciré rouge	autre
Doux Normandie	autre
Robert de Rennes	autre
Rousse de la Sarthe	autre
Telloire	autre