

Objet : « CALVADOS » (PGI-FR-02033) ; Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil

Références : Courrier en date du 22/12/2016 – Réf. Ares(2016)7126476

Par courrier référencé ci-dessus, les services de la Commission européenne ont informé les autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points de la fiche technique de l'indication géographique « Calvados ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Catégorie de la boisson spiritueuse

Au point 10 de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008, la définition de la catégorie « eau-de-vie de cidre et de poiré » à laquelle le Calvados correspond, distingue clairement les eaux-de-vie élaborées à partir de cidre et celles élaborées à partir de poiré qui sont deux produits distincts.

Cependant, selon le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Calvados », homologué par le décret n° 2015-133 du 6 février 2015, le Calvados est une eau-de-vie, assemblée ou non, provenant de la distillation de cidres ou de poirés.

Par ailleurs, contrairement au cahier des charges susmentionné, la fiche technique présente, en guise de caractéristiques spécifiques, le Calvados comme une eau-de-vie « issue de la distillation de cidres ou poirés ».

Eu égard à ce qui précède, merci de bien vouloir préciser si cette boisson spiritueuse peut effectivement être élaborée à partir de cidres et de poirés.

Si tel est le cas, veuillez noter que la fiche technique ne fournit pas une description de la boisson spiritueuse conforme à la définition de l'eau-de-vie de cidre et de poiré.

Le « Calvados » peut effectivement être élaboré à partir de cidres, de poirés ainsi que de cidres et de poirés. Cette pratique est d'ailleurs attestée depuis plusieurs siècles. Pour clarifier la définition de la catégorie 10 qui sur ce point est sujette à interprétation, un projet autorisant explicitement la distillation d'un assemblage de cidres et de poiré est en cours d'examen au Comité européen des boissons spiritueuses et dans le cadre de l'alignement du Règlement 110-2008 au traité de Lisbonne.

Commentaire [H1]: n'ayant pas sous la main le projet de règlement, la pratique est de distiller les deux moûts ensemble? ou en fait l'opé a toute liberté pour mélanger les 2 fruits au stade du process où il le désire ?
il faudrait peut être revoir la déf au point 2 second § du cdc

2. Description de la boisson spiritueuse

Dans la description de la boisson spiritueuse doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (IG) ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

Merci de bien vouloir présenter les éléments objectifs qui montrent la manière dont le Calvados se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie et en particulier leur impact sur les caractéristiques spécifiques du produit.

Le paragraphe intitulé « Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie) » est complété dans la partie « Description de la boisson spiritueuse ».

Commentaire [H2]: j'ajouterais "remanié et" car les phrases ne gardent pas l'ordre actuel de la FT

« Les cidres et les poirés entrant dans l'élaboration du « Calvados » sont élaborés avec des fruits à cidre et à poiré qui proviennent pour au moins 35% des surfaces, de verger de haute tige et sont récoltés dans l'aire géographique dans des vergers dont au moins 70% des pommiers appartiennent à des variétés phénoliques. L'appellation d'origine contrôlée

« Calvados » est ~~issue de la~~ **obtenue par** distillation de cidres ou poirés à l'aide d'appareils en cuivre. **Du fait des propriétés physiques et catalytiques du cuivre, les eaux de vie présentent des caractéristiques organoleptiques originales, notamment des notes aromatiques qui rappellent les fruits. La distillation est réalisée à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit par la puissance aromatique des eaux de vie.**

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados » désigne des eaux-de vie vieilles au moins 2 ans dans des récipients en chêne. **Ces pratiques de vieillissement dans des chais soumis à l'ambiance douce et humide du climat normand permettent de procurer aux « Calvados » leur couleur et de faire évoluer leurs caractéristiques organoleptiques fruitées, notamment en faisant apparaître fréquemment des notes épicées. »**

3. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Dans la description de la méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse, sous le point consacré à la finition, il est dit que « Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscuration. ».

Merci de bien vouloir préciser quelles sont ces méthodes de finition à laquelle la fiche technique fait référence, en quoi elles consistent, et confirmer qu'elles sont conformes aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de cidre et de poiré.

Les méthodes de finition utilisées sont celles autorisées par la réglementation. Par ailleurs nous vous signalons que la France a demandé sur ce point une modification de la Réglementation européenne dans le cadre de l'alignement au traité de Lisbonne du Règlement 110-2008.