

Objet : « CALVADOS PAYS D'AUGE » (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)7134417

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 Pays d'Auge ». 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 Pays d'Auge correspond, distingue clairement les eaux-de-vie élaborées à partir de cidre et celles élaborées à partir de poiré qui sont deux produits distincts.

Or, selon le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Calvados Pays d'Auge », homologué par le décret n° 2015-134 du 6 février 2015, le Calvados Pays d'Auge est une eau-de-vie, assemblée ou non, provenant de la distillation de cidres ou de poirés.

Par ailleurs, la fiche technique de cette boisson spiritueuse précise que le Calvados Pays d'Auge peut être élaboré à partir de cidres qui « comportent au maximum 30 % de poires à poiré ».

Eu égard à ce qui précède, veuillez noter que la fiche technique ne fournit par conséquent pas une description de la boisson spiritueuse conforme à la définition de l'eau-de-vie de cidre et de poiré.

Le Calvados Pays d'Auge 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.

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 Pays d'Auge 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 ».

« Les cidres et les poirés entrant dans l'élaboration de « Calvados Pays d'Auge » sont élaborés avec des fruits à cidre et à poiré qui proviennent pour au moins 45% 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. De par leur

proportion majoritaire - la proportion de poires à poiré est limitée à 30% - et leur richesse en composés phénoliques, les pommes à cidre caractérisent fortement l'expression aromatique des cidres. L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est issue de la obtenue exclusivement par distillation à la repasse de cidres ou poirés à l'aide d'appareils en cuivre. De par la spécificité de la distillation à repasse et les 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 (pommes à cidre) et le cidre. 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.

Commentaire [H1]: remplacer par et ?

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » 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 Pays d'Auge » 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 une modification sur ce point de la Réglementation européenne dans le cadre de l'alignement au traité de Lisbonne du Règlement 110-2008.

4. Lien avec l'environnement géographique ou l'origine

La description du lien causal entre la zone géographique et le Calvados Pays d'Auge est, à quelques différences près, identique à celle du Calvados alors que les facteurs géographiques et humains fournis pour le Calvados Pays d'Auge ne sont pas exactement les mêmes que ceux du Calvados même s'ils présentent, il est vrai, certains traits communs.

Veuillez dès lors améliorer la description du lien causal du Calvados Pays d'Auge en présentant l'impact de l'environnement géographique sur les caractéristiques spécifiques du produit.

La rédaction du lien causal a été renforcée afin de mieux mettre en avant la spécificité du « Calvados Pays d'Auge ».

« Le Pays d'Auge est de longue date une entité particulière caractérisée par des conditions pédoclimatiques et des usages locaux propres.

Le climat du Pays d'Auge est caractérisé par la régularité de la pluviosité, plus élevée que dans les régions qui le bordent à l'est et à l'ouest et qui s'explique par la cuesta qui fait face aux vents dominants et favorise ainsi les précipitations. Cette régularité des précipitations est favorable à la culture des pommiers à cidre et des poiriers à poiré qui y sont cultivés depuis

Commentaire [H2]: comme il y a cultivés juste après, on peut être remplacé par aux ... et aux ...

plusieurs siècles. Les variétés de pommes à cidre riches en composés phénoliques et dont la plupart sont de maturité assez tardive permettent une lente fermentation des cidres.

Commentaire [H3]: ceci joue sur la cinétique de fermentation ?

Les caractéristiques pédoclimatiques et les savoir-faire herbagers du Pays d'Auge ont privilégié le développement de prés-vergers, puis de vergers « basse tige » spécialisés avec inter rang majoritairement enherbé. Les conditions pédoclimatiques du Pays d'Auge sont favorables à la culture de l'herbe et du pommier. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à sa régulation et ainsi à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. En outre, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui peuvent être récoltés au sol après leur chute. Dans ces conditions, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. Dans le cas du pré-verger, les animaux présents éliminent les premiers fruits chutés et améliorent la qualité globale de la récolte. Le savoir faire normand et les techniques modernes permettent le maintien de cette qualité.

Commentaire [H4]: un article à ajouter ?

Les pratiques cidricoles du Pays d'Auge donnent une place importante à la pomme ainsi les cidres utilisés pour l'élaboration du « Calvados Pays d'Auge » sont issus de maximum 30% maximum de poires à poiré. Ces usages locaux ont également conduit à la reconnaissance en AOC du Cidre du Pays d'Auge en ?, premier cidre normand en appellation.

La distillation mise en œuvre en Pays d'Auge est marquée par le principe de distillation défini : la distillation « à repasse » qui est une distillation discontinue et l'alambic utilisé dont la forme, le matériau qui le constitue et la capacité sont définis depuis 1942 et sont absolument déterminants pour la qualité des eaux-de-vie. En effet :

- la simple distillation (sans colonne à plateaux) qui permet une circulation fluide des vapeurs et la forme aux courbes définies de ces appareils, tout particulièrement du chapiteau, contribuent à sélectionner les substances volatiles qui seront concentrées dans l'eau de vie ;

- les organes de l'alambic en contact avec le cidre, les vapeurs ou les distillats sont intégralement en cuivre. Les propriétés physiques de ce métal, notamment sa bonne conduction de la chaleur caractérisent la chauffe du cidre tandis que ses propriétés catalytiques permettent différentes réactions tout au long de la distillation.

Ce type d'alambics extrêmement dépouillé suppose une attention particulière à la qualité des cidres mis en œuvre. Il nécessite en plus de réaliser à chaque distillation une opération délicate : la « coupe », qui consiste à fractionner l'écoulement du distillat en fonction de son titre alcoométrique volumique (TAV) et de sa composition en substances volatiles, entre le cœur et les parties destinées à être recyclées dans les distillations suivantes. De ce fait, comme en raison de la limitation de la capacité de charge, la distillation en Pays d'Auge reste une opération artisanale maîtrisée grâce au savoir-faire du distillateur. Ainsi, les distillateurs vont juger en fonction de la qualité des cidres et de leurs objectifs qualitatifs et de la qualité des cidres, les distillateurs vont juger à quel moment ils vont réaliser ces coupes et selon quelles modalités ils vont recycler les fractions non retenues dans le cœur.

Dans ces conditions, la distillation à la repasse de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes tandis que la distillation à un TAV titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles, qui se traduit par la puissance et la complexité

aromatique.

Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les techniques de vieillissement, qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf), convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie. »