

PROJET du 02.08 2016

**Note des autorités française à la Commission européenne**

DG AGRI

Direction B – « Relations multilatérales, politique de qualité»

A l'attention de Monsieur Diego CANGA FANO

([agri-b3@ec.europa.eu](mailto:agri-b3@ec.europa.eu))

**Objet : «CALVADOS DOMFRONTAIS» (PGI-FR- 01837) ; 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 06/06/2016 – Ref. Ares(2016)2614458**

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 dans la fiche technique de l'indication géographique « Calvados Domfrontais ». Les différents points sont repris ci-après.

## **1. Réponses aux questions de la COM**

### **1. Catégorie de la boisson spiritueuse**

La catégorie à laquelle le Calvados Domfrontais correspond est l'« *eau-de-vie de cidre et de poiré* » telle qu'indiquée au point 10 de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008. Cependant, la définition de cette catégorie distingue clairement les eaux-de-vie élaborées à partir de cidre et celles élaborées à partir de poiré qui sont deux produits distincts (la distillation à partir d'un assemblage de ces deux boissons fermentées n'étant pas prévue par la définition en question).

En revanche, le cidre, qui est utilisé pour faire du Calvados Domfrontais, peut être élaboré à partir de pommes mais également de poires selon la réglementation française en la matière (décret n° 53-978 du 30 septembre 1953 relatif à l'orientation de la production cidricole et à la commercialisation des cidres, poirés et de certaines boissons similaires).

Afin que les informations de la fiche technique soient conformes à la définition de l'eau-de-vie de cidre et de poiré, l'Etat membre est par conséquent prié de vérifier toutes les références qui sont faites au poiré dans la fiche technique et de faire, lorsque c'est nécessaire, les corrections qui s'imposent. Cela concerne aussi la possibilité d'assemblage des eaux-de-vie de cidre et de poiré mentionnée dans la description de la boisson spiritueuse.

**Les pommes à cidre et les poires à poiré font partie d'un ensemble : "les fruits à cidre et à poiré" regroupés en fonction de leur destination de production de boissons alcoolisées. Les cidres sont issus de pommes à cidre auxquelles peuvent être ajoutées des poires à poiré tandis que les poirés sont issus exclusivement de poires à poiré.**

**Le Calvados Domfrontais est une eau de vie élaborée à partir de poires à poiré et le cas échéant de pommes à cidre pressées puis fermentées séparément ou en mélange afin de produire des cidres (moûts fermentés de pommes à cidre ou de pommes à cidre et de poires à poiré) ou des poirés (moûts fermentés de poires à poiré) qui sont ensuite distillés pour produire des eaux de vie de cidre ou des eaux de vie de poiré, vieilles sous bois et le cas échéant assemblées. Dans tous les cas, le produit fini doit être élaboré à partir d'au moins 30 % de poires à poiré.**

**Le Calvados Domfrontais n'est pas la seule IG de cette catégorie à pouvoir être issue de cidre ou de poiré. C'est le cas également du Calvados et du Calvados Pays d'Auge dont l'élaboration est ainsi codifiée en France depuis 1942 et qui ont été classés dans la catégorie des "eaux de vie de cidre ou de poiré"/"Cider spirit, cider brandy or perry spirit" du Règlement 1576-1989 puis dans la catégorie des "eaux de vie de cidre et de poiré"/"Cider spirit and Perry spirit" au sein du Règlement 110-2008.**

**Partout où c'était nécessaire dans la fiche technique "(le) cidre" a donc été complété par "ou (le) poiré" et "(le) poiré" par "ou le cidre" et "Fruits à cidre" a été complété par "et à poiré".**

## 2. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe 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.

### a. caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

Les services de la Commission soulignent qu'une description précise et objective des caractéristiques propres au Calvados Domfrontais faciliterait son indentification sur le marché et garantirait ainsi une meilleure protection.

L'Etat membre est donc invité à améliorer la description des caractéristiques du Calvados Domfrontais (la description des caractéristiques physiques et organoleptiques de la boisson spiritueuse pourrait notamment être améliorée).

Un paragraphe intitulé « Caractéristiques physiques, chimiques et ou organoleptiques » est ajouté dans le chapitre « Description de la boisson spiritueuse ». Il reprend notamment les éléments de la description organoleptique qui figurent dans le chapitre « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique ».

a « *caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques*

*Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur, une teneur maximale en acétate d'éthyle de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.*

*Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.*

**Le Calvados Domfrontais est caractérisé par une robe allant du jaune pâle à l'ambré ; un nez présentant des arômes puissants et complexes, avec des notes fruitées dominantes pour les plus jeunes Calvados Domfrontais, notes qui s'estompent avec le vieillissement pour laisser place à des notes de pâtisserie, d'épices, de fruits secs ou de grillé. En bouche le Calvados Domfrontais est marqué par une vivacité qui rappelle l'astringence de la poire et qui évolue avec le vieillissement vers plus de rondeur. Il peut être marqué par les arômes boisés qui jamais ne dominent. »**

### b. caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie).

L'Etat membre est prié de présenter les éléments objectifs qui montrent la manière dont le Calvados Domfrontais se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Un paragraphe intitulé « Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie) » est ajouté dans le chapitre « Description de la boisson spiritueuse ».

« b) **Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie).**

**L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » désigne des eaux-de vie de la catégorie n°10 (eaux de vie cidre et de poiré) vieilles au moins 3 ans dans des récipients en chêne et élaborées à partir de fruits à cidre et à poiré dont au moins 30% de poires à poiré. L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » est issue de la distillation continue de cidres ou poirés à un titre alcoométrique inférieur ou égal à 72% à l'aide d'appareils en cuivre.**

**Ces conditions confèrent au Calvados Domfrontais une somme de substances volatiles généralement plus élevée que celles des autres eaux-de-vie de cidre.**

**Les arbres (pommiers et poiriers) conduits en « haute tige » représentent au moins 80 % du verger destiné à la production de « Calvados Domfrontais ».**

**Les parcelles de chaque verger comprennent des poiriers ou des pommiers. Le verger est constitué d'au moins 25% de poiriers et au moins 70% de pommiers appartenant à des variétés phénoliques.**

### 3. Description de la méthode de production de la boisson spiritueuse

Au point 10° du paragraphe D relatif aux « *Méthodes d'élaboration traditionnelles* » dans le chapitre 1<sup>er</sup> de la fiche technique, il est dit que « *La coloration ainsi que l'ajout de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 degrés d'obscuration.* ».

Les services de la Commission attirent l'attention sur le fait que, selon le point 10 (paragraphe e)) de l'annexe II du règlement susmentionné, « *L'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré ne peuvent être additionnées que de caramel afin d'en adapter la coloration.* ».

L'article 5(1)(e) du règlement (CE) n° 110/2008 prévoit également que les boissons spiritueuses des catégories 1 à 14, définies à l'annexe II, « *ne sont édulcorées que pour compléter le goût final du produit (...)* ».

L'Etat membre est prié d'expliquer en quoi consistent, spécifiquement, la coloration et l'ajout de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 auxquels la fiche technique fait référence, dans quel but ils sont utilisés ainsi que de confirmer que ces pratiques sont conformes aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré.

Le texte qui était proposé pour la fiche technique ne définissait pas les méthodes autorisées pour la coloration et l'édulcoration mais visait uniquement à limiter l'importance de ces ajouts, à partir d'une valeur maximale d'obscuration. Afin de lever toute ambiguïté le paragraphe incriminé est modifié comme suit :

« *L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %. L'obscuration, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.* »

#### **Autre :**

La fiche technique indique, au paragraphe A du chapitre 1<sup>er</sup> relatif au « *Nom de l'appellation* » sous « *Mention complémentaire :* », que certaines eaux-de-vie de cidre et de poiré « (...) *peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage* ».

Les services de la Commission attirent l'attention sur le fait que « *production fermière* » ou « *produit fermier* » ne sont pas des mentions complémentaires au sens de l'article 9(6) du règlement (CE) n° 110/2008 mais plutôt des règles spécifiques d'étiquetage.

Ces informations devraient par conséquent figurer au point 12° du paragraphe D relatif aux « *Règles de présentation et d'étiquetage* » dans le chapitre 1<sup>er</sup> de la fiche technique.

Le paragraphe mentionné est déplacé dans le chapitre **Règles de présentation et d'étiquetage**

## 2. Autres modifications du cahier des charges:

Par rapport à la fiche technique transmise en novembre 2011, certaines modifications du cahier des charges sont intervenues et ont été homologuées par le décret n ° 2015-12 du 7 janvier 2015). Vous les trouverez détaillées ci-dessous :

1. Au point 2 Description du produit : la teneur minimale en substances volatiles a été diminuée de 450 à 350 g/HAP. Cette diminution a été rendue nécessaire par une baisse des valeurs observées dans les eaux de vie de cidre. Cette baisse s'explique par

l'amélioration de la maîtrise des fermentations, la disparition de certains composés indésirables ayant fait chuter la teneur en substances volatiles mais aussi par l'application du RÈGLEMENT (CE) No 2870/2000 DE LA COMMISSION du 19 décembre 2000 établissant des méthodes d'analyse communautaires de référence applicables dans le secteur des boissons spiritueuses. En effet la somme des substances volatiles était antérieurement évaluée en France à partir de la somme des esters totaux alors que la réglementation européenne prévoit uniquement le calcul de la teneur en acétate d'éthyle. Dans la mesure où les eaux de vie de cidre sont relativement riches en esters il a été tenu compte de cette évolution de la méthode d'analyse en diminuant les exigences de l'ensemble des IG Calvados. A titre d'information, cette diminution a été de 400 à 325 g/HAP en Calvados et de 450 à 350g/HAP en Calvados Pays d'Auge. Le Calvados Domfrontais conserve donc une teneur plus élevée en substances volatiles que le Calvados et une teneur identique à celle définie pour le Calvados pays d'Auge. Enfin cette valeur est significativement supérieure à la teneur minimale définie pour la catégorie des eaux de vie de cidre et de poiré : 200g/Hap.

2. Au point 4.1 Description de la méthode d'obtention (Mode de conduite) : la définition du verger de haute tige a été modifiée. Il s'agit d'une modification apportée à tous les cahiers des charges des Calvados et qui vise à en simplifier le contrôle. En effet les vergers de haute tige se caractérisent tout autant par la hauteur de départ des branches que par l'écartement minimal entre les arbres. Dans la mesure où le second paramètre est évalué plus facilement que le premier, c'est celui là qui a été retenu.
3. Au point 4.3 Description de la méthode d'obtention (Rendements maximaux et entrée en production) le mode de calcul des rendements maximums des fruits au verger a été modifié. Toujours dans une logique de simplification du contrôle de l'ensemble des cahiers des charges des AOC de Calvados, la charge moyenne par arbre qui se différenciait du rendement maximal à la parcelle pour les arbres isolés a été remplacée pour ces mêmes arbres par une superficie projetée forfaitaire. La valeur pour les pommiers est identique à celle fixée en Calvados et Calvados Pays d'Auge tandis qu'une valeur spécifique a été définie pour les poiriers du fait de leur importance dans cette appellation.
4. Au point 4.4 Description de la méthode d'obtention (Extraction du jus et élaboration du moût) le rendement maximal en jus en cas d'extraction complémentaire a été porté de 900l à 950l de jus par tonne de fruits. S'agissant d'une condition peu déterminante pour la spécificité du produit mais nécessaire au contrôle des matières, cette évolution a été menée à l'identique en Calvados et Calvados Domfrontais.
5. Au point 4.5 Description de la méthode d'obtention (Critères analytiques de la matière mise en fermentation ou du produit à distiller) : le TAV minimal des cidres de distillation (4.5% vol.) a été supprimée dans la mesure où il était redondant avec la teneur minimale en sucres des moûts (78g/l) qui elle a été conservée.
6. Au point 4.8 Description de la méthode d'obtention (Distillation) le délai maximal entre extraction du jus et distillation a été diminué de 42 à 30 jours.) Il s'agit de s'adapter à l'accélération des durées de fermentation constatées ces dernières années du fait des changements climatiques. Cette durée reste supérieure à la durée minimale fixée dans le Calvados (diminuée de 28 à 21 jours) et le principe même de la recherche d'une fermentation suffisamment lente constitue une originalité parmi les eaux de vie.

7. Au point 4.8 Description de la méthode d'obtention (Distillation) le nombre maximal de plateaux de la colonne d'épuisement a été porté de 16 à 18 afin de corriger une erreur manifeste et la hauteur maximale de la colonne a été supprimée, celle-ci étant redondante avec le nombre maximal de plateaux. Par comparaison les caractéristiques définies dans le cahier des charges Calvados restent moins exigeantes : 19 plateaux maximum sur la colonne d'épuisement.
8. A la fin de la partie III, ont été ajoutées les références concernant les structures de contrôle.

Par ailleurs d'autres modifications strictement rédactionnelles ont été effectuées :

- L'ordre de certains chapitres a été modifié pour plus de logique.
- Le chapitre sur les « mesures transitoires » a été supprimé.
- Les éléments relatifs aux mentions complémentaires ont été intégrés au chapitre « 8. éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires »
- Certains détails de rédaction ont été améliorés pour une meilleure compréhension.

