

Objet : « POMMEAU DU MAINE » (PGI-FR-01975) ; 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 16/01/2017– Réf. Ares(2017)519194

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 « Pommeau du Maine ». Les différents points sont repris ci-après.

1. 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.

Bien qu'il ne corresponde pas à une catégorie précise de boisson spiritueuse, le Pommeau du Maine est listé, de la même manière que le Pommeau de Normandie et le Pommeau de Bretagne, à l'annexe III du même règlement (CE) n° 110/2008 comme « Autre boisson spiritueuse ».

Veillez dès lors présenter les éléments objectifs qui montrent la manière dont le Pommeau du Maine se différencie des autres pommeaux 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 ».

« Le « Pommeau du Maine » désigne une boisson spiritueuse obtenue à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « ~~Fine~~ Eau-de-vie de cidre du Maine » et de moûts de pommes à cidre récoltées dans l'aire géographique et comportant au moins 70% de variétés phénoliques.

Les pommes sont issues de vergers implantés sur des sols peu profonds, ce qui permet de maîtriser naturellement la vigueur et d'obtenir ainsi des fruits plus riches en sucres. Les moûts présentent lors du mutage une richesse saccharimétrique supérieure à 123 grammes par litre en comparaison de 108 grammes par litre pour le Pommeau de Normandie. Sur le produit fini, la teneur en sucres non fermentés est supérieure à 90 grammes par litre en comparaison de 68 grammes pour le Pommeau de Normandie.

Cette teneur en sucre confère au produit sa douceur en bouche et contribue à son équilibre.

~~Le jus de pommes à cidre muté avec l'eau-de-vie~~ **Après mutage, le Pommeau du Maine est vieilli en logements de bois de chêne au moins 21 mois. Ce vieillissement permet la fusion harmonieuse des deux composants du Pommeau du Maine : l'eau-de-vie de cidre et le moût. Le pommeau acquiert sa palette aromatique riche et qui varie selon l'âge du produit : arômes subtils de fruits confits, de fraises, de cacao.**

La teneur en composés phénoliques lié à l'utilisation de variétés phénoliques, confère au produit son aptitude au vieillissement ainsi qu'une légère amertume. »

- En guise de caractéristiques spécifiques, la fiche technique indique d'ailleurs que le Pommeau du Maine est élaboré à partir de « Fine du Maine », une eau-de-vie de cidre bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC).

Les services de la Commission attirent toutefois votre attention sur le fait que « Fine du Maine » n'est pas une AOC. La seule eau de vie de cidre du Maine bénéficiant d'une AOC est l'« Eau-de-vie de cidre du Maine » qui est listée à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008.

Afin de lever toute ambiguïté au point 3-Description de la Boisson Spiritueuse (Caractéristiques spécifiques) ainsi qu'aux points 4-Description de la zone géographique, 5-Méthode d'élaboration (mutage et vieillissement), la dénomination « Fine du Maine » a été remplacée par le nom de l'appellation "Eau de vie de cidre du Maine".

2. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Dans la description des caractéristiques physiques et chimiques du Pommeau du Maine, le titre alcoométrique volumique qui est indiqué pour la boisson spiritueuse se situe entre 16% et 18%.

Tandis que le titre alcoométrique acquis de la boisson spiritueuse obtenue suite au processus de mutage, présenté dans la description de la méthode de production, se distingue avec un taux d'alcool entre 15% et 20%.

Merci de bien vouloir clarifier et adapter, le cas échéant, la fiche technique.

Le titre alcoométrique volumique acquis indiqué au paragraphe 3- Description du produit – compris entre 16% et 18% - définit ce paramètre pour le produit fini. Le titre alcoométrique volumique acquis après mutage – compris entre 15% et 20% - se rapporte quant à lui au produit en cours d'élaboration. En effet, le titre alcoométrique à ce stade dépend de la quantité d'alcool nécessaire pour le mutage en lien avec les caractéristiques des moûts et les conditions de réalisation de cette opération. Le Pommeau du Maine est ensuite soumis à une période de vieillissement sous bois de 21 mois minimum. Comme indiqué au sous-paragraphe « Vieillissement », « le titre alcoométrique [...] peut être ajusté en cours d'élevage par l'apport complémentaire d' « Eau de Vie de cidre du Maine ».

Enfin, les opérateurs peuvent procéder à des assemblages entre produits de TAV différents pour élaborer le produit fini.

Ces pratiques au travers desquelles s'exprime le savoir-faire des opérateurs expliquent l'écart qui peut être constaté entre le titre alcoométrique volumique acquis à l'issue du mutage et celui observé sur le produit fini.

4. Embouteillage du pommeau du Maine

Selon l'article 10 du règlement (UE) n° 716/2013, « Si la fiche technique précise que le conditionnement de la boisson spiritueuse doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée ou dans une zone à proximité immédiate de celle-ci, la justification de cette exigence est fournie en ce qui concerne le produit considéré. ».

A propos de l'embouteillage du Pommeau du Maine, la fiche technique stipule que la boisson spiritueuse destinée à la consommation humaine directe ne peut circuler qu'en bouteille et que son embouteillage doit avoir lieu dans l'aire géographique définie pour la boisson spiritueuse « chez l'opérateur où ont été réalisés le mutage et l'élevage ».

Veuillez dès lors justifier pour quelles raisons inhérentes au Pommeau du Maine la mise en bouteille de la boisson spiritueuse doit être réalisée dans l'aire géographique de production. Par exemple, en indiquant comment la mise en bouteille en dehors de

l'aire de production du Pommeau du Maine a un impact négatif sur la qualité et les caractéristiques du produit.

La grande richesse du « Pommeau du Maine » en polyphénols, notamment en composés de la famille des procyanidols qui présentent un degré de polymérisation élevé, favorisent, en présence d'oxygène, l'apparition d'un trouble après mise en bouteille. Comme cette richesse en composés phénoliques est caractéristique des variétés utilisées et déterminante pour la qualité du produit, la seule solution pour éviter cette instabilité est d'apporter une grande vigilance lors des opérations préalables au conditionnement du produit fini puis au moment de la mise en bouteille afin d'empêcher les réactions d'oxydation.

C'est pour cette raison que seuls les opérateurs situés au sein de l'aire géographique qui sont donc suffisamment rompus à la manipulation de ce produit spécifique peuvent conditionner le produit. De plus, l'embouteillage chez l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage évite des opérations de transvasage, source d'oxygénation du produit.

Par ailleurs dans la mesure où cette grande vigilance ne peut garantir totalement la stabilité du produit, les opérateurs vérifient dans les jours qui suivent l'embouteillage qu'aucun trouble n'apparait en bouteilles. Pour surveiller toutes les évolutions qui pourraient se développer suite à ces opérations et permettre en cas d'apparition de trouble, au produit de retrouver sa structure, les « Pommeau du Maine » doivent en effet subir une période minimale de maturation en bouteille d'au moins 30 jours chez l'opérateur situé au sein de l'aire géographique.

Par ailleurs, au point « 2- Coordonnées » de la fiche technique, le nom et les coordonnées du demandeur sont actualisés.

Aux points « Mode de conduite des vergers » et « Variétés » du « 5-Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse », les ajustements rédactionnels suivants sont apportés afin de clarifier l'interprétation, ces dispositions se référant au premier alinéa du point « Mode de conduite des vergers » qui définit « le verger » comme l'ensemble des arbres exploités :

« Mode de conduite des vergers » :

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

La répétition du paragraphe « 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 ». » est supprimée.

« Variétés » :

« Les arbres plantés sur l'ensemble **du 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 Le verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du 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. »

Aux points " Elevage" et "lien au milieu géographique" : une modification a été apportée sur le Pommeau du Maine comme pour l'ensemble des IG françaises concernées.

La Commission européenne a fait remarquer à la France à l'occasion de l'instruction de la fiche technique d'une autre IG de boisson spiritueuse (Eau de vie de vin de la Marne) que le terme maturation équivaut dans le Règlement 110-2008 (Annexe I. 8) à celui de

vieillessement. Comme le terme maturation désigne dans les fiches techniques des IG de boissons spiritueuses françaises non pas un vieillissement mais une opération consistant à laisser simplement reposer les boissons spiritueuses plusieurs semaines ou mois. Cette période étant destinée non pas à faire acquérir de nouvelles caractéristiques organoleptiques mais simplement à vérifier la stabilité du produit, il a été jugé préférable de remplacer dans cette fiche technique, "période de maturation" par "période de repos".