

Objet : « POMMEAU DE NORMANDIE » (PGI-FR-01978) ; 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)223900

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 de Normandie ». 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 de Normandie est listé, de la même manière que le Pommeau de Bretagne et le Pommeau du Maine, 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 de Normandie 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 de Normandie » désigne une boisson spiritueuse obtenue à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » et de moûts de pommes à cidre récoltées dans l'aire géographique et comportant au moins 70% de variétés phénoliques.

Chacune des saveurs du moût de pommes s'inscrit en correspondance avec les saveurs de l'eau-de-vie de cidre pour construire l'espace sensoriel du Pommeau de Normandie. La fraîcheur de l'eau-de-vie rencontre les caractères acidulés du moût issu des variétés acidulées. Lors du mutage, les sucres présents dans le moût et issus des différentes variétés mises en œuvre sont préservés par l'alcool de l'eau-de-vie qu'ils vont contribuer à adoucir. De plus, le caractère tannique issu des variétés phénoliques trouve des affinités avec la légère amertume de l'eau-de-vie de cidre.

Enfin les arômes fruités du moût sont portés par la puissance aromatique et par la persistance de l'eau-de-vie.

~~Le jus de pommes à cidre muté avec l'eau de vie est vieilli en logements de~~ **Le vieillissement sous bois de chêne au moins 14 mois dans les conditions humides et douces de l'aire géographique, d'une part, permet de fondre les saveurs et les arômes des deux constituants en des caractères propres. D'autre part, il fait apparaître, grâce aux réactions d'oxydation notamment des polyphénols, une coloration jaune paille à acajou soutenu ainsi que des notes spécifiques fruitées, empyreumatiques, épicées et boisées. »**

2. Définition de la zone géographique concernée

Des incohérences ont été relevées au point 4.a de la fiche technique relatif à la définition de la zone géographique du Pommeau de Normandie.

En effet, les pommes utilisées pour l'élaboration des moûts, dont la typicité peut être attribuée à leur origine géographique, peuvent également provenir de vergers situés en dehors de la zone géographique définie pour la boisson spiritueuse (dans l'aire géographique définie pour le Calvados Pays d'Auge et celle du Calvados Domfrontais) contrairement à ce qui est spécifié au 1er paragraphe du point 4.a susmentionné, à savoir que « La production et la récolte des pommes à cidre (...) sont assurés dans l'aire géographique. » qui correspond à celle du Calvados.

Merci de bien vouloir clarifier ces incohérences et adapter la fiche technique en conséquence.

L'aire géographique de l'IG « Pommeau de Normandie » définie au paragraphe 4.a de la fiche technique est effectivement la même que celle de l'IG « Calvados » dont les aires des AOC « Calvados Pays d'Auge » et « Calvados Domfrontais » constituent des sous-entités. Afin de clarifier la rédaction, la fiche technique est modifiée comme suit en supprimant les références à d'autres appellations, qui ne sont pas utiles :

« Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts utilisés pour l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Normandie » proviennent de vergers situés au sein de l'aire géographique de l'AOC « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » et qui répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 9 octobre 1991. »

3. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

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

Tandis que le titre alcoométrique volumique 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 et les opérateurs peuvent procéder tout au long de la phase d'élevage à des apports complémentaires d'eau-de-vie et à des assemblages entre produits de TAV différents pour élaborer le produit fini.

4. Embouteillage du pommeau de Normandie

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 de Normandie, la fiche technique stipule que la mise en bouteille doit avoir lieu dans l'aire géographique définie pour la boisson spiritueuse. En revanche, lorsque le Pommeau de Normandie est utilisé

comme ingrédient dans des préparations culinaires et n'est pas destiné à la consommation humaine directe, celui-ci peut être transporté dans des contenants autres que des bouteilles.

Veillez dès lors justifier pour quelles raisons inhérentes au Pommeau de Normandie la mise en bouteille de la boisson spiritueuse doit être réalisée dans la zone géographique de production par des élaborateurs habilités. Par exemple, en indiquant comment la mise en bouteille en dehors de l'aire de production du Pommeau de Normandie a un impact négatif sur la qualité et les caractéristiques du produit.

Le Pommeau de Normandie est riche en polyphénols, notamment en composés de la famille des procyanidols. Cette richesse en composés phénoliques est caractéristique des variétés de pommiers utilisées et déterminante pour la qualité du produit fini.

Ces composés en présence d'oxygène favorisent l'apparition d'un trouble après mise en bouteille. De ce fait, le Pommeau de Normandie est un produit fragile, sensible à l'oxydation et présentant un fort risque de trouble si toutes les précautions ne sont pas prises lors de son élaboration et de son conditionnement, ce qui relève du savoir-faire des opérateurs de l'aire. L'étape de conditionnement constitue une phase critique dans la maîtrise de la stabilité du produit. Afin de garantir la production de Pommeau de Normandie le plus stable possible, les élaborateurs préparent le Pommeau au cours de l'élevage en le soumettant à des traitements qui visent à réduire le risque d'apparition du trouble (filtration, phase de repos, passage au froid,...). Ils veillent lors de la mise en bouteilles à éviter un brassage du produit qui favoriserait l'oxygénation du Pommeau et annulerait les effets de ce travail de préparation.

Le cas des Pommeau de Normandie destinés à l'incorporation dans des préparations culinaires est clairement à distinguer de ceux destinés à la consommation humaine directe. En effet, les utilisations les plus courantes sont la fabrication de chocolats, l'agrémentation de sauces ou la mise en œuvre dans des pâtés. Dans tous ces cas, l'apparition d'un trouble n'est d'aucune conséquence sur le produit, celui-ci disparaissant lors du processus d'élaboration de la denrée alimentaire. De ce fait, la circulation du produit ne nécessite pas un conditionnement en bouteilles.

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