

I. N. A. O.
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES
AOC « Calvados »
<i>Soumission d'une fiche technique au titre du règlement (CE) n°110/2008 (article 20 point 1)</i> <i>Demande de renseignements complémentaires de la Commission européenne Projet de réponse à la Commission européenne Projet de modification du cahier des charges ne nécessitant pas de procédure nationale d'opposition</i> VOTE
2017 – CP642 DATE : 13 septembre 2017

DEMANDEUR :

Syndicat des Producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie
Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie
6, rue des Roquemonts - 14 000 Caen

Président : Xavier de SAINT POL

I - FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase	Date	Référence dossier	Observation
Arrêté d'homologation	06/02/2015		Cahier des charges en annexe
Commission européenne	18/02/2015		Réception de la fiche technique
Commission européenne	22/12/2016		Observations et questions sur la fiche technique
Avis de l'ODG	25/08/2017		Avis favorable
Avis de la CNBS	04/09/2017		Avis favorable

II - PRESENTATION DU DOSSIER

Par courrier annexé en date du 22 décembre 2016, la Commission européenne a indiqué que ses services ont procédé à l'examen de la fiche technique de la boisson spiritueuse « Calvados ». En annexe de ce courrier figure la liste des points qu'il convient de préciser ou d'amender.

La Commission européenne attire l'attention sur le fait que, faute de réponse dans un délai de quatre mois, elle procédera au retrait de cette IG enregistrée de l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008.

Le délai initial de réponse (3 mai 2017) ayant fait l'objet d'une demande de report de la part des autorités françaises, il convient de transmettre les éléments attendus avant le 30 septembre 2017.

Le projet de réponse, ainsi que des propositions de modifications du cahier des charges de l'AOC « Calvados » sont présentés en annexe.

<i>Résumé des points listés par la commission européenne</i>	<i>Résumé des réponses proposées</i>
<u>Catégorie de la boisson spiritueuse</u> : Demande de précisions sur la méthode d'élaboration, à partir de cidres et/ou de poirés, au regard de la définition de la catégorie « eau-de-vie de cidre et de poiré » à laquelle le Calvados appartient.	Le Calvados peut effectivement être élaboré à partir de cidres, de poirés ainsi que de cidres et de poirés. Pour clarifier la définition de la catégorie concernée, un projet autorisant explicitement la distillation d'un assemblage de cidres et de poirés est en cours d'examen. Il devrait être présenté prochainement par la Commission européenne et sera repris dans le cadre de l'alignement du Règlement n°110/2008 au traité de Lisbonne.
<u>Description de la boisson spiritueuse</u> : Demande de précisions sur la manière dont le « Calvados » se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie et en particulier l'impact sur les caractéristiques spécifiques du produit.	Ajout d'un paragraphe sur l'acquisition de ces caractéristiques spécifiques : « Caractéristiques spécifiques (par rapport à d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) »
<u>Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse</u> : Demande de précisions quant aux méthodes de finition autorisées pour le « Calvados » : - quelles sont ces méthodes de finition auxquelles la fiche technique fait référence, - en quoi elles consistent, et - confirmer qu'elles sont conformes aux exigences de la définition de la catégorie	Rappel que les méthodes de finition utilisées sont celles autorisées par la réglementation et information des services de la Commission européenne 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. Aucune modification du cahier des charges ou de la fiche technique n'est donc apportée.

En outre, pour une meilleure compréhension, des aménagements de détails de rédaction sont proposés.

III – AVIS DE L'ODG

L'ODG a transmis un avis favorable par courrier du 25 août 2017.

IV - REPERES ET ALERTES DES SERVICES

Explication de la réponse sur les méthodes de finition : Après un report de quatre mois sollicité par les autorités françaises, compte tenu des discussions en cours pour la révision du Règlement (CE) n°110/2008 dans le cadre de son alignement au traité de Lisbonne, celles-ci ont jusqu'au 30 septembre 2017 pour transmettre leur réponse aux services de la Commission européenne.

Ce délai a été rendu nécessaire par la situation de certains opérateurs représentant environ 30 % des volumes commercialisés au regard des méthodes de finition employées. Ces derniers ajoutent de l'infusion de copeaux de chêne (« boisé ») conformément aux usages admis par la réglementation française (circulaire n°57 du 15 novembre 1921), mais contrairement à la réglementation européenne. En effet le Règlement (CE) n°110/2008 interdit l'aromatisation des eaux-de-vie et ne déroge pas pour les eaux-de-vie de cidre à cette interdiction comme elle le fait pour les eaux-de-vie de vin en autorisant l'emploi de méthodes traditionnelles.

Devant cette situation, les autorités françaises ont déposé auprès du Conseil de l'Union Européenne dans le cadre de l'alignement du Règlement (CE) n°110/2008, un amendement¹ afin d'autoriser l'emploi de méthodes traditionnelles pour la catégorie des eaux-de-vie de cidre afin de déroger à l'interdiction d'aromatisation des eaux-de-vie. Cependant, comme il n'est pas possible de connaître la réponse qui sera apportée à cette demande et, en cas d'issue favorable, à quelle date entrera en vigueur le Règlement modifié, il est proposé d'adresser à la Commission Européenne une réponse de temporisation.

Procédure nationale d'opposition : Les services de l'INAO estiment que les modifications du cahier des charges apportées en réponse aux observations des services de la commission européenne ne nécessitent pas la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition.

Plan de contrôle : Les services de l'INAO estiment que les modifications apportées au cahier des charges ne nécessitent pas de réviser le plan de contrôle, approuvé le 21/01/2016.

V - QUESTIONS POSEES A LA COMMISSION PERMANENTE

La commission permanente est invitée à :

- prendre connaissance du projet de réponses aux observations de la Commission européenne ;
- prendre connaissance du projet de cahier des charges modifié ;
- décider s'il convient de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition de 15 jours ;
- approuver, par délégation du Comité national, le cahier des charges modifié du « Calvados » dans le cas où la commission permanente n'estime pas nécessaire de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition.

¹ Une Note des autorités françaises de mai 2017 concernant l'alignement du Règlement 110-2008 au traité de Lisbonne précise qu'une demande d'amendement à fort enjeu est portée par la France concernant la reconnaissance des méthodes traditionnelles de production pour la catégorie n°10 des eaux de vie de cidre et de poiré

ANNEXES :

- Questions des services de la commission européenne
- Projet de réponse
- Projet de cahier des charges modifié
- Avis de l'ODG



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL
Direction B. Relations multilatérales, politique de qualité
Directeur

Bruxelles, le
SMO/agri.r.3(2016)7324979

Objet: 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

Numéro de dossier: **PGI-FR-02033**
Nom: **Calvados (fr)**

Madame,

Les services compétents de la Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural ont procédé à l'examen de la fiche technique de l'indication géographique mentionnée en objet. Vous trouverez en annexe la liste des points qu'il convient de préciser ou d'amender.

En vertu de l'article 9(2) du règlement (UE) n° 716/2013 de la Commission, j'attire votre attention sur le fait que vous disposez d'un délai de quatre mois pour remédier aux insuffisances de la fiche technique, faute de quoi la Commission considèrera que celle-ci ne lui a pas été soumise et procèdera au retrait de cette IG établie de l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008 en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle.

Vous pouvez adresser les questions relatives à ce courrier à l'adresse e-mail: agri-b3@ec.europa.eu.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.

Diego CANGA FANO

PJ : Annexe

La présente notification a été transmise, via le système d'information E-Ambrosia, aux autorités compétentes de l'Etat membre suivantes :

Mme Virginie JORISSEN
Déléguée pour les Affaires Agricoles Européennes
Représentation permanente de la France auprès de l'Union Européenne
14 Place de Louvain
BE-1000 BRUXELLES

Annexe:

Liste des motifs de non conformité:

PGI-FR-02033 Calvados (fr)

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.

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.

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.

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 d'un mélange 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 (CE) n°110/2008 au traité de Lisbonne.

Par mesure de cohérence, au chapitre « 5- Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse », les points « Caractéristiques des cidres à distiller », « Elaboration des cidres » et « Distillation » sont complétés pour signifier que les conditions de production s'appliquent autant aux poirés qu'aux cidres.

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 remanié et complété dans la partie « Description de la boisson spiritueuse ».

« Les cidres ~~œu~~ **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 en vigueur. 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 (CE) n°110/2008.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados »
homologué par le décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados », JORF du

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Calvados »

Partie I : Fiche Technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados » est enregistrée à l'annexe III du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau de vie de cidre et de poiré », Annexe II, point 10.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies sous bois au minimum 2 ans à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement.

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados » est réservée aux eaux-de-vie assemblées ou non provenant de la distillation exclusive de cidres ou de poirés, produites conformément au Règlement (CE) n°110/2008 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2.1. Principales Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Le « Calvados » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé. Au nez et en bouche, il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

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

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 325 grammes par hectolitre d'alcool pur, et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

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

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 obtenue par distillation 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 vieillies 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. Définition de l'aire géographique

La production et la récolte des fruits, l'élaboration et la distillation des cidres et poirés ainsi que le vieillissement de l'eau-de-vie sont effectués dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Communes incluses en totalité : Ablon, Acqueville, Aignerville, Amayé-sur-Orne, Amayé-sur-Seulles, Anctoville, Angerville, Angoville, Annebault, Arganchy, Auberville, Audrieu, Aunay-sur-Odon, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Avenay, Balleroy, Banneville-sur-Ajon, Barneville-la-Bertran, Bavent, Bayeux, Bazenville, La Bazoque, Beaulieu, Beaumesnil, Beaumont-en-Auge, Bauquay, Bellou, Benerville-sur-Mer, Le Bény-Bocage, Bernières-le-Patry, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, La Bigne, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Le Bô, Boisse, La Boissière, Bonneboscq, Bonnemaïson, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bonnoeil, Boulon, Bourgeauville, Branville, Brémoy, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-Monts, Brucourt, Burcy, Bures-les-Monts, Cahagnes, Cahagnolles, La Caine, Cambremer, Campagnolles, Campandré-Valcongrain, Campeaux, Campigny, Canapville, Canteloup, Cardonville, Carville, Castillon, Castillon-en-Auge, Caumont-l'Éventé, Caumont-sur-Orne, Cauville, Cernay, Cerqueux, Cesny-Bois-Halbout, Champ-du-Boult, La Chapelle-Engerbold, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Chênedollé, Clarbec, Clécy, Cléville, Combray, Condé-sur-Noireau, Coquainvilliers, Cordebugle, Cormolain, Cossesseville, Coudray-Rabut, Coulonces, Coulvain, Coupesarte, Courson, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Courvaudon, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croisilles, Croissanville, La Croupette, Culey-le-Patry, Curcy-sur-Orne, Dampierre, Danestal, Danvou-la-Ferrière, Deauville, Le Désert, Le Détroit, Dives-sur-Mer, Donnay, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Écrammeville, Englesqueville-en-Auge, Épinay-sur-Odon, Équemaïville, Espins, Esson, Estry, Étouvy, Évrecy, Familly, Fauguernon, Le Faulq, La Ferrière-Harang, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Fontenermont, Formentin, Foulignes, Fourneaux-le-Val, Le Fournet, Fourneville, Fresney-le-Vieux, Friardel, Fumichon, Le Gast, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonnevilliers-sur-Honfleur, Gonnevilliers-sur-Mer, Goupillières, Grandchamp-le-Château, Granges, La Graverie, Grimbosq, Hamars, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, Les Isles-Bardel, Janville, Jurques, Laize-la-Ville, La Lande-sur-Drôme, Landelles-et-Coupigny, Landes-sur-Ajon, Lassy, Léaupartie, Lécaude, Leffard, Lénault, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Litteau, Livarot, Livry, Le Locheur, Les Loges, Les Loges-Saulces, Longvilliers, Magny-le-Freule, Maisonnelles-la-Jourdan, Maisonnelles-Pelvey, Maisonnelles-sur-Ajon, Maizet, Malloué, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Martainville, Martigny-sur-l'Ante, Méry-Corbon, Meslay, Le Mesnil-au-Grain, Le Mesnil-Auzouf, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Benoist, Le Mesnil-Caussois, Mesnil-Clinchamps, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Robert, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Mesnil-Villement, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Montamy, Mont-Bertrand, Montchamp, Montchauvet, Monteille, Montfiquet, Montigny, Montreuil-en-Auge, Montviette, Moulignes, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Mutrécy, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Notre-Dame-d'Estrées, Ondefontaine, Orbec, L'Oudon, Ouffières, Ouilley-du-Houley, Ouilley-le-Vicomte, Ouveille-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Périgny, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Pierrefitte-en-Cinglais, Pierrepont, Pierres, Le Pin, Placy, Planquary, Le Plessis-Grimoult, La Pommeraye, Pont-Bellanger, Pont-d'Ouilley, Pontécoulant, Pont-Farcy, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Préaux-Bocage, Le Pré-d'Auge, Presles, Prêteville, Proussy, Putot-en-Auge, Quetteville, Rappilly, Le Reculey, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, La Rocque, Rocques, La Roque-Baignard, Roucamp, Roullours, Rubercy, Rully, Rumesnil, Saint-Agnan-le-Malherbe, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Aubin-des-Bois, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Charles-de-Percy, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Denis-de-

Méré, Saint-Denis-Maisoncelles, Saint-Désir, Saint-Étienne-la-Thillaye, Sainte-Foy-de-Montgommery, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-d'Aunay, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-d'Ectot, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Germain-de-Tallevende-la-Lande-Vaumont, Saint-Germain-du-Crioult, Saint-Germain-Longot, Sainte-Honorine-de-Ducy, Sainte-Honorine-du-Fay, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jean-des-Essartiers, Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Lambert, Saint-Laurent-de-Condé, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Louet-sur-Seulles, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Manvieu-Bocage, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Sainte-Marie-Laumont, Sainte-Marie-Outre-l'Eau, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-de-Sallen, Saint-Martin-des-Besaces, Saint-Martin-Don, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Omer, Saint-Ouen-des-Besaces, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Fresne, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Pierre-la-Vieille, Saint-Pierre-Tarentaine, Saint-Rémy, Saint-Sever-Calvados, Saint-Vaast-en-Auge, Saint-Vigor-des-Mézerets, Sallen, Sallenelles, Sept-Frères, Sept-Vents, Surville, Le Theil-Bocage, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Thury-Harcourt, Tordouet, Le Torquesne, Torteval-Quesnay, Tortisambert, Touques, Tourgéville, Tournebu, Le Tourneur, Tourville-en-Auge, Tracy-Bocage, Tréprel, Troarn, Trois-Monts, Le Tronquay, Trouville-sur-Mer, Truttemer-le-Grand, Truttemer-le-Petit, Vacognes-Neuilly, La Vacquerie, Valsemé, Vassy, Vaubadon, Vaudeloges, Vaudry, Vauville, La Vespière, Le Vey, Victot-Pontfol, Viessoix, Vieux, Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Villers-Bocage, Villers-sur-Mer, Villerville, La Vilette, Villy-Bocage, Vire.

Communes incluses en partie : Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B), Argences (A, C1, C2, D1, D2), Banville (AB, ZB), Biéville-Quétieville (C64, C65, D53), Brouay (A, B, ZB, ZD), La Cambe (AB, ZC, ZE, ZH), Canchy (B, ZA, ZB, ZE, ZH, ZI, ZK), Chouain (ZA : 44-55), Colleville-sur-Mer (A, B, D), Commes (A : 30-45-110-171-238-239-265-280-286-398, D), Condé-sur-Seulles (A : 121-146-258, ZA : 7), Cristot (AB : 4), Ducy-Sainte-Marguerite (tous sauf ZA, ZB et B), Englesqueville-la-Percée (A1 : 29, B1), Eraines (ZA : 44-69-70-73-74-82-83), Etréham (A : 463-464-465-466, B : 168), Falaise (AE : 334-335-336), Fierville-Bray (A, G, I, ZC), Fontaine-Etoupefour (ZB : 254-255), Fontaine-le-Pin (ZE), Formigny (ZD : 12-15-29-53-75-76, ZE : 7-8-17), Gonneville-en-Auge (A1, A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Guéron (ZC), La Hoguette (A, B01, D3, E3, ZA, ZD, ZI, ZK, ZL), Isigny-sur-Mer (ZA, ZB, ZO), Juaye-Mondaye (ZH : 18, ZI : 54, ZM, ZN, ZO), Lingèvres (A, D, E), Longues-sur-Mer (ZA, ZB, ZL), Lion sur Mer (AE), Longueville (B1, B2), Maisons (A : 205-206), Mandeville-en-Bessin (B), Le Manoir (AH : 29), Merville-Franceville-Plage (AN, AO, AL, E3, F1, F2), Meuvaines (B), Le Molay-Littry (territoire de Littry en totalité), Monfreville (ZK : 4), Morteaux-Couliboeuf (F), Mosles (ZE : 21, ZH : 83), Moulton (C1, C2), Neuilly-la-Forêt (B, D), Nonant (AC : 44-50, ZN : 26), Osmanville (A, B, E), Ouézy (F1, F2), Perrières (ZH : 48, AC : 252-253-281-282-284-285-286-291-297-298-299-300, AD : 35), Rosel (AE : 88 à 92-111), Rots (AB, AC, AK, AO, AZ, BC, BR), Russy (A : 79-166-199-266, C : 15), Ryes (AB : 53-145-224-251, C : 16-17-48-49-71-117, AC : 38-40), Saint-Gabriel-Brécly (ZC : 32-49), Saint-Germain-du-Pert (ZA, ZB, ZC, ZH), Saint-Germain-le-Vasson (A, ZE, ZH), Saint-Laurent-sur-Mer (B), Saint Pierre du Bû (ZI), Saint-Samson (A : 110-111-149-150-151-152-163-164), Secqueville-en-Bessin (A : 24-184-186-188-189), Soignolles (A : 111 T : 11), Tracy-sur-Mer (B, AB : 81), Ussy (ZA, ZB), Vaux-sur-Aure (A, ZA), Versainville (C : 105-107-108-146-147), Vouilly (ZA : 12).

Département de l'Eure

Communes incluses en totalité : Aclou, Ajou, Appeville-Annebault, Asnières, Authou, Bailleul-la-Vallée, La Barre-en-Ouche, Barville, Bazoques, Beaumesnil, Beaumont-le-Roger, Le Bec-Hellouin, Bernay, Berthouville, Berville-sur-Mer, Beuzeville, Le Bois-Hellain, Boisney, Boissy-Lamberville, Bonneville-Aptot, Bosc-Renoult-en-Ouche, Les Bottereaux, Boulleville, Bournainville-Faverolles, Brestot, Brétigny, Brionne, Broglie, Campigny, Caorches-Saint-Nicolas, Capelle-les-Grands, Carsix, Chamblac, Chambord, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Condé-sur-Risle, Conteville, Corneilles, Corneville-la-Fouquetière, Corneville-sur-Risle, Courbépine, Drucourt, Duranville, Écaquelon, Épaignes, Épinay, Épreville-en-Lieuvin, Fatouville-Grestain, Le Favril, Ferrières-Saint-Hilaire, Fiquefleur-Équainville, Folleville, Fontaine-l'Abbé, Fontaine-la-Louvet, Fontaine-la-Soret, Fort-Moville, Foulbec, Fourmetot, Franqueville, Freneuse-sur-Risle, Fresne-Cauverville, Gisay-la-Coudre, Giverville, Glos-sur-Risle, La

Goulafrière, Goupillières, Gouttières, Grand-Camp, Granchain, Grosley-sur-Risle, La Haye-Saint-Sylvestre, Hecmanville, Heudreville-en-Lieuvin, Illeville-sur-Montfort, Jonquerets-de-Livet, Juignettes, La Lande-Saint-Léger, Landepéreuse, Launay, Lieurey, Livet-sur-Authou, Malouy, Manneville-la-Raoult, Manneville-sur-Risle, Martainville, Mélicourt, Menneval, Mesnil-Rousset, Montfort-sur-Risle, Montreuil-l'Argillé, Morainville-Jouveaux, Morsan, Nassandres, Neuville-sur-Authou, Noards, La Noë-Poulain, Notre-Dame-d'Épine, Notre-Dame-du-Hamel, Le Noyer-en-Ouche, Perriers-la-Campagne, Piencourt, Les Places, Plainville, Le Planquay, Plasnes, Pont-Audemer, Pont-Authou, La Poterie-Mathieu, Les Préaux, La Roussière, Rugles, Saint-Agnan-de-Cernières, Saint-Antonin-de-Sommaire, Saint-Aubin-de-Scellon, Saint-Aubin-des-Hayes, Saint-Aubin-du-Thenney, Saint-Aubin-le-Guichard, Saint-Aubin-le-Vertueux, Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Clair-d'Arcey, Saint-Cyr-de-Salerne, Saint-Denis-d'Augerons, Saint-Étienne-l'Allier, Saint-Georges-du-Mesnil, Saint-Georges-du-Viévre, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Germain-Village, Saint-Grégoire-du-Viévre, Saint-Jean-de-la-Léqueraye, Saint-Jean-du-Thenney, Saint-Laurent-du-Tencement, Saint-Léger-de-Rôtes, Saint-Maclou, Saint-Mards-de-Blacarville, Saint-Mards-de-Fresne, Sainte-Marguerite-en-Ouche, Saint-Martin-du-Tilleul, Saint-Martin-Saint-Firmin, Saint-Philbert-sur-Risle, Saint-Pierre-de-Cernières, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-de-Salerne, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Mesnil, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Quentin-des-Isles, Saint-Siméon, Saint-Sulpice-de-Grimbouvill, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles, Saint-Symphorien, Saint-Victor-de-Chrétienville, Saint-Victor-d'Épine, Saint-Vincent-du-Boulay, Selles, Serquigny, Le Theil-Nolent, Thevray, Thiberville, Thierville, Le Torpt, Tourville-sur-Pont-Audemer, Toutainville, Touville, La Trinité-de-Réville, Triqueville, Valailles, Vannecroq, Verneusses.

Communes incluses en partie : Bois-Normand-près-Lyre (E : 86-88-89-91-112-205-241-242), Bouquetot (ZA : 193, ZL : 142), Colletot (ZA : 19), Epreville-en-Roumois (ZE), Eturqueraye (ZA : 72), Flancourt-Catelon (ZC : 91-92), La Haye-Aubrée (ZC : 2, ZI : 155-191), La Haye-de Routot (ZA : 28-29-30), Routot (AB, AH, ZD), Saint-Aubin-sur-Quillebeuf (ZB : 113), Saint-Eloi-de-Fourques (C : 148-154, E : 163-165-169-170-312-314-316-325-326-334-339-340-467-471-490-491, ZK : 37-43-44), Saint-Ouen-de-Thouberville (D : 233), Saint-Ouen-du-Tilleul (B : 29-30-31-1010-1332-1445-1447, ZA : 3-4-5-29-30-31-256-257), Saint-Paul-de-Fourques (ZC : 5a-6-12-29 à 31-35), Saint-Thurien (ZA : 74), La Saussaye (A : 211-217-227-404, B : 611), Trouville-la-Haule (ZC : 354-355), Valletot (ZA : 56-57-77-78-79), Vraiville (A, AC, ZA, ZB, ZH, ZC).

Département de la Manche

Communes incluses en totalité : Agneaux, Amigny, Anctoville-sur-Boscq, Angey, Argouges, Avranches, Bacilly, La Baleine, Barenton, La Barre-de-Semilly, Baudre, La Bazoge, Beauchamps, Beaucoudray, Beauficel, Bellefontaine, Belval, Benoîtville, Bérigny, Beslon, Besneville, Beuvrigny, Biéville, Bion, La Bloutière, Boisyvon, Bolleville, Bourguenolles, Braffais, Brainville, Brécey, Brectouville, Breuville, Bricquebec, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Brillevast, Brix, Brouains, Buais, Cambernon, Cametours, Camprond, Canisy, Carantilly, Carnet, Cavigny, Céaux, Cérences, Cerisy-la-Forêt, Cerisy-la-Salle, La Chaise-Baudouin, Les Chambres, Champcervon, Champcey, Champeaux, Champrepus, Chanteloup, La Chapelle-Cécelin, La Chapelle-en-Juger, La Chapelle-Urée, Chasseguey, Chaulieu, Chavoy, Le Chefresne, Chérencé-le-Héron, Chérencé-le-Roussel, Les Chéris, Chèvreville, Chevy, Coigny, La Colombe, Condé-sur-Vire, Contrières, Coulouvray-Boisbenâtre, Courcy, Coutances, Couvains, Crasville, Les Cresnays, La Croix-Avranchin, Crollon, Cuves, Dangy, Le Désert, Domjean, Dragey-Ronthon, Ducey, Écausseville, Émondeville, Équilly, Éroudeville, L'Étang-Bertrand, Ferrières, Fervaches, Feugères, Fierville-les-Mines, Fleury, Flottemanville, Folligny, Fontenay, Fourneaux, Le Fresne-Poret, Gathemo, Gavray, Génêts, Ger, Giéville, La Godefroy, La Gohannière, Golleville, Gonnevill, Gourfaleur, Gouvets, Le Grand-Celland, Gratot, Grimesnil, Grosville, Guéhébert, Guilberville, Le Guislain, Hambye, Hamelin, Hauteville-la-Guichard, La Haye-Bellefond, La Haye-d'Ectot, La Haye-Pesnel, Hébécrevon, Helleville, Heugueville-sur-Sienne, Hérenguerville, Heussé, Hocquigny, Huberville, Hudimesnil, Husson, Hyenville, Isigny-le-Buat, Joganville, Juilly, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lamberville, La Lande-d'Airou, Lapenty, Lengronne, Lieusaint, Lingard, Les Loges-Marchis, Les Loges-sur-Brécey, Lolif, Longueville, Le Loreur, Le Lorey, Lozon, La Lucerne-d'Outremer, Le Luot, La Luzerne, Magneville, La Mancellière-sur-Vire, Marcey-les-Grèves, Marcilly, Margueray, Marigny, Martigny, Maupertuis, La Meauffe, Le Mesnil, Le Mesnil-Adelée, Le Mesnil-Amand, Le Mesnil-Amey, Le Mesnil-Aubert, Le Mesnil-au-Val, Le Mesnilbus, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Garnier, Le Mesnil-Gilbert, Le Mesnil-Herman, Le Mesnillard, Le Mesnil-Opac, Le Mesnil-

Ozenne, Le Mesnil-Rainfray, Le Mesnil-Raoult, Le Mesnil-Rogues, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Tôve, Le Mesnil-Véron, Le Mesnil-Villeman, La Meurdraquière, Milly, Montabot, Montaigu-la-Brisette, Montaigu-les-Bois, Montanel, Montbray, Montchaton, Montcuit, Monthuchon, Montjoie-Saint-Martin, Montpinchon, Montrabot, Montreuil-sur-Lozon, Montvion, Moon-sur-Elle, Morigny, Mortain, Morville, La Mouche, Moulines, Moyon, Muneville-sur-Mer, Négreville, Néhou, Le Neufbourg, Nicorps, Notre-Dame-de-Cenilly, Notre-Dame-de-Livoye, Notre-Dame-d'Elle, Notre-Dame-du-Touchet, Octeville-l'Avenel, Orval, Osville, Parigny, Percy, Les Perques, Perriers-en-Beauficel, Le Perron, Le Petit-Celland, Les Pieux, Placy-Montaigu, Plomb, Poilley, Pontaubault, Pont-Hébert, Ponts, Précey, Précorbin, Prétot-Sainte-Suzanne, Quettehou, Quettetot, Quetteville-sur-Sienne, Quibou, Rampan, Rauville-la-Bigot, Reffuveille, La Rochelle-Normande, Rocheville, Romagny, Roncey, Rouffigny, Rouxville, Saint-Amand, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Aubin-des-Préaux, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Brice-de-Landelles, Sainte-Cécile, Saint-Christophe-du-Foc, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Clément-Rancoudray, Saint-Cyr, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Denis-le-Gast, Saint-Denis-le-Vêtu, Saint-Ébremond-de-Bonfossé, Saint-Georges-de-Livoye, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-Jacques-de-Néhou, Saint-James, Saint-Jean-de-la-Haize, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Jean-des-Baisants, Saint-Jean-des-Champs, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Jean-du-Corail-des-Bois, Saint-Jean-le-Thomas, Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Cuves, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Lô, Saint-Louet-sur-Vire, Saint-Loup, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfossé, Saint-Martin-de-Cenilly, Saint-Martin-de-Landelles, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-le-Bouillant, Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Martin-le-Hébert, Saint-Maur-des-Bois, Saint-Maurice-en-Cotentin, Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Michel-de-Montjoie, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Ovin, Saint-Patrice-de-Claids, Sainte-Pience, Saint-Pierre-d'Arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-de-Semilly, Saint-Pierre-Langers, Saint-Planchers, Saint-Pois, Saint-Quentin-sur-le-Homme, Saint-Romphaire, Saint-Samson-de-Bonfossé, Saint-Sauveur-la-Pommeraye, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Senier-de-Beuvron, Saint-Senier-sous-Avranches, Sainte-Suzanne-sur-Vire, Saint-Symphorien-des-Monts, Saint-Vigor-des-Monts, Sartilly, Saussemesnil, Saussey, Savigny, Savigny-le-Vieux, Sortosville-en-Beaumont, Sortosville, Sottevast, Sotteville, Soullès, Sourdeval, Sourdeval-les-Bois, Subigny, Surtainville, Taillepié, Tamerville, Le Tanu, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Teurthéville-Bocage, Le Theil, Tirepié, Torgny-sur-Vire, Tourville-sur-Sienne, Tréauville, Trelly, La Trinité, Troisgots, Vains, Le Valdécie, Valognes, Le Val-Saint-Père, Le Vast, Vaudreville, La Vendelée, Vengeons, Ver, Vergoncey, Vernix, Videcosville, Vidouville, Villebaudon, Villechien, Villedieu-les-Poêles, Villiers-le-Pré, Villiers-Fossard, Virandeville, Virey, Le Vrétot, Yquelon, Yvetot-Bocage.

Communes incluses en partie : Airl (B1, B2, B3, B4), Annville (B1, B2), Appeville (A3, A4, B4, B5, C1, C2), Auvers (A3, A4, A5, B1, B2, B3), Baupré (A, B), Beuzeville-la-Bastille (A1, A2), Bréhal (ZC, ZD), Bréville-sur-Mer (A1, A2, AB), Bricqueville-sur-Mer (ZT, ZS, ZR, ZV), Catteville (ZA), Coudeville-sur-Mer (C1, C2, C3, B1, B2), Cretteville (ZB, ZC, ZD), Digosville (B : 702-710), Le Hommet-d'Arthenay (ZD : 22), Houtteville (A2, B), Lingreville (AB, AC, ZC : 313-314), Macey (ZE : 1), Marchesieux (en entier sauf ZI), Méautis (ZD), Les Moitiers-en-Bauptois (B, ZA), Montmartin-en-Graignes (A, B, D, E, F), Neuville-en-Beaumont (A-B), Pontorson (Territoire de Les Pas ZI : 8), Portbail (ZI, ZH, ZK, ZE, ZL, ZM, ZN), Saint-Georges-de-la-Rivière (A), Saint-Jean-de-la-Rivière (A, ZA), Saint-Jores (en entier sauf C5 et C6), Saint-Lô-d'Ourville (D 1, D 2, ZB), Saint-Sauveur-le-Vicomte (en entier sauf C1), Sénoville (C : 205-206), Tanis (C, ZE), Vaudrimesnil (ZB).

Département de la Mayenne

Communes incluses en totalité : Ambrières-les-Vallées, Boulay-les-Ifs, Champfrémont, Chantrigné, Couesmes-Vaucé, Désertines, Gorron, La Haie-Traversaine, Hercé, Le Housseau-Brétignolles, Lassay-les-Châteaux, Lesbois, Lignières-Ornières, Le Pas, Ravigny, Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Julien-du-Terroux, Saint-Loup-du-Gast, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Pierre-des-Nids, Soucé, Thuboeuf, Vieuvy.

Communes incluses en partie : Champéon (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZO, ZP, ZV, ZW, ZX), Charchigné (ZB, ZC, ZH : 2-5-11-28-37, ZK : 82, ZL : 15-59, ZN), le Horps (ZE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZN),

ZR, ZS), Montreuil-Poulay (ZC, ZE, ZD, ZH, ZN, ZO, ZP, ZR), Le Ribay (B1, B2, C1, C2, C3, C4, D 1, D 2, E1, E2, E3, E4).

Département de l'Oise

Communes incluses en totalité : Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés.

Communes incluses en partie : Abancourt (A1, B8, C1), Blargies (AB, AC, AD, AH), Saint-Thibault (B).

Département de l'Orne

Communes incluses en totalité : Anceins, Antoigny, Appenai-sous-Bellême, Athis-de-l'Orne, Aubry-en-Exmes, Aubry-le-Panthou, Aubusson, Les Authieux-du-Puits, Avernès-Saint-Gourgon, Avernès-sous-Exmes, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Bailleul, Banvou, La Baroche-sous-Lucé, Batilly, Bazoches-au-Houlme, La Bazoque, Beauchêne, Beaufai, Beaulandais, Beauvain, Bellême, Bellou-en-Houlme, Bellou-le-Trichard, Bellou-sur-Huisne, Berd'huis, Berjou, Bocquencé, Boissy-Maugis, Le Bosc-Renoult, Boucé, Le Bourg-Saint-Léonard, Bréel, Brioux, Briouze, Brullemail, Cahan, Caligny, Camembert, Canapville, La Carneille, Carrouges, Ceaucé, Cerisy-Belle-Étoile, Ceton, Chahains, Champcerie, Le Champ-de-la-Pierre, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Champs, Champsecret, Chanu, La Chapelle-au-Moine, La Chapelle-Biche, La Chapelle-d'Andaine, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Le Châtellier, Chaumont, La Chaux, Chênedouit, Ciral, Cisai-Saint-Aubin, Clairefougère, La Cochère, Colombiers, Colonard-Corubert, Comblot, Condeau, Condé-sur-Huisne, Condé-sur-Sarthe, Corbon, Coudehard, Coulmer, La Coulonche, La Courbe, Courcerault, Courgeon, Courménéil, Couterne, Couvains, Craménil, Croisilles, Crouettes, Cuissai, Dame-Marie, Damigny, Dancé, Domfront, Dompierre, Dorceau, Durcet, Échalou, Échauffour, Écorches, Eperrais, L'Épinay-le-Comte, Exmes, Faverolles, Fay, Fel, La Ferrière-aux-Étangs, La Ferrière-Bochard, Ferrières-la-Verrerie, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Fontenai-les-Louvets, La Forêt-Auvray, Frênes, La Fresnaie-Fayel, La Fresnaye-au-Sauvage, Fresnay-le-Samson, Gacé, Gandelain, Gauville, Gémages, Geneslay, La Genevraie, Giel-Courteilles, Ginai, Glos-la-Ferrière, La Gonfière, Le Grais, Le Gué-de-la-Chaine, Guerquesalles, Haleine, La Haute-Chapelle, Hêloup, L'Hermitière, Heugon, Igé, Joué-du-Bois, Joué-du-Plain, Juvigny-sous-Andaine, Lalacelle, La Lande-de-Goult, La Lande-de-Lougé, La Lande-Patry, La Lande-Saint-Siméon, Landigou, Landisacq, Larchamp, Lignéres, Lignerolles, Lignou, Livaie, Loisail, Longuenoë, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Lonrai, Loré, Lougé-sur-Maire, Lucé, Magny-le-Désert, Mahéru, Maison-Maugis, Mâle, Mantilly, Mardilly, Mauves-sur-Huisne, Méhoudin, Le Ménil-de-Briouze, Le Ménil-Ciboult, Ménil-Froger, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-en-Exmes, Ménil-Hubert-sur-Orne, Ménil-Jean, Le Ménil-Scelleur, Le Ménil-Vicomte, Ménil-Vin, Le Merlerault, Messei, Mieuxcé, Monceaux-au-Perche, Moncy, Monnai, Montilly-sur-Noireau, Mont-Ormel, Montreuil-au-Houlme, Montreuil-la-Cambe, Montsecret, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Nocé, Notre-Dame-du-Rocher, Omméel, Orgères, Origny-le-Butin, Orville, Pacé, Passais, Perrou, Le Pin-au-Haras, Planches, Le Plantis, Pointel, Pontchardon, Pouvrai, Préaux-du-Perche, Putanges-Pont-Écrepin, Rabodanges, Rai, Rânes, Rémalard, Le Renouard, Résenlieu, Réveillon, La Roche-Mabile, Roiville, Ronfeugerai, Les Rotours, Rouellé, La Rouge, Roupperroux, Sai, Saint-Agnan-sur-Erre, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Aubin-des-Grois, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Brice-sous-Rânes, Saint-Céneri-le-Gérei, Sainte-Céronne-lès-Mortagne, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Cornier-des-Landes, Sainte-Croix-sur-Orne, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Denis-sur-Sarthon, Saint-Didier-sous-Écouves, Saint-Ellier-les-Bois, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Evroult-Notre-Dame-du-Bois, Saint-Fraimbault, Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Georges-des-Groseillers, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-du-Corbéis, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze, Saint-Hilaire-sur-Erre, Saint-Hilaire-sur-Risle, Sainte-Honorine-la-Chardonne, Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Jean-de-la-Forêt, Saint-Jean-des-Bois, Saint-Langis-lès-Mortagne, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Saint-Mars-d'Égrenne, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Maurice-sur-Huisne, Saint-Michel-des-Andaines, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Nicolas-des-Laitiers, Saint-Nicolas-de-Sommaire, Sainte-Opportune, Saint-Ouen-de-la-Cour, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Ouen-sur-Maire, Saint-Paul, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Pierre-du-Regard, Saint-Pierre-la-Bruyère, Saint-

Pierre-la-Rivière, Saint-Quentin-les-Chardonnets, Saint-Roch-sur-Égrenne, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Siméon, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Saint-Victor-de-Réno, Saires-la-Verrerie, Le Sap, Le Sap-André, La Sauvagère, Ségrie-Fontaine, La Selle-la-Forge, Sept-Forges, Serans, Sérigny, Sevrail, Silly-en-Gouffern, Survie, Taillebois, Tellières-le-Plessis, Tessé-Froulay, Le Theil, Ticheville, Tinchebray, Torchamp, Touquettes, Les Tourailles, La Trinité-des-Laitiers, Vaunoise, Verrières, Vieux-Pont, Villebadin, Villers-en-Ouche, Vimoutiers, Les Yveteaux, Yvrandes.

Communes incluses en partie : L'Aigle (AH), Bazoches-sur-Hoëne (ZA, ZB, ZC, ZD, ZE), Beaulieu (B : 45-51-92-94, G : 86, H : 86-88), Bivilliers (A : 44-45-50-84-286 à 288, B : 75-114-164), Champeaux-sur-Sarthe (ZB, ZC, ZD, ZE, ZH), La Chapelle-près-Sées (AD : 88-92-183-210-212-230-231-233-235-237-238), Coulonces (A : 467-523-527, A : 23-24, ZC : 40-41-85-94-95-100), Courtomer (B : 73, H, I, L, M, N, O, P : 2, T, V, AP), La Ferrière-Béchet (AB : 21-26-32-44, AD : 3-55), Fontaine-les-Bassets (C : 96), Fontenai-sur-Orne (D : 87-487-522-524-531-532-540), Guêpré (A : 25-26-27-33), Irai (B : 530, C, E : 136 à 138-140-141-145, F : 6-13, ZM : 2-12-28), Laleu (ZC : 27 à 29-48-59), Le Mage (B : 93), Marcei (ZM : 27-31-34-37), Médavy (ZH : 8), Montabard (A, B, C, E, ZA, ZD, AA), La Motte-Fouquet (A : 171-186-287-297-495-525-531-556, B), Nécly (ZA, ZB, AB, AC), Occagnes (ZA), Pervenchères (L : 36-38-45-51, M : 15-22-29), Le Pin-La-Garenne (ZR : 11), Saint-Jouin-de-Blavou (ZB : 2c-3b), Saint-Mard-de-Réno (ZK : 32), Saint-Ouen-Le-Brisoult (B, C, D, E), Saint-Patrice-du-Désert (D : 231), Sainte-Scolasse-sur-Sarthe (ZA : 51-69-78-84, ZO : 7 à 10-30-51-69, ZR : 4), Saint-Sulpice-sur-Risle (ZL : 197, ZV : 27), Sées (ZB : 70-75-77, XD : 21-32, YR : 29-85-86-97), Trun (E : 133), Villedieu-Les-Bailleul (A : 366-392).

Département de la Sarthe

Communes incluses en totalité : Ancinnes, Assé-le-Boisne, Avezé, La Chapelle-du-Bois, Dehault, Douillet, La Ferté-Bernard, Gesnes-le-Gandelin, Louzes, Montreuil-le-Chétif, Moulins-le-Carbonnel, Neufchâtel-en-Saosnois, Nogent-le-Bernard, Préval, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint-Léonard-des-Bois, Saint-Paul-le-Gaultier, Sougé-le-Ganelon.

Communes incluses en partie : Chérisay (ZA : 35, ZB), Cormes (B).

Département de la Seine-Maritime

Communes incluses en totalité : Argueil, Avesnes-en-Bray, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, La Bellière, Bouelles, Brémontier-Merval, Bully, Bures-en-Bray, Compainville, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-la-Villette, Esclavelles, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Fresles, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Étienne, Gournay-en-Bray, Grumesnil, Haucourt, Haussez, Hodeng-Hodenger, Longmesnil, Massy, Mauquenchy, Ménerval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Mauger, Molagnies, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Quièvecourt, Ricarville-du-Val, Roncherolles-en-Bray, Rouvray-Catillon, Sainte-Geneviève, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équieville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Sommersy, Le Thil-Riberpré.

Communes incluses en partie : Bailleul-Neuville (AI : 84-85), Beauvoir-en-Lyons(A), Bosc-Hyons(C : 677), Le Caule-Sainte-Beuve (AH, ZH), La Chapelle-Saint-Ouen (B), Conteville (C : 89-881-912), Criquiers (A, C, D), La Feuillie (C : 314-316-319, D : 980-1011-1014-1015-1124-1125), Haudricourt (A), Londinières (AP), Morville-sur-Andelle (B), Neuf-Marché (A1, B, C1).

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Variétés

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe 1 du présent cahier des charges.

Les variétés plantées sont des variétés de pommes à cidre et de poires à poiré, ce qui exclut l'utilisation de pommes à couteau et des variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella.

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger appartiennent pour 70 %, ou plus, des surfaces aux variétés

phénoliques.

Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le présent cahier des charges et plantées en vergers de « haute tige » sont autorisées dans la limite de 20 % des surfaces identifiées et sont réputées phénoliques.

4.2 Mode de conduite du verger

Le verger est constitué par l'ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine contrôlée « Calvados ».

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits en mode :

- « haute tige » ;
- ou
- « basse tige ».

Les vergers conduits en « haute tige » présentent une densité inférieure ou égale à 280 arbres par hectare et un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.

Les vergers conduits en « basse tige » présentent une densité supérieure à 280 arbres par hectare et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare.

L'entretien des vergers suppose la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers. En cas de circonstances climatiques exceptionnelles et imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le directeur de l'INAO afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception de la ligne de plantation qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 1 mètre de large.

4.3 Récolte, transport et stockage de la matière première

Les fruits sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

4.4 Rendements maximaux et entrée en production

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à :

- 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basse tige » (ou 333 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion) ;
- 25 tonnes ou 188 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « haute tige » (ou 238 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion)).

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » qu'à partir de la :

- septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « haute tige » ;

- troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basse tige ».

Le rendement moyen maximum des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produits en moyenne lors des deux dernières récoltes et la superficie des vergers identifiés. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.

Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers « haute tige », la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².

4.5 Extraction du jus et élaboration du moût

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 35 % en surfaces de vergers « haute tige ».

Les élaborateurs de produits ayant souscrit une déclaration d'identification conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas la disposition ci-dessus soit au titre de la récolte 2013, soit au titre de la moyenne des récoltes 2010 à 2013, peuvent élaborer de l'AOC « Calvados » jusqu'au 1^{er} janvier 2030. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue à la partie II, point A. 1).

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire des constituants solubles peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement, selon des procédés suivants :

- extraction continue (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc (remiage).

Le jus restant dans le marc et obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 g/l. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados », soit immédiatement incorporé, avant le début de la fermentation, au jus obtenu, lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

Il ne peut être obtenu plus de 950 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucre est interdit.

4.6 Caractéristiques des cidres et des poirés à distiller

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.

Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4,5 % à 20° C.

4.7 Élaboration des cidres et des poirés

La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration sont interdites.

Des cidres ou des poirés initialement préparés conformément au décret du 30 septembre 1953 modifié (cidre ou poiré de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

4.8 Distillation

Les cidres ou poirés sont distillés soit par distillation :

- à repasse,
- continue multi-étagée avec reflux.

Un délai minimum de vingt et un jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte.

La distillation à repasse :

Elle est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau (avec ou sans chauffe-cidre) et d'un serpentín pour réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre. La capacité maximale de la chaudière est de 30 hl dont 25 hl de charge.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffe, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur à 72 % à 20° C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

La distillation continue multi-étagée avec reflux :

Elle est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation séparée en 2 tronçons cylindriques appelés communément « colonne d'épuisement » et « colonne de concentration », à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage, d'un chauffe-cidre et éventuellement d'un condenseur à eau. Tous ces éléments sont en cuivre. Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues.

La colonne d'épuisement présente au plus 19 plateaux et un diamètre de 0,70 m. La colonne de concentration présente au plus 12 plateaux et un diamètre de 0,60 m. Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes. L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre **ou poiré** préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

Le débit maximum des appareils est de 250 hl de matières premières par 24 h de marche.

Le distillat présente un titre alcoométrique volumique inférieur à 72 % à 20°C dans le collecteur journalier des eaux-de-vie.

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

4.9 Vieillissement

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles, après distillation, pendant une période minimale de 24 mois à compter de la mise sous bois, dans des récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilles des eaux-de-vie.

Les chais de vieillissement utilisés répondent aux caractéristiques précisées suivantes :

- l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;
- chaque chai dispose d'une fûtaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette fûtaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la fûtaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'Appellation d'origine réglementée « Eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter du 29 octobre 2009.

4.10 Finition

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscurité. L'obscurité, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir

L'aire de l'AOC « Calvados » s'étend sur une grande partie de la Basse-Normandie ainsi que plus marginalement sur une fraction des départements périphériques : Eure, Seine-Maritime, Mayenne, Sarthe, Oise.

Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles dus à la proximité de l'océan. Les précipitations sont abondantes (au moins 700 mm / an) et régulières (au moins 160 jours de précipitations). Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire de l'appellation est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par un nombre relativement faible de jours de gel.

Le relief y est modérément animé, les pentes permettent un drainage naturel des vergers qui sont protégés des vents par l'épaisseur des haies de ces régions très bocagères.

L'aire d'appellation d'origine contrôlée correspond aux parties de la Normandie où s'est maintenue une activité cidricole et tout particulièrement un verger traditionnel de fruits à cidre **ou poiré** : le pré verger qui associe à la culture des arbres, la production d'herbe destinée à l'élevage. Ce verger est le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre et de poires à poiré riches en composés phénoliques qui est soutenue par une intense culture pomologique. Dans cette aire, s'est également développée une forte activité de distillation et de vieillissement des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Les pommiers à cidre sont apparus en Normandie entre le X^{ème} et XII^{ème} siècle suivant les voies de navigation empruntées par les moines et les commerçants, entre la Biscaye – nord-ouest de l'Espagne et le Cotentin.

Ces variétés riches en tannins ont rapidement supplanté les pommiers sauvages dont les fruits étaient jusque-là utilisés pour l'élaboration d'une boisson appelée « pomatium » et permirent le développement de la production du cidre puis, plus tard sa distillation.

La technique du pré verger s'est implantée à partir du XVII^{ème} siècle, à mesure que les surfaces en herbe s'étendaient, que l'élevage se développait et que le génie des hommes sélectionnait des plants de plus en plus adaptés. Ce type de verger suppose la conduite des arbres en « haute tige » technique qui s'est fortement développée entre la fin du XIX^{ème} siècle et la première partie du XX^{ème} siècle.

À compter de la fin des années 1970, afin d'accompagner la modernisation de l'agriculture (baisse de la main d'œuvre disponible sur les exploitations, mécanisation, spécialisation des ateliers) avec les mêmes variétés que celles initialement cultivées en « haute tige » et profitant des savoir-faire acquis, le verger « basse tige » enherbé sans pâturage s'est considérablement développé.

Ainsi de nombreuses variétés citées dans les monographies des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles sont encore cultivées aujourd'hui : Bedan, Fréquin, Argile, Binet ne sont que quelques exemples bien connus parmi des dizaines d'autres. Cette constance variétale constitue un lien très fort au terroir du Calvados.

5.2 Spécificité du produit

a) Caractéristiques du produit

Le Calvados présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé, au nez et en bouche il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.

b) Éléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production

La fabrication d'eau-de-vie est mentionnée en Normandie à partir du XVI^{ème} siècle dans le Journal de Gilles de Gouberville. Au cours du siècle suivant, la distillation prend de l'importance dans la région puisque dès 1606, se crée la corporation des distillateurs d'Eau-de-vie de Cidre de Normandie.

À partir du XV^{ème} siècle, le vin devient avec le sel une des principales sources de revenu fiscal pour l'État royal. Les produits cidricoles sont malvenus dans les provinces non productrices de pommes et en 1690, les fermiers généraux obtiennent la surveillance de la distillation. De ce fait, le cidre et les eaux-de-vie de cidre restent cantonnés dans les provinces productrices, chacune restant maître^{esse} des taxes et impôts levés. Bretagne, Normandie et Maine sont les seules provinces non productrices de vins, à l'intérieur desquelles sont autorisés les échanges réguliers de cidres et d'eaux-de-vie de cidre.

Dans une étude des inventaires conservés aux Archives de l'Eure, Bernard Bodinier montre l'importance du cidre et de l'eau-de-vie chez les Normands du XVIII^{ème} siècle : indépendamment du vin et du cidre qu'on avait l'habitude de dénombrer, Bodinier relève le contenu des « caves à liqueur et eaux-de-vie » : 35 à 41 bouteilles en moyenne. Les alcools, précise-t-il, « sont le plus souvent fabriqués localement » mais sont regroupés avec des liqueurs « exotiques » aromatisées avec des épices. D'autres documents témoignent d'un commerce florissant d'eau-de-vie à la fin du XVIII^{ème} siècle. L'almanach général des marchands de 1774 cite, entre autres, une eau-de-vie de poiré qui se vendait à Bemay.

Les tableaux du maximum, établis à l'époque révolutionnaire, mentionnaient la présence de l'eau-de-vie de cidre – titrant à environ 50 % d'alcool – sur les marchés dans toute la région. Mais la chute de l'Ancien Régime permet d'abolir les frontières fiscales entre les provinces et les Parisiens découvrent l'eau-de-vie de cidre originaire d'un département nouvellement créé : le Calvados. Le nom Calvados va alors être progressivement associé à l'eau-de-vie de cidre normande.

Roussel, en 1800, précise qu'une bonne partie de la production de cidre et d'eau-de-vie était destinée à la marine et aux navires qui partaient pour la pêche à la morue en Terre-neuve. Couverchel, en 1839, note « qu'on n'évalue pas à moins de 396 570 hectolitres la quantité de cidre et de poiré brûlés dans les cinq départements suivants : Seine-Inférieure, Calvados, Eure, Manche et Orne ». À la fin du siècle, la quantité de cidre produite en Normandie avait beaucoup augmenté. Par conséquent, notait Duval en 1896, « la plupart des cultivateurs sont devenus forcément des bouilleurs ».

Au début du XX^{ème} siècle, la Normandie, comme les autres régions cidricoles, a assuré la production de fruits destinés à l'alcool acheté par l'État pour son industrie d'armement. Il s'agit de produire de l'alcool éthylique indispensable à la synthèse d'explosifs dans des régions éloignées des zones probables de conflits armés. La production de fruits à cidre se développe de façon considérable pour répondre aux besoins de la fabrication d'alcool qui atteint 400 000 hl d'alcool pur en 1938.

Parallèlement à la production d'alcool industriel, les distilleries poursuivent la production d'eaux-de-vie de cidre. Cette double activité et les fraudes qui en résultent entraînent la réaction des bouilleurs de cru qui réclament en 1935 et 1936, la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie.

Cette protection apparaît comme d'autant plus nécessaire que le terme Calvados est de plus en plus usurpé pour qualifier des eaux-de-vie de cidre, élaborées dans n'importe quelle région. Dès 1923, le baron Leroy, qui allait devenir président de l'INAO, suggérait la création d'appellations d'origine pour les cidres, poirés et eaux-de-vie de cidre. Plusieurs procès sont même intentés au cours des années 30, pour faire reconnaître la protection du Calvados.

À partir de 1941, l'État décide la réquisition systématique des alcools produits en France. Pour éviter la disparition des stocks et de la production des eaux-de-vie de bouche régionales, est instituée une catégorie d'appellation d'origine : les appellations d'origine réglementée (AOR) qui vont être soustraites à la réquisition. Les eaux-de-vie de cidre et de poiré de plusieurs régions normandes vont ainsi être reconnues en AOR sous le nom de Calvados par le décret du 9 septembre 1942. En 1984, ces dix AOR : Calvados du Calvados, Calvados du Domfrontais, Calvados du Perche, Calvados du Merlerault, Calvados du Cotentin, Calvados de l'Avranchin, Calvados du Pays de la Risle, Calvados du Pays de Bray, Calvados du Mortainais, Calvados de la vallée de l'Orne sont reconnues en AOC portant le seul nom : Calvados.

c) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le pommier à cidre et, dans certains cas, le poirier à poiré trouvent dans cette région, du fait de la pluviométrie soutenue et régulière, des conditions favorables à leur développement. Les variétés riches en composés phénoliques et dont la plupart sont assez tardives permettent d'élaborer des cidres qui fermentent lentement.

Les caractéristiques climatiques et les savoir-faire herbagers de la région ont permis le développement de prés vergers, puis de vergers « basse tige » spécialisés avec inter rang majoritairement enherbé. Les conditions pédoclimatiques de la région 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, améliorent la qualité globale de la récolte. Le savoir-faire normand et les techniques modernes permettent le maintien de cette qualité.

Les matériels et les procédés de distillation ont été conçus pour traiter des cidres présentant un TAV moyen, ils permettent ainsi une forte concentration des arômes. 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 pratiques 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.

6. **Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales**

7. Le demandeur

Le groupement demandeur est le Syndicat des Producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie dont le siège social est situé à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, 6 Rue des Roquemonts - 14 000 Caen.

8. Élément complémentaire à l'Indication Géographique

Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage, les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :

- à partir de cidre ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poirés récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ;
- mises en bouteille sur leur exploitation.

9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

a) Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Calvados » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « trois étoiles », « trois pommes » ou « VS » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 2 ans ;
- la mention « vieux » ou « réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans ;
- la mention « V.O », « vieille réserve » ou « VSOP » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans ;
- la mention « Hors d'Age », « Très Vieille Réserve », « XO », « Très Vieux », « Extra » ou « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans.

La mention du millésime peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.

Partie II : Obligations déclaratives et tenues de registres

A. Obligations déclaratives

1. Déclaration d'engagement de mise en conformité

Dans le cas prévu au point 4.5 (mesures transitoires relatives à l'extraction du jus), les opérateurs souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard dans un délai d'un mois après l'homologation par décret du présent cahier des charges.

2. Déclaration récapitulative des achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au

cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur, par mode de conduite ramené en surface et par espèce, ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres **et poirés** à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

3. Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation. Elle indique la date de début de distillation et les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation de la campagne. Elle indique la date de fin des opérations de distillation.

4. Déclaration récapitulative de revendication

La déclaration récapitulative de revendication est arrêtée le 30 juin et transmise avant le 31 juillet qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

B. Tenue de registres

1. Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres **et poirés** à distiller

Les fruits et les cidres **et poirés** à distiller sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres **et poirés** à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres **et poirés** à distiller vendues par acheteur.

2. Registre de fermentation

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- traitements des moûts et des cidres en cours de fermentation.

3. Registre de distillation

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de distillation ;
- TAV moyen des cidres à distiller ;
- matériel de distillation ;
- quantité de cidre distillé ;
- quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et TAV.

4. Registre de chai

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise sous bois ;
- provenance et mention d'AOC des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eaux-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;

- inventaire annuel des chais comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de « Calvados » contenu.

Partie III : principaux points à contrôler

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire d'Appellation	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques	Examen documentaire et/ou examen visuel
Entretien des vergers	Examen visuel
Conditions spécifiques de dimensionnement et de montage des matériels de distillation	Examen documentaire et/ou visuel.
Proportion des fruits mis en œuvre issus de surfaces haute tige	Examen documentaire
TAV maximal de l'eau-de-vie à la distillation : 72 %	Mesure examen documentaire et/ou visuel
Caractéristiques des logements : au moins 15 % de la capacité de la fûtaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai doit être composée de logements inférieur ou égale à 20 hl	Examen documentaire et/ou visuel.
Durée minimale de vieillissement sous bois : 24 mois	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : Teneur minimale en substances volatiles	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

CERTIPAQ

Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS

Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00

certipaq@certipaq.com

www.certipaq.com

Accréditation N° 5-0057

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Annexe 1 : Listes de variétés

VARIÉTÉS DE POMMES A CIDRE	CATÉGORIES
Abondance	Phénolique
Alouette	Phénolique
Amer blanc	Phénolique
Amer doux	Phénolique
Amer doux blanc	Phénolique
Amère à longue queue	Phénolique
Amère de Berthecourt	Phénolique
Amère de Merval	Phénolique
Amère Gauthier	Phénolique
Amère petite de Bray	Phénolique
Améret	Phénolique
Antoinette	Phénolique
Argile grise	Phénolique
Argile rouge (*)	Phénolique
Aufriche	Phénolique
Avrolles	Acidulée
Barbarie sale	
Beau Roger	Phénolique
Bedan	Phénolique
Belle Fille de la Manche	Phénolique
Bérat blanc	Phénolique
Bérat rouge	Phénolique
Bergerie de Villerville	Phénolique
Binet blanc doré	Phénolique
Binet rouge	Phénolique
Binet violet	Phénolique
Bisquet	Phénolique
Blanc carré	
Blanc mollet	Phénolique

Blanc sûr (*)	Acidulée
Bois Droit ou Drébois	Phénolique
Bois Jungant	Phénolique
Bonne Chambrière de mesure	Phénolique
Bouteilles (grosse, petite, verte)	Phénolique
Bramtôt	Phénolique
Calard	Phénolique
Carnette (Sées)	
Cartigny	Phénolique
Catbier	Phénolique
Chamfortin	
Châtaignier	
Chinot	
Chouquet	Phénolique
Cibrisy	Phénolique
Cidor	Phénolique
Cimetière de Blangy	Phénolique
Claque Pépin	Acidulée
Clos Renaux	
Clozette	Phénolique
Clozette douce	Phénolique
Cœur de Pape	Phénolique
Cœur dur	
Coquerelle (de l'Orne)	
Coquerelle (du Pays d'Auge)	
Crochetet	
Croix de Bouelles	Phénolique
Crollon	Phénolique
Dabinett	Phénolique
Damelot	Phénolique
Diot Roux	Acidulée

Domaines (du Calvados)	Phénolique
Douce Amère	Phénolique
Douce de l'Avent	Phénolique
Douce Coetligné	Phénolique
Douce Moen	Phénolique
Doux Amer gris	Phénolique
Doux au Gobet	
Doux d'arrière	
Doux Evêque	Phénolique
Doux Lozon	Phénolique
Doux Normand	Phénolique
Doux Normandie (*)	
Doux Tesson	
Doux Véret Cosnard	
Doux Véret de Carrouges	
Egyptia	Phénolique
Ellis Bitter	Phénolique
Emmanchée	Phénolique
Equerquille	Phénolique
Fagottier	Phénolique
Feuillard	Phénolique
Frais trouvé du Cotentin	Phénolique
Fréquin à longue queue	Phénolique
Fréquin doux	
Fréquinette	Phénolique
Fréquin Lacaille	Phénolique
Fréquin Lajoie	Phénolique
Fréquin long	Phénolique
Fréquin parapluie	Phénolique
Fréquin rayé	Phénolique
Fréquin strié	Phénolique

Fréquin vert	Phénolique
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique
Galopin	Phénolique
Ganevin	Phénolique
Germaine	Phénolique
Girard	Phénolique
Glane	
Gonneville	Phénolique
Grasse Lande	Phénolique
Greffé debout	Acidulée
Grise de l'Eure	Phénolique
Grise dieppoise	Phénolique
Groin d'âne	Phénolique
Gros Amer	Phénolique
Gros Bois de Bayeux	Phénolique
Gros Doux	
Gros Fréquin	Phénolique
Gros Jaune	Phénolique
Gros Œillet	Phénolique
Gros Yeux	Phénolique
Grosse Fleur de juin	
Gueule de brebis	Phénolique
Guyot Roger	Phénolique
Harris Master Jersey	Phénolique
Herbage sec	Phénolique
Hérisson	
Huberville	Phénolique
Jaunet	
Jaunet de Gournay	
Jaunet Pointu	Phénolique
Jaunette	Phénolique

Jeannetonne	Phénolique
Joly rouge	Phénolique
Judor	Acidulée
Juliana	Acidulée
Kattebir	Phénolique
Kermerien	Phénolique
La Baguette	Phénolique
Locard blanc	Acidulée
Locard vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique
Major	Phénolique
Maltot	
Manerbe	Phénolique
Marabot	Phénolique
Margaux	Phénolique
Marie Ménard	Phénolique
Mariennet	Phénolique
Mariette	
Marin Onfroy gros	Phénolique
Marnière	Acidulée
Marquisat	Phénolique
Matois rouge	Phénolique
Maxime Philippe	Phénolique
Meaugris	Phénolique
Médaille d'or	Phénolique
Mettais	Phénolique
Meunier dur	Phénolique
Michelin	Phénolique
Michel Tiphaigne	Phénolique
Monnier dur	Phénolique
Monsieur	Phénolique

Morgène rouge	
Moulin à vent de l'Eure	Phénolique
Moulin à vent du Calvados	Phénolique
Moussettes	
Muscadet de Dieppe	
Muscadet petit de l'Orne	
Néhou (petit, gros,...)	Phénolique
Noël des champs	Phénolique
Nouveau Doux blanc	
Olivier	Phénolique
Omont	Phénolique
Orange	Phénolique
Orpolin	
Ozanne	Phénolique
Papillon	Phénolique
Paradis	
Parapluie	Phénolique
Passe reine	Phénolique
Peau de chien (*)	Phénolique
Peau de vache	
Peau de vache musquée	
Pépin doré	Phénolique
Petit amer	Phénolique
Petit Fréquin	Phénolique
Petit Fréquin du Domfrontais	Phénolique
Petit jaune	Acidulée
Petite sorte (du parc Dufour)	Phénolique
Pigeonnet	Acidulée
Pilée (La)	Phénolique
Pomme de Boeuf	Phénolique
Pomme de Bouet ou Boué de Bonnetable	Acidulée

Pomme de chai	Phénolique
Pomme de cheval	Phénolique
Pomme de Fer	Acidulée
Pomme de haie	
Pomme de Rouen	Phénolique
Pomme de Suie	Phénolique
Pot de vin	Phénolique
Président Descours	Phénolique
Queue Torse	Acidulée
Rabat	Phénolique
Railé précoce	Phénolique
Raillet	Phénolique
Rambeau	Acidulée
Reine des pommes	Phénolique
René Martin	Acidulée
Rigole	Phénolique
Roger Guyot	Phénolique
Roquet	Phénolique -
Roquet long	
Rouge Bruyère	Phénolique
Rouge de Cantepie	Phénolique
Rouge Duret	
Rouge Folie	
Rouge Mulot	Phénolique
Rouget de Dol (petit)	Acidulée
Rousse de la Sarthe	
Rousse de l'Orne	
Saint-Aubin	Phénolique -
Saint-Bazile du Pays d'Auge	
Saint-Floxel	Phénolique
Saint Hilaire	Phénolique

Saint-Laurent	Phénolique
Saint-Martin	Phénolique
Saint-Philbert	Phénolique
Sans Pareil	Phénolique
Sergent	Phénolique
Solage à Gouet	Phénolique
Suie petite	Phénolique
Tard fleuri	
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique
Taureau	Phénolique
Tête de brebis	Phénolique
Tête de chat	Phénolique
Trépagne	
Troche ou Trochet ou à Troche	Phénolique
Vaudeloges	

(*) Variétés de pommes à cidre interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).

Variétés de poires à poiré

Antricotin.
Avenel.
Avoine
Bainoir.
Beauvais.
Bédois.
Belle Verge.
Beurrée.
Bézier.
Blanc.
Blanc de Mantilly dit De Blanc
Blanchard
Bois balant.
Bois friand.
Bois rabattu.
Branche de fournet.
B'zi.
Canard
Caniou.
Cardine
Cardinoncent
Carisi (blanc).
Carto.
Chânis
Chien rouge.
Clémencerie.
Clos Bizot.
Co'Gris.
Colimaçon
Connerie.
Coq rouge.
Courcou.
D'Angleterre.
D'Epine
D'Etope
D'Olive ou tête de chat
D'Orbec
De Branche.
De Campagne dit Campagne dit Champgnièr
De Champagne.
De Chien.
De Cloche.
De Domfront.
De Fer.
de Franloup.
De Gilbert.
De Grand-Père.
De Gris.
De la Saint-Jean.
De Laminière.
De Long.
De Marie.
De Nerf.
De Normandie.
De Prince.

De Rousse
De Saint-Laurent.
De Saint-Michel.
De Sainte-Marie.
De Vert.
De Vigne.
Ecarlate.
Fausset.
Faux Bézier.
Fougère.
Fournel.
Gai blanc.
Galichet.
Gaubert.
Gaubert de Carisi.
Girette.
Gris de loup.
Gris jaune.
Gris Mollard.
Grise de Lisieux ou Grosse grise.
Gros Blot.
Gros Finot
Gros Gonthier.
Gros plant de blanc
Hauton
Hecto.
Houx.
Huchet.
Jaunet.
Julienne.
Lièvre.
Long Bois.
Longuet.
Mallet.
Mat.
Moc friand.
Mollard.
Mordoux.
Morfriand.
Muscad
Muscadet.
Pauchard.
Perdereau.
Petit Blot.
Petit Finot
Petit Gonthier.
Petit Gris.
Petit Poirier
Petit Roux.
Plant de blanc.
Plant roux.
Poire à vis
Poire verte
Poisson
Pommeras.
Raguenet.
Rétaux.

Ronchonnière
Rouge Vigné
Rouge Vigny.
Rougette.
Roulain ou Raulin
Rubenard.
Silly
Verdot.
Vinot.

**SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE CALVADOS ET D'EAU DE VIE
DE CIDRE DE NORMANDIE**

INAO
6 RUE FRESNEL
14000 CAEN

Hérouville, le 25 Août 2017

Objet : Observation de la commission européenne – fiche technique « Calvados »

Madame,

Par la présente, nous vous faisons part de l'accord du Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie quant à la rédaction du projet de note répondant aux observations de la Commission Européenne et du projet de cahier des charges transmis le 10/08/17.

Je vous prie de croire, Madame, en mes sentiments les meilleurs.

Le Président de l'ODG Calvados
Xavier de SAINT POL



