

I. N. A. O.

**COMITE REGIONAL DES CIDRES, POIRES ET BOISSONS SPIRITUEUSES
DE BRETAGNE, MAINE ET NORMANDIE**

AOP « PAYS D'AUGE » / « PAYS D'AUGE-CAMBREMER »

*Demande de modification du cahier des charges
Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction*

2022-202

DATE : 6 septembre 2022

DEMANDEUR : Syndicat de promotion et de défense du Cidre AOP Pays d'Auge
CICD, 8, rue de la Liberté, 14740 THUE ET MUE
Président : Patrice GIARD

I- Fiche de suivi simplifiée

Phase ou évènement	Date	Description
Date d'enregistrement en AOP	20/02/1999	Règlement (CE) n°378/1999 de la Commission du 19 février 1999
Homologation du cahier des charges	29/10/2009	Cahier des charges homologué par le décret n°2009-1350 du 29 octobre 2009, JORF 1er novembre 2009 Homologation du cahier des charges suite à la révision des cahiers des charges cidricoles
Premiers contacts	05/2018	
AG de l'ODG	29/06/2021	Présentation des points du cahier des charges faisant l'objet d'une demande de modification
Dépôt du dossier finalisé	18/02/2022	
Courrier d'accusé réception	22/02/2022	

II- Présentation de la filière

L'AOP « Pays d'Auge » / « Pays d'Auge – Cambremer » a été enregistrée en février 1999, après une reconnaissance en AOC en mars 1996. La zone de Cambremer qui est le cœur de terroir de l'appellation bénéficie d'une dénomination géographique complémentaire. La filière compte actuellement 95 producteurs de fruits dont 23 producteurs-élaborateurs d'AOP

« Pays d'Auge ». La production annuelle est en moyenne de 400 000 bouteilles. Les volumes ont connu une nette baisse par rapport au niveau atteint il y a 10 ans du fait de l'arrêt de la production par la Coopérative des vergers du Pays d'Auge. Les volumes se sont maintenus depuis lors.

Les principaux débouchés sont :

- Vente directe : environ 35% de la production,
- Épiceries fines, cavistes, magasins spécialisés : environ 20%,
- CHR : environ 12%,
- GMS : environ 30%,
- Export : environ 4% (Etats-Unis et pays nordiques).

Environ 60% des volumes sont certifiés en Agriculture biologique.

Il est à noter que la typologie des exploitations qui produisent l'AOP a évolué depuis sa reconnaissance. La production cidricole était alors une activité de diversification pour des exploitations d'élevage. La conduite en haute tige est complémentaire de l'élevage laitier. Toutes les exploitations étaient des exploitations mixtes. Actuellement, 4 exploitations élaboratrices sont spécialisées en production cidricole. Pour les autres, la part de l'atelier cidricole dans le chiffre d'affaires a nettement progressé.

La commercialisation du « Pays d'Auge » / « Pays d'Auge – Cambremer » se fait essentiellement en bouteilles de 75 cl. Les prix vont de 3,50 à 12,00 € TTC selon les créneaux commerciaux. Les professionnels souhaitent diversifier leur gamme en développant d'autres formats (notamment les canettes pour la clientèle des bars) et en proposant des cidres dégorgés. Les cidres dégorgés ont un intérêt direct pour l'exportation. En effet, le transport sur de longues distances et dans des conditions de température non maîtrisées peut remettre le dépôt en suspension et occasionner un nouveau départ de fermentation qui dégrade la qualité organoleptique du produit fini. L'élimination du dépôt permet de le stabiliser sans porter atteinte à sa qualité.

III- Présentation de la demande de modification

La demande de modification vise d'une part à actualiser la rédaction du cahier des charges pour prendre en compte les progrès techniques intervenus depuis la dernière modification du cahier des charges et d'autre part à améliorer la contrôlabilité.

Les principales modifications portent sur :

1- La description du produit

La description du produit est actualisée et précisée sur le plan organoleptique. En ce qui concerne les caractéristiques analytiques du produit fini, il est demandé de remplacer la teneur en anhydride carbonique par la mesure de la pression afin de faciliter les autocontrôles.

2- L'aire géographique

L'ODG demande la réintégration de la commune d'Avernes-Saint-Gourgon dans la liste des communes. Cette commune a été oubliée lors de la retranscription de l'aire géographique précédemment sous la forme d'une liste de cantons.

La rédaction est clarifiée pour la zone concernant la dénomination géographique complémentaire (DGC) « Cambremer ».

3- Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire

Cette partie est actualisée notamment pour tenir compte de la rédaction des cahiers des charges d'appellations cidricoles plus récents (AOP « Cornouaille » et « Cidre du Perche » / « Perche ») afin d'harmoniser les modalités de suivi et de contrôle.

4- La méthode d'obtention

a. Conduite du verger :

Les notions de verger, de conduite en haute tige, de rendement moyen sur deux années (pour tenir compte du phénomène d'alternance) et d'entretien du verger sont harmonisées avec les dispositions des autres cahiers des charges cidricoles afin de rationaliser les contrôles.

La liste des variétés autorisées est intégrée dans le corps du cahier des charges. Dans la continuité des travaux réalisés sur les cahiers des charges des 3 AOC de Calvados, les noms de variétés et les équivalences ont été vérifiés.

Afin de permettre la conservation de pommiers plantés en haute tige dont la variété ne serait pas clairement identifiée et de préserver ainsi la diversité variétale, l'ODG demande à autoriser la présence de variétés ne figurant pas dans la liste dans la limite de 20% de la surface du verger.

La limitation de la proportion de variétés acidulées au verger est retirée. Le retrait de cette disposition structurelle n'impacte pas le produit dans la mesure où une proportion maximale dans l'assemblage est maintenue.

Les conditions de récolte des pommes sont actualisées et il est proposé d'apprécier la maturité des fruits au moyen de la richesse en sucre des moûts.

b. Elaboration des cidres

La clarification des moûts par débouillage pectique est rendue obligatoire. En ce qui concerne la clarification des cidres, la méthode par soutirage est introduite.

Dans les assemblages, la proportion maximale de variétés acidulées est portée de 15 à 20%. Cette modification vise à réduire le recours à l'acide malique utilisé pour maîtriser la fermentation.

Enfin, le projet de cahier des charges modifié intègre le recours à l'élimination du dépôt par dégorgement.

5- Eléments spécifiques d'étiquetage

La rédaction de cette partie est simplifiée. L'ODG ne souhaite pas ajouter de règles supplémentaires aux dispositions en vigueur en application du règlement (UE) n°1151/2012. Pour mémoire, dans le secteur des produits agricoles et agroalimentaires dont relèvent les cidres et poirés, article 12.3), l'apposition du nom de l'appellation et du logo AOP est obligatoire ; la mention « Appellation d'origine protégée » et l'abréviation « AOP » sont facultatives.

L'ODG souhaite par ailleurs maintenir des règles de présentation pour la DGC « Cambremer ».

6- Exigences nationales

Le tableau des principaux points à contrôler (PPC) est mis à jour.

IV- Analyse des services

Lors de la préinstruction, les services de l'INAO ont fait part à l'ODG de remarques concernant le retrait de la notion de « cidre bouché », la proportion de vergers haute tige et la traçabilité matière des fruits depuis le verger ; l'ODG n'a pas souhaité en tenir compte dans sa demande de modification.

1- Notion de « cidre bouché »

Les modifications demandées portent notamment sur la description du produit. Le cahier des charges en vigueur s'appuie sur la notion de « cidre bouché » mais cette notion n'est définie qu'au niveau français, par le décret 53-978 du 30 septembre 1953. Il n'existe pas de définition au niveau européen. De surcroît, ce décret est en cours de révision, un projet de décret modifié a été notifié à la Commission européenne.

Dans le cadre de la modification du cahier des charges, il conviendra de tenir compte de la notion de « cidre bouché », qui implique des règles de présentation, pour examiner les propositions de l'ODG et compléter la description du produit si nécessaire.

2- Proportion de verger conduit en haute tige

La production cidricole normande se caractérise par la diversité des débouchés potentiels pour les fruits issus d'un même verger ; pour le Pays d'Auge : AOC « Calvados », AOC « Calvados Pays d'Auge », AOC « Pommeau de Normandie », AOP « Pays d'Auge » d'une part, IGP « Cidre de Normandie » et produits hors SIQO d'autre part. De ce fait, il semble cohérent d'adopter des mesures structurelles communes. Les cahiers des charges des eaux-de-vie de cidre en appellation comportent une règle sur la part de fruits issus de vergers haute tige. Ce mode de conduite, outre sa valeur patrimoniale, répond à certaines attentes en matière de préservation de la biodiversité et de conservation de la diversité variétale des pommiers à cidre. En effet, certaines variétés ne sont pas cultivées en basse tige.

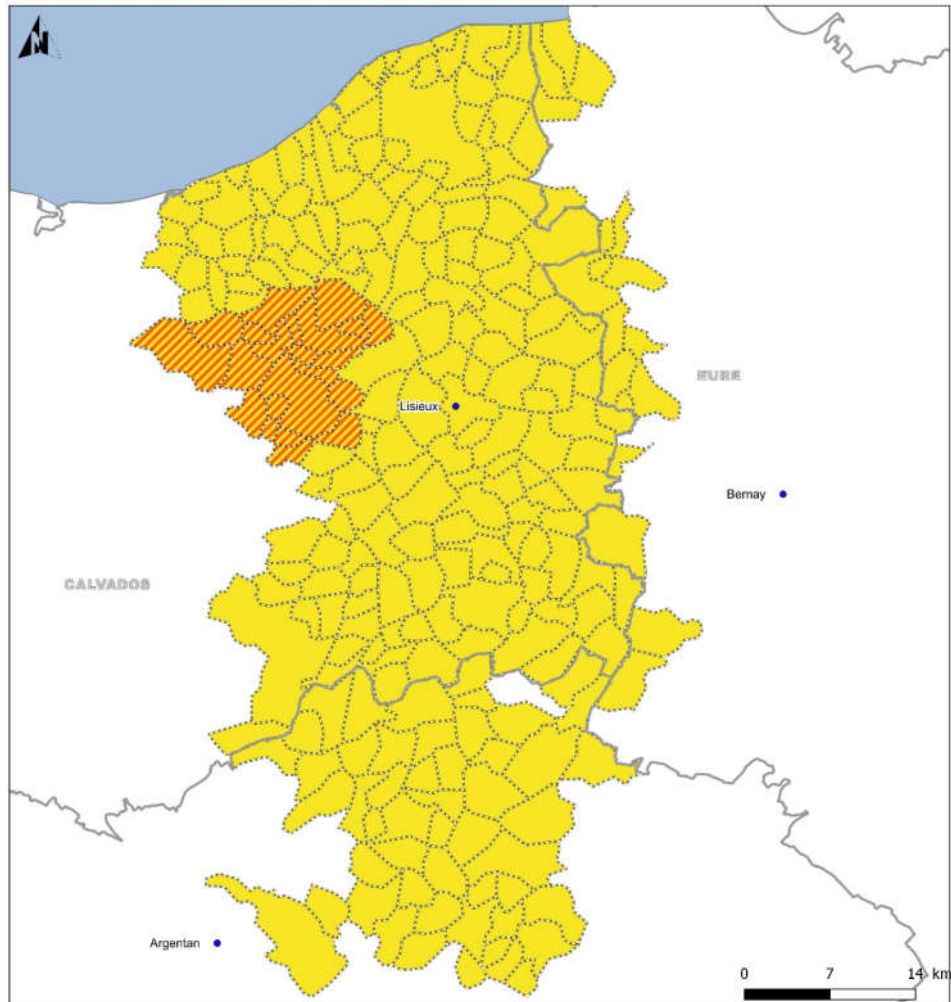
Les services ont en conséquence recommandé à l'ODG de prévoir une règle de proportion de vergers haute tige. L'ODG n'a pas donné suite à cette demande. Il conviendrait que la Commission d'enquête, si elle est nommée, aborde ce sujet.

3- Traçabilité des fruits

Dans le but de simplifier les modalités de transport des fruits et les enregistrements, l'ODG a apporté des modifications aux parties relatives à la récolte – suppression de l'obligation de récolter variété par variété – et aux obligations déclaratives. Cependant, la traçabilité matière ainsi que les règles d'assemblage définies dans le cahier des charges impliquent de maintenir des mesures de suivi et des enregistrements suffisants pour permettre le contrôle de la production. Ce sujet sera à aborder dans le cadre de l'instruction de la demande si elle est lancée.

4- Rectification de la liste des communes de l'aire géographique

Lors de la dernière modification du cahier des charges (2009), l'aire géographique, initialement exprimée en cantons, a été retranscrite sous la forme d'une liste de communes. Une erreur s'est produite lors de cette retranscription et la commune d'Avernes-Saint-Gourgon a involontairement été retirée de l'aire ; un trou est visible dans la carte ci-après. Il y a donc lieu de rectifier dans le cahier des charges la liste des communes constituant l'aire géographique pour réintégrer celle d'Avernes-Saint-Gourgon.



Entités administratives

- limite départementale
- limite communale
- Préfecture
- Sous-préfecture

Aire géographique

- AOP « Pays d'Auge »
(homologué COG 2011)
- ▨ AOP « Pays d'Auge Cambremer ou de Cambremer »
(homologué COG 2011)

SOURCES : ADMINEXPRESS, INAO, 2021/03

5- Règles d'étiquetage

L'AOP « Pays d'Auge » / « Pays d'Auge - Cambremer » relève comme tous les cidres et poirés du règlement (UE) n°1151/2012 relatif aux produits agricoles et agroalimentaires. Celui-ci impose certaines obligations en matière d'étiquetage. La partie étiquetage a été simplifiée pour s'appuyer sur ces obligations implicites. En ce qui concerne l'appellation complétée de sa dénomination géographique complémentaire « Cambremer », les règles d'étiquetage devront également être revues pour tenir fidèlement compte du nom tel qu'enregistré par la Commission européenne.

6- Présentation du cahier des charges et de la demande de modification

Le cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » / « Pays d'Auge - Cambremer » a été modifié en 2009 ; la version en vigueur a été homologuée par le décret 2009-1350 du 29 octobre 2009. Cependant, à l'époque, les modifications apportées n'ont pas été notifiées à la Commission européenne, si bien que la version enregistrée au niveau européen reste celle de 1999.

La version qui figure dans le dossier présente les modifications par rapport au cahier des charges en application (2009). S'agissant d'un cahier des charges de produit agroalimentaire et compte tenu des consignes de la Commission européenne, une actualisation de la rédaction est nécessaire. Les modifications de forme figurent en surligné jaune, les modifications de fond qui relèvent de la demande l'ODG apparaissent en surligné bleu.

Par ailleurs, en application du règlement (UE) 2021/2117 publié le 6 décembre 2021, à partir du 8 juin 2022, pour les produits agricoles et agroalimentaires, les demandes de modification seront à distinguer selon qu'elles sont « de l'Union » ou « standard », comme c'était déjà le cas dans le secteur viticole. Le dossier finalisé à l'issue de l'instruction devra tenir compte de ce nouveau cadre.

7- Statuts de l'ODG

L'ODG actuel est le Syndicat de promotion et de défense du Cidre AOP Pays d'Auge. Les statuts en vigueur datent de 2007. Il y a donc lieu de les actualiser.

Cependant, les ODG des appellations cidricoles normandes mènent actuellement une réflexion pour clarifier l'articulation entre les associations reconnues ODG et le CICD (Comité de soutien aux ODG des appellations cidricoles), à qui sont confiés leur animation ainsi que le contrôle interne des appellations. La relecture des statuts sera à réaliser à l'aune des décisions prises par les professionnels.

V- Questions posées au CRINAO

Le CRINAO Bretagne-Maine-Normandie est invité à donner un avis sur le présent dossier.

Annexes :

- Courrier de l'ODG
- Note de présentation et de motivation du projet
- Projet de CDC
- Projet de formulaire de demande de modification

INAO – site de Caen
6 Rue Fresnel
14 000 Caen

Cambremer, le 18 Février 2022

Objet : Complément d'information concernant la demande de modification du cahier des charges AOP cidre Pays d'Auge
À l'att. Mme Maud Rothmann et Mme Natacha Delafosse

Mesdames,

Veillez trouver ci-joint la dernière version du dossier de demande de modification du cahier des charges de l'AOP Pays d'Auge apportant les compléments d'informations demandées dans votre mail du 20 Janvier 2022.

Notre demande de modification comprend :

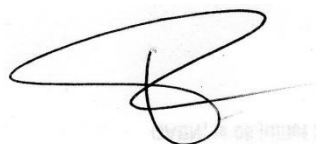
- Ce courrier de transmission
- La note de présentation et de motivation du projet
- Le projet de cahier des charges modifié
- La demande d'approbation de la modification

Dans cette révision du cahier des charges, nous demandons la révision de l'aire géographique pour ajouter la commune d'Avernes-Saint-Gourgon. Cette commune a été oubliée lors de la transcription de l'aire (initialement exprimée en cantons) en liste de communes.

Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire qui vous serait utile.

Comptant sur votre mobilisation pour faire aboutir notre projet, veuillez agréer Madame, mes salutations distinguées.

Patrice GIARD
*Président du Syndicat de promotion et de
défense du Cidre AOP Pays d'Auge*



NOTE DE PRESENTATION ET DE MOTIVATION DU PROJET DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'AOP PAYS D'AUGE

Le projet de modification du cahier des charges de l'appellation Pays d'Auge a été structuré autour de 3 axes majeurs qui ont animé et motivé cette réécriture :

- Tendre vers une **meilleure qualité du produit**

- Améliorer la **compréhension, la capacité à s'approprier** le cahier des charges et son plan de contrôle par les consommateurs mais aussi par l'ensemble des acteurs de la filière cidricole

- Renforcer la notion de **développement durable** dans notre cahier des charges

1- Présentation de la filière

Au plus fort de sa production, il y a 10 ans, le cidre AOP Pays d'Auge atteignait autour de 800 000 bouteilles. La moitié de ces volumes étaient élaborés par une coopérative, la Coopérative des Vergers du Pays d'Auge à Vimoutiers – Val de Vie, et commercialisés en GMS sous marque de distributeur. Près d'une centaine de producteurs de fruits livraient leurs fruits à cette coopérative. Avec son rachat par Agrial en 2016, elle a arrêté la production en appellation. Il n'y a pas eu de pertes de volumes par ailleurs, la production des producteurs-récoltants s'étant maintenue voire développée.

Aujourd'hui, la filière de production du cidre AOP Pays d'Auge est composée de 95 producteurs de fruits dont 23 élaborateurs. Les élaborateurs sont tous producteurs de fruits. La production de cidre AOP Pays d'Auge est réalisée à 100% par ces 23 producteurs-élaborateurs, élaborant de 7 à 700 hl en moyenne chaque année. La production annuelle de Pays d'Auge est en moyenne de 400 000 bouteilles de 75 cl soit 3 000 hl.

La consommation de cidre en France est d'environ 100 million de litres par an. Cela représente 5,4 litres de cidre par an et par ménage et correspond à une consommation occasionnelle, marquée par la saisonnalité (galette des Rois, Chandeleur...). 50% des volumes produits sont sous indication géographique (source FranceAgriMer).

Sur les 624 100 litres de cidres et poirés d'appellation d'origine commercialisés en 2020, le cidre AOP Pays d'Auge représente 45% des volumes (source IDAC).

Au départ de l'appellation, la production cidricole était une activité de diversification pour les élevages du Pays d'Auge. Aujourd'hui, quatre producteurs sur les 23 de l'appellation sont installés sur des ateliers dont l'activité est à 100% cidricole. Pour les producteurs dont l'activité est restée mixte (élevage et cidriculture), le chiffre d'affaire de la partie cidricole s'est nettement développé. À présent, de plus en plus de nouveaux producteurs s'installent à 100% sur une activité cidricole.

2- Marché de l'AOP Pays d'Auge

L'activité cidricole comprend l'élaboration de toute une gamme de produits : jus de pommes, de poires, vinaigres de cidre, AOC Pommeau de Normandie, AOC Calvados Pays d'Auge et/ou AOC Calvados et des cuvées de cidre dont celles en appellation d'origine Pays d'Auge. La production de cidre AOP Pays d'Auge représente en moyenne à ce jour environ 42% du chiffre d'affaire de la production de cidre des élaborateurs et 24% du chiffre d'affaire de l'activité cidricole.

13 producteurs-élaborateurs de cidre AOP Pays d'Auge sont certifiés en agriculture Biologique, ce qui représente environ 60% des volumes élaborés.

La vente des bouteilles AOP Pays d'Auge est à :

- 35% réalisée en vente directe sur le site de production ou lors de salons,
- 20% en magasins spécialisés types cavistes, épicerie fines, magasins de produits locaux,
- 30% en GMS,
- 12% en CHR et
- 4% à l'export. Le marché de l'export est dynamique, notamment dans les pays nordiques et aux États-Unis.

Le cidre AOP Pays d'Auge est actuellement essentiellement commercialisé sous forme de bouteilles en verre de 75cl. Les prix de vente par bouteille de 75cl s'échelonnent entre 3,50€ TTC et 12€TTC.

3- Motivation des demandes de modification

○ Élimination du dépôt

L'AOP est particulièrement reconnue à l'exportation. Pour ces marchés spécialement, la maîtrise de la qualité et la stabilité du produit dans le temps sont primordiales. En effet, les bouteilles peuvent passer des mois en mer ou dans des conteneurs, parfois dans des conditions difficiles (températures, mouvements). Ces mauvaises conditions de conservation peuvent occasionner la remise en suspension du dépôt et une reprise de fermentation, conduisant à l'altération de la qualité du produit. D'autre part, les cidres AOP Pays d'Auge sont conduits en fermentations lentes, ce qui induit fréquemment des arômes de réduction.

Les essais réalisés depuis 2017 sur l'élimination des dépôts par dégorgement montrent une excellente réussite pour la diminution de ces arômes de réduction et aussi pour renforcer la finesse et la stabilité du produit sur le long terme. Au regard de ce succès et du recul obtenu, l'**élimination des dépôts** est demandée dans la révision du cahier des charges. Ces cidres Pays d'Auge dégorgés sont vendus entre 9 et 10€ TTC la bouteille au caveau et entre 5,90 et 6 € HT aux revendeurs ; soit le double des prix moyens actuels.

Le développement de ces cuvées permet la création d'une offre haut de gamme au sein de l'appellation, ce qui est bénéfique pour l'image de l'appellation et son développement, en particulier à l'export.

Syndicat de promotion et de défense du Cidre AOP Pays d'Auge

- Description du produit : Retrait de la mention « bouché »

Les cidres AOP Pays d'Auge sont actuellement définis comme des cidres « bouchés ». Ce terme est défini dans le décret 'cidre' en vigueur (1953 révisé en 1987). Le projet de révision du décret 'cidre' prévoit la reformulation de cette description, modifiant la capacité des bouteilles autorisées pour le conditionnement. Aussi, nous souhaitons **retirer la mention de bouché** dans le cahier des charges ce qui permet de coller au plus près du marché avec des conditionnements en petites bouteilles (33cl par exemple). Ces conditionnements s'adressent également à une clientèle plus jeune (25-35 ans), développant la notoriété de l'appellation auprès de cette cible, porteuse pour le développement de l'appellation et sa visibilité.

- Dispositions agroenvironnementales

Le cidre AOP Pays d'Auge revendique un mode de production traditionnel aux fortes **valeurs environnementales** (diversité variétale, pré-verger).

Le cahier des charges de l'appellation contient en effet déjà des exigences fortes du point de vue environnemental :

- utilisation de variétés locales,
- enherbement des vergers,
- peu d'interventions sur les méthodes d'élaboration.

La demande de révision prévoit d'accepter pour les vergers haute-tige la présence de variétés de pommes à cidre non énoncées dans le cahier des charges, dans la limite de 20%, afin de préserver la diversité variétale. Ces variétés n'entrent pas dans la fabrication des cuvées AOP.

- Actualisation du cahier des charges par rapport aux pratiques actuelles :

Portée par l'ensemble des producteurs de l'ODG, la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Pays d'Auge intervient 10 ans après la dernière révision. Depuis 2008, les méthodes de fabrication du cidre Pays d'Auge ont évolué, les producteurs se sont formés et ont intégré certaines techniques du monde viticole.

Aussi, il convient d'actualiser le cahier des charges afin de **correspondre aux pratiques**, notamment de récolte et de stockage des fruits ou l'autorisation du soutirage comme mode possible de clarification des cidres. L'augmentation du pourcentage de variétés acidulées à la cuvée renforce l'ancrage au terroir par l'usage de variétés acidulées locales plutôt que le recours à l'acide malique pour la protection des cidres.

Cette révision prévoit également le renforcement des principaux points de contrôle ainsi que du lien avec le milieu géographique.

- Amélioration de la contrôlabilité

Par ailleurs, l'expérience de vie de l'appellation a fait apparaître des problèmes de **contrôlabilité** de certains points qu'il convient d'éclaircir : description organoleptique et caractéristiques du produit plus précises, reformulation du paragraphe sur la fermentation pour plus de clarté.

Syndicat de promotion et de défense du Cidre AOP Pays d'Auge

-
- Coexistence avec d'autres produits cidricoles sous appellation :

Du fait de la production conjointe de plusieurs appellations cidricoles (AOC Pommeau de Normandie, AOC Calvados et AOC Calvados Pays d'Auge), il est nécessaire que les règles de production soient compatibles entre cahiers des charges. Plusieurs points ont été revus pour veiller à respecter l'emboîtement des cahiers des charges que ce soit concernant notamment les modes de conduite ou la liste variétale ; tout en gardant une spécificité produit.

- Aire géographique

Afin de corriger une erreur de transcription de l'aire géographique lors de la précédente révision, nous souhaitons ajouter la commune d'Avernes-Saint-Gourgon qui n'apparaît pas dans la liste des communes. Aussi, nous demandons la révision de l'aire géographique pour ce faire.

Cette demande de révision du cahier des charges s'inscrit dans l'objectif de voir les volumes et la valorisation du produit se développer. Cela permettra une revalorisation de la tonne de pommes par le développement des volumes et la valorisation des fruits dans cette appellation.

En gras = proposition d'ajout

~~Rayé~~ = proposition de suppression

Modifications de forme

Demandes de modification

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PAYS D'AUGE » **ou « PAYS D'AUGE – CAMBREMER »**

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

~~1. Nom :~~ syndicat de promotion et de défense du cidre AOC Pays d'Auge.

~~2. Adresse :~~ **Interprofession des appellations cidricoles, 6, place Boston, 14200 Hérouville Saint Clair.**

CICD – ZA de Cardonville – 8 rue de la liberté – 14740 Thue et Mue

Téléphone : 02-31-53-17-61.

Télécopie : 02-31-53-78-09

Courriel : contact@cidrepaysdauge.com

~~3. Composition :~~ Le syndicat est composé de :

- Producteurs-livreurs de fruits / **Acheteurs de fruits**

~~- producteurs-Transformateurs de cidre ; / d'acheteurs de fruits~~ **Elaborateur de cidre**

~~4. Statut juridique :~~ syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe ~~II : cidres.~~ **I du traité (épices, etc.)**

1. Nom de l'appellation

PAYS D'AUGE complété ou non par CAMBREMER

~~Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine " Pays d'Auge ", initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après.~~

~~La dénomination géographique " Cambremer " ou " de Cambremer " peut être utilisée dans l'étiquetage en complément de l'appellation " Pays d'Auge " pour les cidres de cette appellation qui répondent à l'ensemble des conditions de production définies dans le présent cahier des charges et élaborés dans les communes mentionnées au point 3.2 du présent cahier des charges.~~

2. Description du produit

Le ~~cidre bénéficiant de l'appellation~~ " Pays d'Auge " est un cidre **bouché** non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur **ou égal** à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur **ou égal** à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.
- une pression minimale de 1,5 bar à 20°C.

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par la finesse de ses arômes, un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par sa faible acidité discrète et l'élégance de son équilibre. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité.

3. Délimitation de l'aire géographique

3. 1- Aire géographique

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris l'élimination du dépôt le cas échéant, sont réalisées dans l'aire géographique L'aire géographique de production du cidre « Pays d'Auge » à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 255 communes du Pays d'Auge, dont la liste ci après a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de [date du COG] :

3. 1. Liste des communes de l'aire géographique " Pays d'Auge " :

Département du Calvados

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, La Croupte, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Equemauville, Family, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Honfleur, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, L'Hôtellerie, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Manerbe, Maneville-la-Pipard, Marolles, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Evêque, Préaux-Saint-Sébastien, Prêreville, Le Pré-d'Auge, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Etienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philibert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Le Theil-en-Auge, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgéville,

Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-sur-Mer, Villerville.

Département de l'Eure

Asnières, Bailleul-la-Vallée, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrière, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Département de l'Orne

Aubry-le-Panthou, **Avernes-Saint-Gourgon**, Avernes-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Les Champeaux, Canapville, Champ-Haut, Chaumont, Champosoult, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courménéil, Croisilles, Crouettes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Monnai, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Germain-d'Aunay, Ticheville, Résenlieu, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Villebadin, Vimoutiers.

3-2- Dénomination géographique complémentaire « Cambremer »

~~En outre, cette aire géographique comprend une liste de 22 communes à l'intérieur desquelles la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " peut être utilisée en complément de l'appellation " Pays d'Auge ".~~ **Pour bénéficier de la dénomination « Cambremer », les fruits doivent être récoltés et les cidres élaborés sur le territoire des communes suivantes :**

3. 2. Liste des communes de l'aire géographique bénéficiant de la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " :

Département du Calvados

Auvillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Crèvecœur-en-Auge, Formentin, Le Fournet, Gerrots, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Léaupartie, Monteille, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-Pontfol.

3.3- Identification parcellaire

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOC **P** cidre « Pays d'Auge », **complétée ou non de la dénomination avec ou sans mention** « Cambremer » **ou " de Cambremer "**, doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et 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 des 22 et 23 mai 1997.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en **effectue** la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er **avril janvier** de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Le suivi documentaire mis en place **depuis le verger et** tout au long du processus d'élaboration **des cidres d'appellation du « Pays d'Auge »** ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi **du produit, depuis les fruits issus de vergers identifiés** jusqu'à la mise à la commercialisation **des cidres " Pays d'Auge "**.

4.1- Obligations déclaratives :

4.1.1- a) Déclaration d'identification des opérateurs.

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration de « Pays d'Auge » est tenu de déposer une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification, ~~établie par chaque opérateur~~, comporte la déclaration d'affectation parcellaire ~~à l'appellation~~, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification, ~~effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO~~, est adressée ~~à l'organisme de défense et de gestion~~ **au groupement** qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Tout changement ~~de matériel de récolte doit être~~ **est** spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Verger : Affectation parcellaire (voir I [b]) Caractéristiques du matériel de récolte Pour chaque unité culturale : références cadastrales de la (des) parcelle(s), nombre d'arbres, année de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres.	Pour produire des fruits à partir de l'année N, déclaration A avant le 1er avril janvier de l'année N, de la récolte y compris pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Pour collecter des fruits à partir de l'année N, déclaration a Avant toute élaboration collecte en vue d'une revendication en AOC appellation et au plus tard le 1er septembre de l'année de la récolte N
Elaborateurs de cidre AOC Pays d'Auge	Adresse de la cave ou du chai Adresse du lieu de dépôt des fruits Adresse du ou des site(s) de production (cave, cuverie, chai,...) Présence de matériel de broyage ou râpage Présence de matériel de pressurage	Pour élaborer du cidre à partir de l'année N, déclaration A avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC appellation et au plus tard avant le 1er septembre de l'année N de la récolte N

4.1.2- b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

~~Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Pays d'Auge » sont~~ **est** élaborées à partir de ~~moûts~~ **pommes** provenant de parcelles identifiées ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation.

Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle :

- ses références cadastrales,

- l'indication du nombre d'arbres,
- ~~des~~ variétés,
- ~~de leur~~ le mode de conduite (haute ou basse tige),
- ~~des~~ écartements entre les arbres et
- ~~de leur(s)~~ date(s) de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement, dès lors que l'appellation d'origine est revendiquée sur une récolte.

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion au **groupement**, qui informe l'organisme de contrôle **agréé**.

e) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5. 1 (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai d'un mois après l'homologation du présent cahier des charges par décret, pour les parcelles de vergers déjà identifiées conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.

Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.

Cette déclaration comporte les informations suivantes :

- le plan de conversion du verger, comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;
- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.

4.1.3- d) Déclaration préalable de non intention de production / déclaration de reprise de la production La déclaration de non intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

4.1.34- e) Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard soixante-douze heures après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

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

4.1.45- f) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les **acheteurs et** élaborateurs **identifiés** ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février **au groupement** à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle **agréé**.

Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur **ainsi que le nom de l'appellation**.

4.2-Tenue des registres :

4.2.1- a) Registres et documents d'accompagnement des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant :

- l'appellation d'origine revendiquée,
- **la quantité,**
- **la parcelle et**
- **la date de récolte.**

Les opérateurs enregistrent **dans le registre de récolte** :

- les références de la parcelle récoltée,
- la date et ~~le mode de récolte~~
- **les variétés.**

4.2.2- b) Registre d'élaboration et de sortie.

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des **comporte notamment les** données suivantes :

- ~~enregistrement des m~~Modalités de l'extraction du jus :
 - date de brassage,
 - variétés mises en œuvre,
 - densité et volume du moût obtenu et
 - proportion **ou quantités** des variétés qu'il contient
- ~~enregistrement des t~~Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation
- ~~enregistrement des m~~Mises en bouteille :
 - **(date de mise en bouteille,**
 - assemblages des cuvées,
 - volume ainsi que
 - ~~les modalités d'identification-identifiant~~ du lot).

Méthode d'élimination du dépôt, date et lieu de réalisation

- **Sorties :**
 - **caractéristiques analytiques à l'issue de la période minimale de prise de mousse**
 - **volumes et**
 - **date de première mise en vente d'un lot.**

c) Registre de sorties.

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

- date d'expédition pour mise à la consommation ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- références du lot.

4.3-Contrôle sur le produit

Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens analytiques et organoleptiques, visuel et gustatif visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Pays d'Auge ».

Ces contrôles s'effectuent par sondage. Les cidres sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5. 1. Obtention des fruits et des jus

Le verger est constitué par l'ensemble des arbres de l'exploitation identifiés pour l'appellation « Pays d'Auge ».

5.1.1- a) Composition variétale du verger.

Les variétés autorisées sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges. ci-dessous :

Variétés phénoliques (amères et douces-amères)

Améret, Argile grise, Argile rouge*, Bedan, Bergerie de Villerville, Binet rouge, Bisquet, Blanc Mollet, Calard, Cimetière de Blangy, Domaine, Egyptia, Fagottier, Fréquin rouge, Fréquin strié, Germaine, Groin d'âne, Gros Yeux, Herbage sec, Jeannetonne, Joly rouge, La Pilée, Long Bois, Mettais, Moulin à vent, Noël des Champs, Pépin doré, Petite Sorte, Pomme de cheval, Pomme de Rouen, Pomme de suie, Pot de vin, Rouge mulot, Saint Aubin, Saint Martin, Saint Philibert, Solage à gouet.

Variétés acidulées

Rambault, René Martin, Petit Jaune.

Variétés douces

Coquerelle, Doux Normandie*, Doux Véret de Carrouges, Germaine, Orpolin, Peau de vache, Rouge Duret, Rouge Folie, Rouse de l'Orne.

Toutefois, la présence de variétés de pommiers non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée, dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.

Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes à cidre non énoncées ci-dessus et plantées en haute-tige sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger.

A partir du 1er janvier 2018, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un du verger, et la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

5.1.2 b) Mode de conduite.

Les vergers identifiés en cidre Pays d'Auge présentent une densité de plantation maximale de :

- pour les pommiers conduits en haute tige, avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres : 280 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige ;
- pour les pommiers conduits en basse tige : 1 000 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1, 80 mètre. Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1, 80 mètre.

Le verger est entretenu afin d'assurer un bon état cultural global des arbres ce qui comprend l'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des arbres.

Les vergers conduits en haute tige sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre.

* Variété de pommes à cidre, interdite temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994)

Les vergers conduits en basse tige sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

5.1.3- e) Récolte et stockage

Les pommes sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1,50 mètre.

Le stockage des fruits est effectué soit dans des contenants permettant de façon à permettre l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1,50 mètre, de la récolte au brassage.

En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.

5.1.4- d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation " Pays d'Auge " est fixé à :

- pour les vergers haute tige : 20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare pour les vergers haute tige ;
- pour les vergers basse tige : 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers 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 exploitée des parcelles. 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.

La charge moyenne maximale des arbres est de 500 kilogramme de pommes ou 3,75 hectolitres de moût.

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation " Pays d'Auge " 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 ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en basse tige.

5.1.5- e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées sans adjonction d'eau pour obtenir une pulpe.

La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage puis un pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.

5. 2. Elaboration des cidres

5.2.1- a) Fermentation.

La clarification des moûts **par débouillage pectique** est obligatoire et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

La fermentation du moût s'effectue lentement, sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

La pasteurisation, l'adjonction d'eau et de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par **soutirage**, filtration ou centrifugation.

5.2.2- b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage **et au plus tard** La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne, dans lequel **à la mise en œuvre :**

- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;
- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés acidulées est inférieure ou égale à **15-20%** ;
- la proportion de pommes issues d'une même variété **de pommes à cidre** est inférieure ou égale à 60 % des pommes mises en œuvre.

La prise de mousse **des cidres destinés à l'appellation d'origine " Pays d'Auge "** est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La gazéification est interdite.

La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.

Les cidres **« Pays d'Auge »** ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

5.2.3- Méthodes d'élimination du dépôt

A l'issue de la durée minimale de prise de mousse, le dépôt peut être éliminé par dégorgement.

e) Produit fini:

Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificité de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

~~L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " se situe en Normandie, dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, qui correspondent au Pays d'Auge géographique.~~

L'aire géographique de production correspond à la région agricole du Pays d'Auge, à l'exception des marais de la vallée inférieure de la Dives (vallée d'Auge). Cette région naturelle, bordée au nord par la mer sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m), limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le Pays d'Auge se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale du Pays d'Auge correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres de commandement, qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite du Pays d'Auge. C'est par contre l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est. En effet, la bordure suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle, qui fait partie du pays d'Ouche et du Neubourg, et le bassin de la Touques qui, lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge. Ainsi, le Pays d'Auge est à cheval sur trois départements : le Calvados, l'Orne et l'Eure.

~~Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre Pays d'Auge sont **des sols sains**, développés sur argile à silex, et craie cénomaniennne et **ou** oxfordienne. Situés en position de pente, de profondeur moyenne à faible, ces sols bénéficient d'un bon drainage favorisant la qualité des pommes à cidre.~~

~~Le climat du Pays d'Auge est un climat de type océanique : les températures hivernales ne chutent, en moyenne, pas au dessous de 4° C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18° C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10, 3° C) ainsi que l'amplitude thermique moyenne (4 – 18°). Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année. Le climat du Pays d'Auge se caractérise ainsi par un déficit hydrique estival très modéré.~~

~~Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que la présence emblématique et significative de prés vergers, particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation. L'association de l'élevage bovin et de production de fruits à cidre sur les mêmes parcelles, au bénéfice des deux composantes de l'association, s'est avérée une réussite constitutive du paysage et de la richesse du Pays d'Auge.~~

~~Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques augeronnes (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la Domaine, Moulin à vent, Groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.~~

~~Les savoir faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne.~~

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé au ~~xie~~ XIe siècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés riches en tanins en provenance du Pays basque (ou Biscaye), d'où le nom de la variété bisquet, encore très présente aujourd'hui. Avec la greffe de ces

variétés d'origine basque, riches en tannins, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car les composés phénoliques ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.

La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Age avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIIIe siècle. François Aubaile-Sallenave note également qu'à cette époque " cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroult la dîme du cidre de Barneville ; on payait également la dîme dans d'autres paroisses du pays d'Auge ". Plus tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo), à la fin du XVIe siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, " recherché pour la marine ", et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant " sur l'eau deux ou trois ans ", ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVIe siècle, Charles de Bourgueville, sont " les plus excellents qu'on puisse boire " constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754 : " On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre ; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ". Par la suite, " la production atteint son apogée au XIXe, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien ". La notoriété du cidre du pays d'Auge atteint son apogée à la fin du XIXe siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux pays d'Auge une production de haute valeur. C'est ainsi que le cidre du pays d'Auge bénéficiera de la protection offerte par la marque d'origine " Pays d'Auge ", réservée aux produits agricoles augerons au début du XXe siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).

A la suite d'une famine générale, en 1259, Saint-Louis interdit la fabrication de bière à partir de céréales, afin de réserver ces denrées à l'alimentation. Il en résulte un rapide essor du cidre, qui se substitut à la cervoise. Les progrès dans les techniques de fabrication pendant les XIIIe et XIVe siècles, l'apparition de la presse notamment, vont permettre à la qualité de cette boisson de rivaliser et de supplanter les vins produits alors en Normandie, entraînant la régression du vignoble. Cette régression s'amplifiera dans un climat de disette au XVIe siècle avec, en 1566, l'ordonnance de Charles IX imposant l'arrachage des vignes au profit des prés et labours et dont l'application sera renforcée par Henri III à partir de 1577. La Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, commence alors à se couvrir de pommiers, qui cohabitent avec les labours et les prés et qui s'y maintiendront d'autant mieux que les conditions climatiques de cette région ne peuvent qu'exceptionnellement satisfaire les exigences de la vigne.

*La maîtrise de la production cidricole **est attestée dans** ~~progresse, comme l'atteste~~ la parution en 1573 du Traité du vin et du sidre de Julien le Paulmier, **où la notoriété du Pays d'Auge est signalée-** (premier ouvrage sur le cidre), qui nous livre une première approche de la notion de terroir appliquée au cidre. On y découvre le recensement de 82 variétés, des meilleurs producteurs, des commentaires sur les différentes productions en fonction des régions, avec une classification surtout olfactive (la notoriété du Pays d'Auge y est signalée).*

A partir du XVIIIe siècle et jusqu'au début du XXe siècle, le Pays d'Auge se couvre d'un bocage herbager, au détriment des labours ; c'est ainsi que s'est développé dans cette région un système agraire dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire. La pâture des animaux sous les vergers haute tige imposent la mise en œuvre de techniques associant la gestion des arbres, de l'herbe et du troupeau, particulièrement bien maîtrisées en Pays d'Auge.

A la fin du XIXe siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en

bouteille, apparaît et se développe. Il est agréablement coloré, car l'écrasement des fruits et la longueur du pressurage provoque un cuvage de la pulpe et une oxydation des jus. ~~Il est destiné d'abord aux grandes occasions, mais il connaîtra, dès le milieu du XXe une certaine désaffection au bénéfice du vin. Cependant à partir du~~ Au début des années 1960, les producteurs augerons s'organisent au sein du cru de Cambremer pour défendre les usages traditionnels de production mis à mal par le développement des cidres pasteurisés gazéifiés. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de moût concentré va provoquer la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Pays d'Auge, pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques augeronnes (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la Domaine, Moulin à vent, Groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.

Les savoir-faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne.

6. 2. Description des spécificités du produit

Le cidre " Pays d'Auge " présente une robe jaune à orangée résultant de l'oxydation des composés phénoliques au cours de l'opération du cuvage. Il se distingue par la finesse de ses arômes, allant du beurre frais et du fruit dans sa jeunesse à des notes mentholées et animales dans sa maturité, par sa faible acidité et l'élégance de l'équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées et par son effervescence vive mais jamais foisonnante.

~~La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Age avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIIIe siècle. François Aubaile Sallenave note également qu'à cette époque " cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint Evroult la dîme du cidre de Barneville ; on payait également la dîme dans d'autres paroisses du pays d'Auge ". Plus tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo), à la fin du XVIe siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, " recherché pour la marine ", et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant " sur l'eau deux ou trois ans ", ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVIe siècle, Charles de Bourgueville, sont " les plus excellents qu'on puisse boire " constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754 : " On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre ; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ". Par la suite, " la production atteignit son apogée au XIXe, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien ". La notoriété du cidre du pays d'Auge atteint son apogée à la fin du XIXe siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux pays d'Auge une production de haute valeur. C'est ainsi que le cidre du pays d'Auge bénéficiera de la protection offerte par la marque d'origine " Pays d'Auge ", réservée aux produits agricoles augerons au début du XXe siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).~~

6. 3. Lien causal :

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du cidre Pays d'Auge ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques des terroirs de l'appellation remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) mais modérée grâce à la profondeur

limitée des sols, à la faible cessibilité de l'eau liée à leur texture argileuse et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en sucres des fruits. La composante légèrement amertumée et la charpente du cidre est obtenu à travers l'utilisation massive d'un savant assemblage de variétés phénoliques dominées par la catégorie douce-amère qui domine le verger augeron et dont l'essentiel résulte de siècle de sélection locale. Tandis que la très faible acidité du produit est en accord avec la très faible représentation de variétés acidulées dans le pays d'Auge. La pratique du cuvage permet avec les techniques de pressurage moderne de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler et les très longs pressurages, comme la robe jaune orangée caractéristique du cidre pays d'Auge.

La qualité des récoltes est optimisée par le mode de production haute tige notamment à travers l'élimination par les animaux des premiers fruits chutés (le plus souvent véreux et de mauvaise qualité) et l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : 01 53 89 80 00 (33) (0)1 73 30 38 00

Télécopie : 01 42 25 57 97 **Fax :** (33) (0)1 73 30 38 04

E-mail : info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004.

Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 87 17 17

Fax : (33)(0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère de l'Economie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pays d'Auge » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus 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.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention " Appellation d'origine contrôlée " ou « Appellation " et " contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention " Appellation d'origine contrôlée " doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.

Le nom de l'appellation " Pays d'Auge " doit être répété entre les mots : " Appellation " et " contrôlée " lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.

La mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP » peut être traduite dans la langue du pays où est distribué le produit.

Dénomination géographique complémentaire « Cambremer » :

Lorsque la **mention dénomination géographique complémentaire** « Cambremer » **ou « de Cambremer »** est utilisée, elle **doit être est** située uniquement au-dessus du nom de l'appellation d'origine **contrôlée protégée** « Pays d'Auge » ou en dessous de la mention " Appellation d'origine contrôlée protégée ". **Elle ne doit pas être associée au mot " cru ".**

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE REFERENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers dans l'aire	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel
Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel
Proportions de variétés ou de catégories variétales des vergers		Examen documentaire et / ou Examen visuel
RÈGLES ANNUELLES		
Entretien des vergers		Examen visuel
Cuvage	Obligatoire	Examen documentaire et/ou visuel
Proportion variétale des cuvées	Minimum 70% de variétés phénoliques Maximum 20% de variétés acidulées Maximum 60% pour une même variété	Examen documentaire
Pasteurisation	Pasteurisation interdite	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	En bouteille Gazéification interdite	Examen documentaire
Durée de prise de mousse	Minimum 6 semaines	Examen documentaire
PRODUIT		
Caractéristiques analytiques du produit	TAV acquis : 3,5% minimum TAV total : 6% minimum Teneur saccharimétrique ≥ 20 g/l Pression : minimum 1,5 bar à 20°C	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique

ANNEXE — LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE

Variétés phénoliques

Améret.
Argile grise.
Argile rouge.
Bedan.
Bergerie de Villerville.
Binet rouge.
Bisquet.
Blanc Mollet.
Calard.
Cimetière de Blangy.
Domaine.
Egyptia.
Fagottier.
Fréquin rouge.
Fréquin strié.
Groin d'âne.
Gros Yeux.
Herbage sec.
Jeannetonne.
Joly rouge.
La Pilée.
Long Bois.
Mettais.
Moulin à vent.
Noël des Champs.
Pépin doré.
Petite Sorte.
Pomme de cheval.
Pomme de Rouen.
Pomme de suie.
Pot de vin.
Rouge mulot.
Saint Aubin.
Saint Martin.
Saint Philibert.
Solage à gouet.

Variétés acidulées

Rambault.
René Martin.
Petit Jaune.

Autres variétés

Coquerelle.
Doux Normandie.
Doux Vêret de Carrouges.
Germaine.
Orpolin.
Peau de vache.
Rouge Duret.
Rouge Folie.
Rousse de l'Orne.

Variétés en italique : plantation interdite du fait de leur sensibilité au feu bactérien.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

« Pays d'Auge »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP () STG ()

GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTERET LEGITIME

SYNDICAT DE PROMOTION ET DE DEFENSE DU CIDRE PAYS D'AUGE

Mairie – 14340 CAMBREMER

Tél. : 02.31.53.17.61 - E-mail : cicd@orange.fr

ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres : Références concernant la structure de contrôle, Exigences nationales.

TYPE DE MODIFICATION(S)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

MODIFICATION(S)

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
Groupement Demandeur	Interprofession des appellations cidricoles, 6, place Boston, 14200 Hérouville-Saint-Clair	CICD – ZA de Cardonville – 8 rue de la liberté – 14740 Thue et Mue Téléphone : 02-31-53-17-61. Télécopie : 02-31-53-78-09 Courriel : contact@cidrepaysdauge.com	Mise à jour des coordonnées avec le contact administratif de gestion ainsi que l'adresse mail de contact suite à la création du site Internet de l'appellation
Composition	Producteur-livreurs de fruits Producteurs-transformateurs de cidre Acheteur de fruits élaborateur de cidre	Producteurs-livreurs de fruits / Acheteur de fruits Transformateurs / Elaborateurs de cidre	Présentation des catégories représentant l'ODG
Type de produit	Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe II : cidres.	Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)	Mise à jour de la classe produit
1. Nom de l'appellation	Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine " Pays d'Auge ", initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après. La dénomination géographique " Cambremer " ou " de Cambremer " peut être utilisée dans l'étiquetage en complément de l'appellation " Pays d'Auge " pour les cidres de cette appellation qui répondent à l'ensemble des conditions de production définies dans le présent cahier des charges et élaborés dans les communes	PAYS D'AUGE complété ou non par CAMBREMER	Précision du nom de l'appellation Précisions qui ne sont pas nécessaires

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	mentionnées au point 3. 2 du présent cahier des charges.		
2. Description du produit	<p>Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " est un cidre bouché non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.</p> <p>Le cidre bénéficiant de l'appellation « Pays d'Auge » obtenu après la prise de mousse en bouteille présente les caractéristiques analytiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3, 5 % ; - un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ; - une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ; - une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre. 	<p>Le " Pays d'Auge " est un cidre non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.</p> <p>Le « Pays d'Auge » obtenus après la prise de mousse en bouteille présente les caractéristiques analytiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5 % ; - un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 % ; - une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ; - une pression minimale de 1.5 bar à 20°C. 	<p>Supprimer la notion de cidre bouché qui est défini dans le décret cidre, une réglementation indépendante qui est amenée à évoluer.</p> <p>Précision de la valeur cible affichée.</p> <p>Utiliser la pression comme indicateur pour faciliter le contrôle et diminuer les coûts. Il est difficile de trouver un laboratoire qui dose l'anhydride carbonique à des prix corrects et en cas de contrôle terrain, il est plus aisé de faire une mesure à l'afromètre. C'est ainsi un point qui pourra être mieux contrôlé.</p> <p>Permet une simplification des</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
			contrôles du point de vue pratique.
2. Description du produit	Le cidre bénéficiant de l'appellation « Pays d'Auge » se distingue par la finesse de ses arômes, sa faible acidité et l'élégance de son équilibre.	Le " Pays d'Auge " présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par son acidité discrète. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais, et développe des notes de cuir dans sa maturité.	Description du produit précisée pour une meilleure cohérence avec le contrôle produit et une meilleure compréhension de la typicité pour le consommateur.
3. Délimitation de l'aire géographique	L'aire géographique de production du cidre « Pays d'Auge » à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 255 communes du Pays d'Auge, dont la liste ci-après a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.	La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris l'élimination du dépôt le cas échéant, sont réalisées dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.	Rédaction revisitée sur la base des exigences nationales + précision des étapes réalisées dans l'aire géographique (notamment l'élimination des dépôts qui a un impact sur la qualité produit).
3. Délimitation de l'aire géographique		<i>Ajout de : Avernes-Saint-Gourgon (département de l'Orne)</i>	Réintégration de la commune d'Avernes-Saint-Gourgon. Cette commune a été oubliée lors de la transcription de l'aire (initialement

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
			exprimée en cantons) en liste de communes
3. Délimitation de l'aire géographique	En outre, cette aire géographique comprend une liste de 22 communes à l'intérieur desquelles la mention « Cambremer » ou « de Cambremer » peut être utilisée en complément de l'appellation « Pays d'Auge ».	3-2- Dénomination géographique complémentaire « Cambremer » Pour bénéficier de la dénomination « Cambremer », les fruits doivent être récoltés et les cidres élaborés sur le territoire des communes suivantes :	Précision des étapes devant être réalisées dans l'aire « Cambremer » et reformulation pour une meilleure lisibilité
3. Délimitation de l'aire géographique	Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOC cidre Pays d'Auge, avec ou sans mention " Cambremer " ou " de Cambremer ", doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et 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 des 22 et 23 mai 1997. Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1 ^{er} avril de l'année de récolte.	3.3- Identification parcellaire Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOP « Pays d'Auge », complétée ou non de la dénomination " Cambremer ", doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et 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 des 22 et 23 mai 1997. Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1 ^{er} janvier de l'année de récolte.	Reformulation et titrage pour une meilleure lisibilité du document Date revue pour une meilleure faisabilité de la procédure d'IP : 1er janvier proposé
4. Eléments prouvant que le produit est originaire de	Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des cidres d'appellation " Pays d'Auge " ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi, depuis les fruits issus de vergers	Le suivi documentaire mis en place depuis le verger et tout au long du processus d'élaboration du " Pays d'Auge " ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi du produit , jusqu'à la mise à la commercialisation.	Reformulation

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire												
l'aire géographique	<p>identifiés jusqu'à la mise à la commercialisation des cidres " Pays d'Auge ".</p> <p><u>I.-Obligations déclaratives :</u></p> <p>a) <u>Déclaration d'identification des opérateurs.</u></p> <p>La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire à l'appellation, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.</p> <p>La déclaration d'identification, effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.</p> <p>Tout changement de matériel de récolte doit être spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.</p> <table border="1" data-bbox="371 1206 981 1394"> <thead> <tr> <th data-bbox="371 1206 555 1394">OPÉRATEURS</th> <th data-bbox="555 1206 768 1394">DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION</th> <th data-bbox="768 1206 981 1394">DATE DE DÉPÔT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT				<p><u>4 .1.-Obligations déclaratives :</u></p> <p><u>4.1.1 Déclaration d'identification des opérateurs.</u></p> <p>Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration de « Pays d'Auge » est tenu de déposer une déclaration d'identification.</p> <p>La déclaration d'identification comporte la déclaration d'affectation parcellaire, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.</p> <p>La déclaration d'identification est adressée au groupement qui informe l'organisme de contrôle agréé.</p> <p>Tout changement est spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.</p> <table border="1" data-bbox="1014 1257 1756 1445"> <thead> <tr> <th data-bbox="1014 1257 1205 1445">OPÉRATEURS</th> <th data-bbox="1205 1257 1482 1445">DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION</th> <th data-bbox="1482 1257 1756 1445">DATE DE DÉPÔT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT				
OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT													
OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT													

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial			Modification apportée			Argumentaire
	Producteurs de fruits	Verger : Affectation parcellaire (voir I [b]) Caractéristiques du matériel de récolte	Avant le 1er avril de l'année de la récolte	Producteurs de fruits	Pour chaque unité culturale : références cadastrales de la (des) parcelle(s), nombre d'arbres, année de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres.	Pour produire des fruits à partir de l'année N, déclaration avant le 1er janvier de l'année N, y compris pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale	
	Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard le 1er septembre de l'année de la récolte	Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Pour collecter des fruits à partir de l'année N, déclaration avant toute collecte en vue d'une revendication en appellation et au plus tard le 1er septembre de l'année N	
	Elaborateurs de cidre AOC Pays d'Auge	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard avant le 1er septembre de l'année de la récolte	Elaborateurs	Adresse du lieu de dépôt des fruits Adresse du ou des site(s) de production (cave, cuverie, chai,...) Présence de matériel de broyage ou râpage	Pour élaborer du cidre à partir de l'année N, déclaration avant toute élaboration en vue d'une revendication en appellation et au plus	

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire			
		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1010 336 1205 480"></td> <td data-bbox="1205 336 1482 480">Présence de matériel de pressurage</td> <td data-bbox="1482 336 1760 480">tard avant le 1er septembre de l'année N</td> </tr> </table>		Présence de matériel de pressurage	tard avant le 1er septembre de l'année N	
	Présence de matériel de pressurage	tard avant le 1er septembre de l'année N				
<p>4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique</p> <p>I. Obligations déclaratives</p>	<p><u>b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.</u></p> <p>Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Pays d'Auge » sont est élaborées à partir de moûts provenant de parcelles identifiées ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation.</p> <p>Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle : ses références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.</p> <p>La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement, dès lors que l'appellation d'origine est revendiquée sur une récolte.</p> <p>La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.</p>	<p><u>4.1.2 Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.</u></p> <p>Le « Pays d'Auge » est élaboré à partir de pommes provenant de parcelles identifiées ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation.</p> <p>Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ses références cadastrales, - l'indication du nombre d'arbres, - les variétés, - le mode de conduite (haute ou basse tige), - les écartements entre les arbres et - leur(s) date(s) de plantation. <p>La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement, dès lors que l'appellation d'origine est revendiquée sur une récolte.</p> <p>La déclaration d'affectation parcellaire est adressée au groupement, qui informe l'organisme de contrôle.</p>	<p>Reformulation et lisibilité</p>			

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
<p>4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique</p> <p>I. Obligations déclaratives</p>	<p><u>c) Déclaration d'engagement de mise en conformité.</u></p> <p>Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5. 1 (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.</p> <p>Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai d'un mois après l'homologation du présent cahier des charges par décret, pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.</p> <p>Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.</p> <p>Cette déclaration comporte les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> -le plan de conversion du verger, comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ; -le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ; 		<p>Ces déclarations ne sont plus d'actualité</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	-le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.		
4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique I. Obligations déclaratives	<p>d) Déclaration préalable de non-intention de production / déclaration de reprise de la production.</p> <p>La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.</p> <p>La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.</p>		<p>Ces déclarations ne sont pas adaptées car le contrôle produit est déclenché sur la base de la déclaration de revendication.</p> <p>Les opérateurs eux sont contrôlés sur la base des pressions définies dans le plan de contrôle.</p>
4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique I. Obligations déclaratives	<p>e) <u>Déclaration de revendication.</u></p> <p>La déclaration est transmise au plus tard soixante-douze heures après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.</p>	<p>4.1.3 <u>Déclaration de revendication.</u></p> <p>La déclaration est transmise au plus tard soixante-douze heures après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.</p> <p>La déclaration de revendication est adressée au groupement qui informe l'organisme de contrôle.</p>	

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.		
4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique I. Obligations déclaratives	<p><u>Déclaration récapitulative d'achats de fruits</u></p> <p>La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne.</p> <p>Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.</p> <p>Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur</p>	<p><u>4.1.4 Déclaration récapitulative d'achats de fruits</u></p> <p>La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les acheteurs et élaborateurs ayant acheté des fruits au cours de la campagne.</p> <p>Elle est adressée chaque année avant le 15 février au groupement qui informe l'organisme de contrôle.</p> <p>Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur ainsi que le nom de l'appellation.</p>	Précision rédaction
4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique II. a et b. Tenue des registres	<p><u>a) Registres et documents d'accompagnement des fruits.</u></p> <p>Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation d'origine revendiquée.</p> <p>Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée, la date et le mode de récolte.</p> <p>b) Registre d'élaboration. Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :</p>	<p><u>4.2.1 Registres et documents d'accompagnement des fruits.</u></p> <p>Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'appellation d'origine revendiquée, - la quantité, - la parcelle et - la date de récolte. <p>Les opérateurs enregistrent dans le registre de récolte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références de la parcelle récoltée, - la date, et - les variétés. 	Reformulation / intégration. Le registre de sortie est obligatoire pour vérifier la bonne réalisation de la prise de mousse naturelle en bouteilles.

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>-enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient ;</p> <p>-enregistrement des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation ;</p> <p>-enregistrement des mises en bouteille (date, assemblages des cuvées, volume ainsi que les modalités d'identification du lot.</p> <p><u>c) Registre de sorties.</u> Le registre de sorties prévoit l'enregistrement des données suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date d'expédition pour mise à la consommation ; - quantités ; - titre alcoométrique volumique ; - références du lot. 	<p>4.2.2 Registre d'élaboration et de sortie.</p> <p>Le registre d'élaboration comporte notamment les données suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalités de l'extraction du jus : <ul style="list-style-type: none"> - date de brassage, - variétés mises en œuvre, - densité et volume du moût obtenu et proportion ou quantité des variétés qu'il contient - Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation - Mises en bouteille : <ul style="list-style-type: none"> - date de mise en bouteille, - assemblages des cuvées, - volume ainsi que - identifiant du lot, <p>Méthode d'élimination du dépôt, date et lieu de la réalisation</p> <p>Sorties :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques analytique à l'issue de la période minimale de prise de mousse et - Date de première mise en vente d'un lot. 	
III.-Contrôle sur le produit	Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen analytiques et organoleptiques, visuel et gustatif.	<p>4.3 Contrôle sur le produit</p> <p>Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens analytiques et organoleptiques, visuel et gustatif visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Pays d'Auge ».</p>	Reformulation et clarification des attendus

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
		Ces contrôles s'effectuent par sondage.	
5. Description de la méthode d'obtention du produit	<u>5. 1. Obtention des fruits et des jus</u>	<u>5. 1. Obtention des fruits et des jus</u> Le verger est constitué par l'ensemble des arbres de l'exploitation identifiés pour l'appellation « Pays d'Auge ».	Définition du verger commune à tous les produits cidricoles -> harmonisation du contrôle
5. Description de la méthode d'obtention du produit	a) Composition variétale du verger. Les variétés sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.	5.1.1 Composition variétale du verger Les variétés autorisées sont listées ci-dessous : <i>Variétés phénoliques (amères et douce amères)</i> Améret, Argile grise, Argile rouge ¹, Bedan, Bergerie de Villerville, Binet rouge, Bisquet, Blanc Mollet, Calard, Cimetière de Blangy, Domaine, Egyptia, Fagottier, Fréquin rouge, Fréquin strié, Germaine, Groin d'âne, Gros Yeux, Herbage sec, Jeannetonne, Joly rouge, La Pilée, Long Bois, Mettais, Moulin à vent, Noël des Champs, Pépin doré, Petite Sorte, Pomme de cheval, Pomme de Rouen, Pomme de suie, Pot de vin, Rouge mulot, Saint Aubin, Saint Martin, Saint Philibert, Solage à gouet. <i>Variétés acidulées :</i> Rambault, René Martin, Petit Jaune. <i>Variétés douces :</i>	Inscription des variétés dans le corps du cahier des charges plutôt qu'en annexe.

¹ Variété de pommes à cidre, interdite temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994)

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>Toutefois, la présence de variétés de pommiers non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 Mars 1996 est autorisée, dans la limite maximale de 20% des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.</p> <p>A partir du 1^{er} janvier 2018, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70% de l'ensemble de la surface d'un verger, et la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15% de l'ensemble de la surface d'un verger.</p>	<p>Coquerelle, Doux Normandie*, Doux Véret de Carrouges, Orpolin, Peau de vache, Rouge Duret, Rouge Folie, Rousse de l'Orne</p> <p>Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes à cidre non énoncées ci-dessus et plantées en haute-tige sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger.</p> <p>La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70% de l'ensemble de la surface du verger.</p>	<p>Reformulation de ce paragraphe pour permettre le contrôle de cette condition.</p> <p>L'ancienne formulation a fait apparaître un problème de contrôlabilité. (notion d'implantation attestée)</p> <p>Fin des dispositions transitoires.</p> <p>La proportion de variétés acidulées est définie dans l'assemblage, retrait de la règle au verger.</p>
<p>5. Description de la méthode d'obtention du produit</p>	<p>b) Mode de conduite.</p> <p>Les vergers identifiés en cidre Pays d'Auge présentent une densité de plantation maximale :</p> <ul style="list-style-type: none"> -de 280 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige -de 1 000 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige. <p>Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1, 80 mètre. Les pommiers conduits en " basse tige " sont des</p>	<p>5.1.2 Mode de conduite.</p> <p>Le verger présente une densité de plantation maximale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les pommiers conduits en haute tige, avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres : 280 arbres par hectare ; - pour les pommiers conduits en basse tige : 1 000 arbres par hectare. 	<p>Changement de définition de la conduite en haute tige en vue d'une harmonisation des règles de production des produits en appellation</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1, 80 mètre.		
5. Description de la méthode d'obtention du produit	L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.	Le verger est entretenu afin d'assurer un bon état cultural global des arbres ce qui comprend la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.	Reformulation
5. Description de la méthode d'obtention du produit	Les vergers conduits en basse tige sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0, 50 de part et d'autre du rang.	Les vergers conduits en basse tige sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 1 mètre de large.	Reformulation
5. Description de la méthode d'obtention du produit	<p>c) Récolte et stockage.</p> <p>Les pommes sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.</p> <p>La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1, 50 mètre.</p> <p>Le stockage des fruits est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1, 50 mètre, de la récolte au brassage.</p>	<p>5.1.3 Récolte</p> <p>La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux</p> <p>Le stockage des fruits est effectué de façon à permettre l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide.</p>	La bonne maturité n'est pas contrôlable à ce stade par un critère systématique. De plus, il existe une variabilité entre variétés. La bonne maturité est contrôlée via la richesse en sucre des moûts, le degré minimum d'alcool et/ou l'acidité volatile en dégustation (si pommes trop mures). Les proportions de variétés dans les assemblages sont contrôlées via le registre d'élaboration.

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.</p>		<p>Dispositions qui ne collaient plus aux pratiques des opérateurs : les matériels de récolte se sont améliorés ainsi que les méthodes de récolte : surveillance de la maturité des fruits, tris...</p> <p>Reformulation de la partie stockage des fruits</p> <p>Disposition de hauteur de chute des fruits illogique puisque les fruits haute tige tombent de l'arbre d'une hauteur qui peut aller jusqu'à 7 mètres. Par ailleurs, les fruits meurtris incorporés dans la fabrication en trop grande quantité augmentent l'acidité volatile, ce qui serait perçu à la dégustation et en cas de valeur élevée, à l'analyse</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
			<p>avant commercialisation. Le contrôle produit analytique et organoleptique permet de déceler des excès. Enfin, certains opérateurs travaillent à présent avec des stockages au froid et font un suivi plus poussé des températures des fruits. Les précisions de méthode de stockage ne sont plus utiles.</p>
<p>5. Description de la méthode d'obtention du produit</p>	<p>d) Productivité des vergers et entrée en production. Le rendement moyen maximum des vergers en production, de l'appellation " Pays d'Auge " est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> -20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare pour les vergers haute tige ; -30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers basse tige. <p>La charge moyenne maximale des arbres est de 500 kilogramme de pommes ou 3, 75 hectolitres de moût.</p>	<p>5.1.4 Productivité des vergers et entrée en production. Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les vergers haute-tige : 20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare ; - Pour les vergers basse-tige : 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare. <p>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 exploitée des parcelles. 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.</p>	<p>Prise en compte du phénomène d'alternance.</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
		Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers haute-tige, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².	Harmonisation de la méthode de calcul du rendement moyen maximum avec l'ensemble des produits cidricoles.
5. Description de la méthode d'obtention du produit	<p><u>e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.</u></p> <p>Les pommes à cidre sont broyées ou râpées sans adjonction d'eau pour obtenir une pulpe.</p> <p>La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage puis un pressurage.</p> <p>Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.</p> <p>Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.</p>	<p><u>5.1.5 Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.</u></p> <p>Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe.</p> <p>La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage puis un pressurage.</p> <p>Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.</p> <p>Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.</p>	
5. Description de la méthode d'obtention du produit 5.2 Elaboration des cidres	<p>a) Fermentation</p> <p>La clarification des moûts est obligatoire et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.</p> <p>La fermentation du moût s'effectue lentement,</p>	<p>5.2.1 Fermentation</p> <p>La clarification des moûts par débouillage pectique est obligatoire.</p>	<p>Reformulation</p> <p>Le débouillage permet de diminuer la teneur en azote et permet une fermentation lente.</p> <p>La notion de fermentation qui a lieu</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.</p> <p>La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration ou centrifugation.</p>	<p>La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par soutirage, filtration ou centrifugation.</p>	<p>« lentement » n'est pas contrôlable et ne renvoie à aucun usage.</p> <p>Le soutirage est une technique traditionnelle, oubliée de la précédente version du cahier des charges.</p>
<p>5. Description de la méthode d'obtention du produit</p> <p>5.2 Elaboration des cidres</p>	<p>b) Mise en bouteille et prise de mousse</p> <p>La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.</p> <p>Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne, dans lequel:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 %; -la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 %; -la proportion de pommes issues d'une même variété de pommes à cidre est inférieure ou égale à 60 % des pommes mises en œuvre. <p>La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.</p>	<p>5.2.2 Mise en bouteille et prise de mousse</p> <p>La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage et au plus tard le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.</p> <p>Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne, dans lequel à la mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la proportion de pommes de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 %; -la proportion de pommes de variétés acidulées est inférieure ou égale à 20%; -la proportion de pommes issues d'une même variété est inférieure ou égale à 60 %. 	<p>Reformulation</p> <p>Augmentation du pourcentage de variétés acidulées mises en œuvre à des fins de qualité des jus : les cidres sont des boissons à pH élevé, d'autant plus avec l'utilisation de variétés douces amères. Afin de les protéger contre les déviations fermentaires, il est nécessaire de favoriser un pH bas. À cette fin, les producteurs incorporent des variétés acidulées dans leurs assemblages,</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>La prise de mousse des cidres destinés à l'appellation d'origine " Pays d'Auge " est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.</p> <p>L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille. La gazéification est interdite.</p> <p>La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.</p> <p>Les cidres ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.</p>	<p>La prise de mousse est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.</p> <p>La gazéification est interdite.</p> <p>La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.</p> <p>Les cidres « Pays d'Auge » ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.</p>	<p>variétés typiques du Pays d'Auge. Mais également de l'acide malique. Pour renforcer le lien au terroir et favoriser la maîtrise du pH par l'assemblage avec des variétés acidulées plutôt que de l'acide malique, demande d'augmentation de la proportion de variétés acidulées dans l'assemblage des Pays d'Auge, tout en conservant l'équilibre gustatif qui fait la spécificité de l'appellation (cf. définition du produit) ; d'autant que les variétés acidulées du cahier des charges restent modérément acides..</p> <p>La gazéification reste interdite. La suppression de la mention de gaz exogène est nécessaire</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
			<p>pour permettre l'utilisation d'une contre-pression lors de l'étape de mise en bouteille avec certain type de matériel d'embouteillage en usage dans la région.</p> <p>Encadrement des méthodes de dégorgement autorisées.</p>
<p>5. Description de la méthode d'obtention du produit</p> <p>5.2 Elaboration des cidres</p>		<p>5.2.3 Méthodes délimitation du dépôt A l'issue de la durée minimale de prise de mousse, le dépôt peut être éliminé par dégorgement.</p>	
<p>5. Description de la méthode d'obtention du produit</p>	<p>c) Produit fini. Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques analytiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3.5 % ; – Titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 % ; 	<p>[suppression]</p>	<p>Redondance avec le point 2) description du produit</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<ul style="list-style-type: none"> - Une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre - une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre. 		
<p>6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique</p> <p>6.1 Spécificité de l'aire géographique</p>	<p>a) <u>Description des facteurs du lien au terroir.</u> L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " se situe en Normandie, dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, qui correspondent au Pays d'Auge géographique.</p> <p>L'aire géographique de production correspond à la région agricole du Pays d'Auge, à l'exception des marais de la vallée inférieure de la Dives (vallée d'Auge). Cette région naturelle, bordée au nord par la mer sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m), limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le Pays d'Auge se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.</p> <p>La limite occidentale du Pays d'Auge correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres de commandement, qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des</p>	<p><u>6.1.a Description des facteurs du lien au terroir.</u></p> <p>L'aire géographique de production correspond à la région agricole du Pays d'Auge, à l'exception des marais de la vallée inférieure de la Dives (vallée d'Auge). Cette région naturelle, bordée au nord par la mer sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m), limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le Pays d'Auge se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.</p> <p>La limite occidentale du Pays d'Auge correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres de commandement, qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite du Pays d'Auge. C'est par contre l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est. En effet, la bordure suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle, qui fait</p>	<p>Reformulation pour renforcer le lien au terroir</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite du Pays d'Auge. C'est par contre l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est. En effet, la bordure suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle, qui fait partie du pays d'Ouche et du Neubourg, et le bassin de la Touques qui, lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge. Ainsi, le Pays d'Auge est à cheval sur trois départements: le Calvados, l'Orne et l'Eure.</p> <p>Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre Pays d'Auge sont minces à moyennement profond développés sur argile à silex, et craie cénomaniennne et oxfordienne. Situés en position de pente, de profondeur moyenne à faible, ces sols bénéficient d'un bon drainage favorisant la qualité des pommes à cidre.</p> <p>Le climat du Pays d'Auge est un climat de type océanique: les températures hivernales ne chutent, en moyenne, pas au-dessous de 4° C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18° C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10, 3° C) ainsi que l'amplitude thermique moyenne (4 – 18°). Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année. Le climat du Pays d'Auge se caractérise ainsi par un déficit hydrique estival très modéré.</p>	<p>partie du pays d'Ouche et du Neubourg, et le bassin de la Touques qui, lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge. Ainsi, le Pays d'Auge est à cheval sur trois départements: le Calvados, l'Orne et l'Eure.</p> <p>Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre Pays d'Auge sont des sols sains, développés sur argile à silex, craie cénomaniennne ou oxfordienne.</p> <p>Le climat du Pays d'Auge est un climat de type océanique. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10, 3° C) ainsi que l'amplitude thermique moyenne (4 – 18°). Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année. Le climat du Pays d'Auge se caractérise ainsi par un déficit hydrique estival très modéré.</p> <p>Le traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que la présence emblématique et significative de prés vergers, particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation.</p>	

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>Le traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que la présence emblématique et significative de prés vergers, particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation. L'association de l'élevage bovin et de production de fruits à cidre sur les mêmes parcelles, au bénéfice des deux composantes de l'association, s'est avérée une réussite constitutive du paysage et de la richesse du Pays d'Auge.</p> <p>Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques augeronnes (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la Domaine, Moulin à vent, Groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.</p> <p>Les savoir-faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne.</p>		

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
<p>6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique</p> <p>6.1 Spécificité de l'aire géographique</p>	<p>b) <u>Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir</u></p> <p>Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé au xie siècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés riches en tanins en provenance du Pays basque (ou Biscaye), d'où le nom de la variété bisquet, encore très présente aujourd'hui. Avec la greffe de ces variétés d'origine basque, riches en tannins, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car les composés phénoliques ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.</p> <p>A la suite d'une famine générale, en 1259, Saint-Louis interdit la fabrication de bière à partir de céréales, afin de réserver ces denrées à l'alimentation. Il en résulte un rapide essor du cidre, qui se substitue à la cervoise. Les progrès dans les techniques de fabrication pendant les XIIIe et XIVe siècles, l'apparition de la presse notamment, vont permettre à la qualité de cette boisson de rivaliser et de supplanter les vins produits alors en Normandie, entraînant la régression du vignoble. Cette régression s'amplifiera dans un climat de disette au XVIe siècle avec, en 1566, l'ordonnance de Charles IX imposant l'arrachage des vignes au profit des prés et labours et dont l'application sera renforcée par Henri III à partir de 1577. La Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, commence alors à se couvrir de pommiers, qui cohabitent avec les labours et les</p>	<p>6.1.b Description des facteurs humains du lien au terroir</p> <p>Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé auXiesiècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés riches en tanins en provenance du Pays basque (ou Biscaye), d'où le nom de la variété bisquet, encore très présente aujourd'hui. Avec la greffe de ces variétés d'origine basque, riches en tannins, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car les composés phénoliques ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.</p> <p>La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Age avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIIIe siècle. François Aubaile-Sallenave note également qu'à cette époque " cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evrault la dîme du cidre de Barneville; on payait également la dîme dans d'autres paroisses du pays d'Auge ". Plus, tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo), à la fin du XVIe siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, " recherché pour la marine ", et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant " sur l'eau deux ou trois ans ", ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVIe siècle, Charles de Bourgueville, sont " les plus excellents qu'on puisse boire " constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754: " On ne peut</p>	<p>Reformulation pour renforcer le lien au terroir</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>prés et qui s'y maintiendront d'autant mieux que les conditions climatiques de cette région ne peuvent qu'exceptionnellement satisfaire les exigences de la vigne.</p> <p>La maîtrise de la production cidricole progresse, comme l'atteste la parution en 1573 du Traité du vin et du cidre de Julien le Paulmier, (premier ouvrage sur le cidre), qui nous livre une première approche de la notion de terroir appliquée au cidre. On y découvre le recensement de 82 variétés, des meilleurs producteurs, des commentaires sur les différentes productions en fonction des régions, avec une classification surtout olfactive (la notoriété du Pays d'Auge y est signalée).</p> <p>A partir du XVIIIe siècle et jusqu'au début du XXe siècle, le Pays d'Auge se couvre d'un bocage herbager, au détriment des labours; c'est ainsi que s'est développé dans cette région un système agraire dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire. La pâture des animaux sous les vergers haute tige imposent la mise en œuvre de techniques associant la gestion des arbres, de l'herbe et du troupeau, particulièrement bien maîtrisées en Pays d'Auge.</p> <p>A la fin du XIXe siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en bouteille, apparaît et se développe. Il est</p>	<p>dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre; l'expérience seule peut instruire à cet égard: les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ". Par la suite, " la production atteint son apogée au XIXe, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien ". La notoriété du cidre du pays d'Auge atteint son apogée à la fin du XIXe siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux pays d'Auge une production de haute valeur. C'est ainsi que le cidre du pays d'Auge bénéficiera de la protection offerte par la marque d'origine " Pays d'Auge ", réservée aux produits agricoles augerons au début du XXe siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).</p> <p>A la suite d'une famine générale, en 1259, Saint-Louis interdit la fabrication de bière à partir de céréales, afin de réserver ces denrées à l'alimentation. Il en résulte un rapide essor du cidre, qui se substitue à la cervoise. Les progrès dans les techniques de fabrication pendant les XIIIe et XIVe siècles, l'apparition de la presse notamment, vont permettre à la qualité de cette boisson de rivaliser et de supplanter les vins produits alors en Normandie, entraînant la régression du vignoble. Cette régression s'amplifiera dans un climat de disette au XVIe siècle avec, en 1566, l'ordonnance de Charles IX imposant l'arrachage des vignes au profit des prés et labours et dont l'application sera renforcée par Henri III à partir de 1577. La Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, commence alors à se couvrir de pommiers, qui cohabitent avec les labours et les prés et qui</p>	

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>agréablement coloré, car l'écrasement des fruits et la longueur du pressurage provoque un cuvage de la pulpe et une oxydation des jus. Il est destiné d'abord aux grandes occasions, mais il connaîtra, dès le milieu du XXe une certaine désaffection au bénéfice du vin. Cependant à partir du début des années 1960, les producteurs augerons s'organisent au sein du cru de Cambremer pour défendre les usages traditionnels de production mis à mal par le développement des cidres pasteurisés gazéifiés. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de moût concentré va provoquer la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Pays d'Auge, pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.</p>	<p>s'y maintiendront d'autant mieux que les conditions climatiques de cette région ne peuvent qu'exceptionnellement satisfaire les exigences de la vigne.</p> <p>La maîtrise de la production cidricole est attestée dans la parution en 1573 du Traité du vin et du cidre de Julien le Paulmier, où la notoriété du Pays d'Auge est signalée.</p> <p>A partir du XVIIIe siècle et jusqu'au début du XXe siècle, le Pays d'Auge se couvre d'un bocage herbager, au détriment des labours; c'est ainsi que s'est développé dans cette région un système agraire dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire. La pâture des animaux sous les vergers haute tige imposent la mise en œuvre de techniques associant la gestion des arbres, de l'herbe et du troupeau, particulièrement bien maîtrisées en Pays d'Auge.</p> <p>A la fin du XIXe siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en bouteille, apparaît et se développe. Il est agréablement coloré, car l'écrasement des fruits et la longueur du pressurage provoque un cuvage de la pulpe et une oxydation des jus. Au début des années 1960, les producteurs augerons s'organisent au sein du cru de Cambremer pour défendre les usages traditionnels de production mis à mal par le développement des cidres pasteurisés gazéifiés. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de moût concentré va provoquer la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre Pays d'Auge, pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.</p> <p>Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en</p>	

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
		<p>tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques augeronnes (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la Domaine, Moulin à vent, Groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.</p> <p>Les savoir-faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne</p>	
<p>6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique</p> <p>6.2 Description des spécificités du produit</p>	<p>Le cidre " Pays d'Auge " présente une robe jaune à orangée résultant de l'oxydation des composés phénoliques au cours de l'opération du cuvage. Il se distingue par la finesse de ses arômes, allant du beurre frais et du fruit dans sa jeunesse à des notes mentholées et animales dans sa maturité, par sa faible acidité et l'élégance de l'équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées et par son effervescence vive mais jamais foisonnante.</p> <p>La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Age avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIIIe siècle. François Aubaile-Sallenave note également qu'à cette époque " cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroult la dîme du cidre de Barneville; on payait également la dîme dans</p>	<p>Le cidre " Pays d'Auge " présente une robe jaune à orangée résultant de l'oxydation des composés phénoliques au cours de l'opération du cuvage. Il se distingue par la finesse de ses arômes, allant du beurre frais et du fruit dans sa jeunesse à des notes mentholées et animales dans sa maturité, par sa faible acidité et l'élégance de l'équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées et par son effervescence vive mais jamais foisonnante.</p>	<p>Reformulation pour renforcer le lien au terroir</p>

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>d'autres paroisses du pays d'Auge ". Plus, tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo), à la fin du XVIe siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, " recherché pour la marine ", et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant " sur l'eau deux ou trois ans ", ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVIe siècle, Charles de Bourgueville, sont " les plus excellents qu'on puisse boire " constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754: " On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ". Par la suite, " la production atteint son apogée au XIXe, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien ". La notoriété du cidre du pays d'Auge atteint son apogée à la fin du XIXe siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux pays d'Auge une production de haute valeur.</p> <p>C'est ainsi que le cidre du pays d'Auge bénéficiera</p>		

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	de la protection offerte par la marque d'origine " Pays d'Auge ", réservée aux produits agricoles augerons au début du XXe siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).		
7. Références concernant la structure de contrôle	<p>Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris. Tél : 01-53-89-80-00. Télécopie : 01-42-25-57-97.</p> <p>L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004.</p> <p>Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.</p>	<p>Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) Arborial – 12, rue Rol Tanguy TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex Téléphone: (33) (0)1 73 30 38 00 Fax: (33) (0)1 73 30 38 04 E-mail : info@inao.gouv.fr</p> <p>Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13 Tél : (33) (0)1 44 87 17 17 Fax : (33)(0)1 44 97 30 37 La DGCCRF est un service du ministère de l'Economie.</p> <p>Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.</p>	Actualisation de la rédaction
8. Éléments spécifiques de l'étiquetage	Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée " Pays d'Auge " ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les	La mention « Appellation d'origine protégée » ou « AOP » peut être traduite dans la langue du pays où est distribué le produit.	Mise en conformité avec le règlement 1151/2012

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée	Argumentaire
	<p>prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention " Appellation d'origine contrôlée " ou " Appellation " et " contrôlée " sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.</p> <p>Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.</p> <p>Dans la présentation de l'étiquette, la mention " Appellation d'origine contrôlée" doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.</p> <p>Le nom de l'appellation " Pays d'Auge " doit être répété entre les mots: " Appellation " et " contrôlée " lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.</p> <p>Lorsque la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " est utilisée, elle doit être située uniquement au-dessus du nom de l'appellation d'origine contrôlée " Pays d'Auge " ou en dessous</p>	<p>Dénomination géographique complémentaire « Cambremer » :</p> <p>Lorsque la dénomination géographique complémentaire « Cambremer » est utilisée, elle est située uniquement au-dessus du nom de l'appellation d'origine protégée " Pays d'Auge" ou en dessous de la mention " Appellation d'origine protégée ".</p>	

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial		Modification apportée			Argumentaire
	de la mention " Appellation d'origine contrôlée ". Elle ne doit pas être associée au mot " cru ".					
9. Exigences nationales	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	METHODES D'EVALUATION	<p>Ajout de la disposition « outil de production » dans l'aire car c'est une AOP</p> <p>Les proportions variétales dans le verger n'est pas un PPC, à l'assemblage, oui.</p> <p>L'entretien des vergers n'est pas un point important pour la qualité du produit.</p> <p>La durée de stockage des fruits est retirée du cahier des charges donc des PPC.</p> <p>Ajout de la phase de cuvage et des modalités de prise de mousse (naturelle en bouteille) ainsi que de la durée minimale de prise de mousse.</p>
	RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)			
	Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire	Localisation des vergers	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel	
	Proportions de variétés ou de catégorie variétales des vergers	Examen documentaire et / ou Examen visuel	Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire et/ou visuel	
	RÈGLES ANNUELLES		RÈGLES ANNUELLES			
	Entretien des vergers	Examen visuel	Cuvage	Obligatoire	Examen documentaire et/ou visuel	
	Proportion variétales des cuvées	Examen documentaire	Proportion variétales des cuvées	Minimum 70% de variétés phénoliques	Examen documentaire	
	Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire		Maximum 20% de variétés acidulées		
	PRODUIT			Maximum 60% pour une même variété		
	Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique				
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique					

Point du cahier des charges	Cahier des charges initial	Modification apportée			Argumentaire
		Pasteurisation	Pasteurisation interdite	Examen documentaire	Précision des valeurs cibles.
		Prise de mousse	En bouteille Gazéification interdite	Examen documentaire	
		Durée de prise de mousse	Minimum 6 semaines	Examen documentaire	
		PRODUIT			
		Caractéristiques analytiques du produit	TAV acquis : 3,5% minimum TAV total : 6% minimum Teneur saccharimétrique ≥ 20 g/l Pression : minimum 1,5 bar à 20°C	Examen analytique	
		Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique	
ANNEXE	ANNEXE (...)				Suppression de l'annexe car inscription des variétés dans le corps du cahier des charges.

CAHIER DES CHARGES MIS A JOUR (UNIQUEMENT POUR LES AOP ET IGP)

...