

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

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Chapitre Ier

Partie I : Fiche Technique

A. — Nom de l'appellation

~~Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1984, les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.~~

~~Mention complémentaire :~~

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

~~— à partir de cidre ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poiré récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ; et~~

~~— mises en bouteille sur leur exploitation.~~

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'Indication Géographique

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est enregistrée à l'annexe III du règlement CE 110/2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau de vie de cidre et de poiré » Annexe II, point 10.

B. — Description de la boisson spiritueuse

2. Description de la boisson spiritueuse

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

1. Nomenclature et classification selon le règlement CE n° 110-2008 :

~~Catégorie de boisson spiritueuse selon le règlement (CE) n° 110-2008 : annexe II, point 10 : eau-de-vie de cidre ou de poiré.~~

2. Description de la boisson spiritueuse :

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

1.1 Caractéristiques organoleptiques

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

1.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

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

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de ~~450~~ **350** grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

~~Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles sous bois.~~

C. — Définition de la zone géographique

3. Définition de l'aire géographique

La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ou poirés ainsi que leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie sont effectués dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 mars 1997 et des 8 et 9 novembre 2006, et constituée du territoire des communes suivantes:

Département du Calvados

Communes incluses en totalité : Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillers, Barneville-la-Bertran, Bavent, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, **Beuvron-en-Auge**, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-Monts, **Brucourt**, Cambremer, Canapville, Canteloup, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Cléville, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, **Crèvecœur-en-Auge**, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupette, Danestal, Deauville, **Dives-sur-Mer**, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Family, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneviller-sur-Honfleur, Gonneviller-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Granges, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, **Hotot-en-Auge**, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Méry-Corbon, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norrolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, **Notre-Dame-d'Estrées**, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, OUVILLE-la-Bien-Tournée, Pennedepie, **Périers-en-Auge**, **Petiville**, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêteville, **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-Étienne-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-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Loup-de-Fribois, 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-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le

Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, **Victot-Pontfol** Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes incluses en partie : Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B1, B2, B3), Argences (A, C1, C2, D1, D2), Gonnevilliers-en-Auge (A1,A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Merville-Franceville-Plage (E3, F1, F2, AL, AN, AO), Moulton (C1, C2), Ouézy (F1, F2), Saint-Samson (A 110, 111, 149, 150, 151, 152, 163, 164), Sallenelles (A1, A2)

Département de l'Eure : Asnières, Bailleul-la-Vallée, **Beuzeville**, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, 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

Communes incluses en totalité : Aubry-le-Panthou, Avernès-Saint-Gourgon, Avernès-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Canapville, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courménil, Croisilles, Crouettes, Écorches, 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, Réseulieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Ticheville, Villebadin, Vimoutiers.

La manipulation et le stockage des fruits peuvent être assurés sur le territoire de la commune de Fort Merville (Eure).

D. — Description de la méthode d'obtention

4. Description de la méthode d'obtention

4.1. Variétés de fruits à cidre :

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

Les variétés utilisées sont des variétés de pommes à cidre et poires à poiré, ce qui exclut les pommes à couteau et les variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella.

~~La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger.~~

~~La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.~~

~~La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés locales est supérieure ou égale à 20 % de l'ensemble de la surface d'un verger.~~

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger identifié en AOC appartiennent pour 70% minimum des surfaces aux variétés phénoliques.

Les variétés de pommes à cidre des vergers haute tige non énoncées dans le présent cahier des charges sont réputées phénoliques.

4.2. Conduite du verger :

Le verger est constitué par l'ensemble des arbres identifiés pour l'Appellation Calvados Pays d'Auge.

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

- “ haute tige “,
ou
- “ basse tige “

~~Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en pommiers “ haute tige “ présentent une densité maximale à la plantation de 250 arbres par hectare. Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en poiriers « haute tige » présentent une densité maximale à la plantation de 150~~ **inférieure ou égale à 280 arbres par hectare et un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.**

~~Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en “ basse tige “ présentent une densité maximale à la plantation de~~ **supérieure à 280 arbres par hectares et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare.**

~~Les arbres conduits en “ haute tige “ représentent au moins 200 arbres ou 10 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production en appellation d'origine contrôlée “ Calvados Pays d'Auge “.~~

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

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

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

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

Les vergers conduits en “ haute tige “ sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage **sur un rayon** une distance maximale de 0,30 m. Les vergers conduits en “ basse tige “ sont enherbés à l'exception **de la ligne de plantation** du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum ~~0,50~~ **1 m** de large.

4.3. Récolte, transport et stockage de la matière première :

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

4.4. Rendements maximaux et entrée en production :

Le rendement moyen maximal annuel, **lissé sur 2 ans**, des vergers en production est fixé à

- 35 tonnes ou 263 hectolitres de moût par hectare pour les vergers «basses tiges» **(ou 315 hectolitres de moût par hectare en cas de rémiage)**
- 25 tonnes ou 188 hectolitres de moût par hectare pour les vergers «hautes tiges» **(ou 225 hectolitres de moût par hectare en cas de rémiage)**

~~La charge moyenne maximale des vergers « hautes tiges » est de 500 kilogrammes de fruit ou 3,7 hectolitres de moût par pommier et de 625 kilogrammes ou 4,7 hectolitres de moût par poirier.~~

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados 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 « hautes tiges » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basses tiges ».

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

Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers haute tige, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 200m².

4.5. Extraction du jus et élaboration du moût :

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins ~~50~~ **45** % en surfaces de vergers « haute tige ».

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

— extraction continue, au moyen d'eau froide, du jus encore contenu dans le marc (diffusion) ;
Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

— pressurage après macération du marc dans l'eau froide (rémiage).

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

Il ne peut être obtenu plus de 900 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucres est interdit.

6. Critères analytiques de la matière mise en fermentation ou du produit à distiller :

4.6 Caractéristiques des cidres à distiller

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

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

Les cidres comportent au maximum 30 % de poires à poiré.

7. Conduite de la fermentation :

4.7 Elaboration des cidres

~~La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours à :~~

- la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration **sont interdites**
- ~~tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants ;~~

- ~~à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.~~

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

4.8. Distillation :

Les cidres ou poirés sont distillés selon le procédé de distillation à repasse.

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

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte ~~pour les matériels existants au jour d'homologation du cahier des charges.~~

La distillation à repasse est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau avec ou sans chauffe-cidre et d'un serpentín pour réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre.

La capacité maximale de la chaudière est de 30 hectolitres, dont 25 hectolitres de charge.

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

Le recours à la rectification est interdit.

9. Vieillessement :

4.9 Elevage :

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles, après distillation, pendant une période minimale de **24 mois à compter de la mise sous bois** dans des récipients en bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement ~~deux ans à compter du 1^{er} Juillet qui suit la distillation.~~

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilles des eaux-de-vie. Les chais de vieillissement utilisés répondent aux caractéristiques précisées suivantes :

— l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement, sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;

— chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux de vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR « eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

4.10. Méthodes d'élaboration traditionnelles Finitions:

~~La coloration ainsi que l'ajout d'infusion de copeaux de chêne et de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 sont autorisés de telle sorte à condition que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 degrés d'obscuration. Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4% vol. d'obscuration.~~ L'obscuration, exprimée en degré % vol. est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique **réel brut** et le titre alcoométrique volumique **brut réel**.

4.11. Mesures dérogatoires :

1. Variétés de pommes et de poires (point D-1).

~~La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers appartenant pour moins de 20 % des surfaces aux variétés locales est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.~~

~~La présence de variétés de pommiers non énoncées dans le présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée antérieurement au 1^{er} Janvier 1980, est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces plantées en verger d'une exploitation.~~

~~La présence de pommiers de la variété président Descours est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.~~

~~La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers de variétés acidulées en quantité supérieure à 15 % est admise jusqu'à la campagne 2015 comprise pour les vergers plantés avant le 31 décembre 1997 et identifiés dans les conditions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.~~

2. Proportion d'arbres conduits en haute tige (point D-2)

~~Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont les fruits sont transformés en dehors de l'exploitation peuvent produire de l'AOC " Calvados Pays d'Auge " jusqu'au 1er janvier 2018. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges~~

3. Proportion des fruits issus de vergers haute tige mis en œuvre (point D-5).

~~Les vergers identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont les fruits sont transformés au sein de l'exploitation peuvent produire de l'AOC " Calvados Pays d'Auge " jusqu'au 1er janvier 2040. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.~~

~~Les nouvelles installations de producteurs de fruits-élaborateurs disposent d'un délai de dix ans à compter de leur inscription au registre des opérateurs habilités pour l'AOC " Calvados Pays d'Auge " afin de mettre en conformité leur verger. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.~~

~~Les collecteurs de fruits et les élaborateurs de produits ayant souscrit une déclaration d'identification conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent collecter des fruits et élaborer de l'AOC " Calvados Pays d'Auge " jusqu'au 1er janvier 2018. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.~~

4. Conduite de la fermentation (point D-7).

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

5. Vieillessement (point D-9).

~~Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR « eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.~~

12. Règles de présentation et d'étiquetage :

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

~~Toute mention ou indication autre que le nom « Calvados Pays d'Auge » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne dépassent pas le double de celles des caractères du nom « Calvados Pays d'Auge ».~~

E. — Lien à l'origine

5. Eléments corroborant le lien avec le milieu géographique

1. Spécificité de l'aire géographique :

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

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » s'étend sur la quasi-totalité du Pays d'Auge, ~~sur 269 communes en totalité et 21 communes en partie, représentant une superficie d'environ 2 320 km².~~ Bordée au nord par la Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, la région naturelle du Pays d'Auge est un plateau orienté nord-sud, de moyenne altitude (120 à 280 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, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou du bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta d'une centaine de mètres 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 de l'aire géographique. L'hydrographie préside au tracé de la frontière est en suivant la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Touques, qui fait intégralement partie du Pays d'Auge, et le bassin de la Risle, qui en est exclu.

Le grand nombre de cours d'eau, rivières ou simples ruisseaux ont modelé le relief de manière spécifique. La région se retrouve ainsi décomposée en plusieurs unités de paysage très caractéristiques :

— les plateaux, séparés les uns des autres par de profonds vallons ;

— les vallées, dont la grande dépression créée par la Dives à l'ouest (la vallée d'Auge) et celle de la Touques ;

— les pentes associées aux multiples petites vallées qui parsèment la région. Ces pentes sont souvent si fortes (picanes) qu'elles interdisent toute mécanisation et les dénivelés des chemins

atteignent fréquemment 10 à 12 %.

Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, qui occupe près de 70 % de la surface agricole, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que les prés-vergers particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation.

Le sous-sol correspond à celui de la bordure ouest du bassin parisien. Les sols rencontrés sont donc développés sur des substrats relativement récents, datant soit de l'ère secondaire (jurassique et crétacé), soit de l'ère tertiaire, comme l'argile à silex, qui résulte de l'altération de la craie formée au crétacé. Au quaternaire, ces terrains ont été recouverts d'apports éoliens et limoneux, qui sont encore bien représentés sur les plateaux. L'altération de ces différents substrats a conduit à la formation de différents sols argileux. Les sols les plus représentés sont les sols développés sur argile à silex, marqués par la battance de la couche limoneuse et par une faible perméabilité de l'horizon argileux, les formations sur argile verte caractérisées par l'excès d'eau et les sols profonds sur limons de plateaux sensibles à la battance et à l'hydromorphie.

Le climat est de type océanique : les températures moyennes hivernales ne chutent, en général, 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. En ce qui concerne les précipitations, il s'agit d'une région moyennement arrosée, mais nettement plus humide que les plaines de Caen et de l'Eure, qui la bordent à l'ouest et à l'est. Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année.

Il s'est maintenu en Pays d'Auge une activité cidricole, ~~et tout particulièrement un verger traditionnel de fruits à cidre : le pré-verger, au sein duquel la circulation se fait sous les arbres conduits en haute tige. Ce verger associe à la culture des arbres la production d'herbe destinée à l'élevage. Cette dernière spécificité a comme conséquence de faire cohabiter plusieurs appellations d'origine (fromagères et cidricoles) sur une même parcelle.~~ **représentée d'une part par le verger associant la culture des arbres et de l'herbe et d'autre part par le verger basse tige apparu dans les années 70.**

Les vergers ~~est~~ **sont** le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre, principalement en variétés riches en composés phénoliques et de poires à poiré qui est soutenue par une intense culture pomologique.

Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation à repasse et d'élevage des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

~~Les variétés de pommiers à cidre utilisées dans l'AOC « Calvados Pays d'Auge » proviennent du nord-ouest de l'Espagne, d'où elles sont arrivées entre le X^{ème} et le XII^{ème} siècle. Les pommiers à cidre espagnols empruntèrent les circuits de navigation qui reliaient la Biscaye et le Cotentin, du fait des relations commerciales et monastiques existant à cette époque entre ces zones côtières.~~

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

Avec la greffe de ces variétés riches en composés phénoliques (tanins), qui supplantent les pommes sauvages, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car ces composés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. La production du cidre, à partir du XIII^e siècle ~~puis~~, **et la distillation** à partir du XVII^e siècle, ~~sa distillation~~ vont pouvoir se développer.

Le **La technique du pré-verger** s'est implantée à partir du XVII^e siècle, à mesure que les surfaces en herbe s'étendaient et que l'élevage se développait **et que le génie des hommes sélectionnait des plants de plus en plus adaptés.** Ce type de verger ~~qui suppose~~ **supposait** la conduite des arbres en haute tige, ~~a orienté la sélection des variétés de fruits à cidre qui~~ **technique qui** s'est fortement développée entre la fin du XIX^e siècle et la première partie du XX^e siècle. ~~Puis, entre les~~

années 1980 et 1995, s'est installé parallèlement un verger spécialisé d'arbres basses tiges.

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

Ainsi de nombreuses variétés citées dans les monographies du XVIIIème et XIXème sont encore cultivées aujourd'hui : Bisquet, Saint Martin, Germaine, Noel des Champs ne sont que quelques exemples bien connus parmi des dizaines d'autres. Cette constance variétale constitue un lien très fort au terroir de l'Appellation Calvados Pays d'Auge.

La production de cidre se développe d'autant mieux sous l'Ancien Régime que, contrairement à la production de vin, celle-ci ne fait pas l'objet d'une fiscalité rigoureuse. Par ailleurs, les fruits à cidre sont extrêmement sensibles à l'alternance de la production, qui oscille, selon les années, entre pléthore et pénurie. Ainsi, la distillation du cidre et le vieillissement de l'eau-de-vie vont permettre, en constituant des stocks les années de forte production, d'amortir ces aléas.

2. Spécificité du produit :

a) Caractéristiques du produit.

~~Le Calvados Pays d'Auge est une eau-de-vie de cidre qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %, des caractéristiques organoleptiques qui rappellent les fruits, une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 350 g/hl d'AP et une teneur maximale en méthanol de 200 g/hl d'AP.~~

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

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

Avant que sa distillation ne se développe, au XVIIème siècle, le Cidre du Pays d'Auge était déjà réputé puisque au début du XIIIème siècle le poète Guillaume le Breton le célébrait. François Aubaile-Sallenave note 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 ».

A la fin du XVIIIème siècle, l'eau-de-vie de cidre est déjà très répandue en Pays d'Auge. En 1982, J. Manœuvrier remarque, dans La Pomme et le cidre en Pays d'Auge, qu'en 1778 l'inventaire après décès de la ferme de J. Levillain, à Ecots (une exploitation de taille moyenne), fit état de 8 800 litres d'eau-de-vie et d'une capacité de stockage de cidre et de poiré de 75 000 litres. Cette eau-de-vie dispose d'une certaine notoriété puisque, à Mortagne-au-Perche, en 1793, l'eau-de-vie de Lisieux coûtait environ 5 % plus cher que celle d'Alençon, elle-même un peu plus estimée que celle de Caen. A mesure que ce Calvados avant la lettre se répandait, ces hiérarchies se creusèrent et celui du Pays d'Auge est encore aujourd'hui le plus réputé.

C'est cette notoriété qui permit au Calvados du Pays d'Auge d'être la première eau-de-vie de cidre à être reconnue, en 1942, en appellation d'origine contrôlée.

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

Le Pays d'Auge est caractérisé par la régularité de la pluviosité, plus élevée que dans les régions qui le bordent à l'est et à l'ouest et qui s'explique par la cuesta qui fait face aux vents dominants et favorise ainsi les précipitations. Cette régularité des précipitations est favorable à la culture des pommiers à cidre et des poiriers à poiré qui y sont cultivés depuis plusieurs siècles. Les variétés de pommes à cidre riches en composés phénoliques et dont la plupart sont de maturité assez tardive permettent une lente fermentation des cidres.

Les caractéristiques pédoclimatiques favorables à la prairie et les savoir-faire herbagers du Pays d'Auge ont privilégié le développement de prés-vergers, **puis de vergers basse tige spécialisés avec inter rang enherbé. Les conditions pédoclimatiques du Pays d'Auge sont favorables à la culture de l'herbe et du pommier.** La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit, ~~l'arbre et les animaux.~~ Ainsi, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui ainsi peuvent être récoltés au sol après leur chute. ~~Comparés aux fruits issus de vergers sur sol désherbé,~~ **Dans ces conditions,** les fruits se conservent mieux et plus longtemps. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. Les animaux présents dans le pré verger ~~éliminent~~ **éliminaient** les premiers fruits chutés ~~non arrivés à maturité, ce qui et~~ **amélioraient** la qualité globale de la récolte. **Le savoir faire normand et les techniques modernes permettent de continuer à travailler cette qualité.** ~~Par ailleurs la diversité des espèces animales (insectes, oiseaux...) qui se développent en équilibre dans les arbres, le pré et la haie qui entoure la parcelle permet de maîtriser les pullulations de ravageurs et d'éviter le recours excessif aux traitements chimiques.~~

La distillation à la repasse de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes.

Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les techniques de vieillissement, qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf), convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

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

6. Le demandeur

**Le groupement demandeur est le Syndicat des Producteurs de Calvados Pays d'Auge AOC
Dont le siège social est situé à la Mairie de Cambremer
14 340 Cambremer**

7. Élément complémentaire à l'Indication Géographique :

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

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

-mises en bouteille sur leur exploitation.

8. Règles spécifiques concernant l'étiquetage :

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

b) mentions de vieillissement:

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

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

Chapitre II

1. Obligations déclaratives

a) Déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers

Les eaux-de-vie de cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Pays d'Auge " sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle, les 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.

Toute nouvelle demande d'affectation parcellaire de vergers identifiés conformément aux dispositions dans leur rédaction du décret du 31 décembre 1997 comporte des arbres plantés issus pour 20% ou plus **70 % minimum** de variétés locales **phénoliques** telles qu'énoncées dans le présent cahier des charges.

La déclaration préalable 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'AOC est revendiquée sur une récolte.

b) Déclaration d'engagement de mise en conformité

Dans les cas prévus au point D 11 (mesures dérogatoires), les opérateurs souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

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

b) Déclaration récapitulative des achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les

quantités de fruits achetées par fournisseur et par espèce ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

c) Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation.

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

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

d) Déclaration récapitulative de revendication.

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

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

2. Tenue de registres

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres à distiller.

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

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

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

b) Registre de fermentation.

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

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

c) Registre de distillation.

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

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

L'enregistrement sur le registre de distillation permet la circulation des eaux-de-vie entre entrepositaires agréés.

d) Registre de chai.

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

- date de mise sous bois
- ~~origine~~ **provenance et mention d'AOC** des eaux-de-vie mises sous bois

- quantité d'eau-de-vie mises sous bois en volume et TAV
- inventaire annuel des chais comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de « Calvados Pays d'Auge contenus ».

Chapitre III

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

Annexe 1 : Listes des variétés

Variétés de pommes à cidre

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Améret	Phénolique locale
Antoinette	Phénolique locale
Argile grise	Phénolique locale
Argile rouge (*)	Phénolique
Avrolles	Acidulée
Bedan	Phénolique locale
Bergerie de Villerville	Phénolique locale
Binet rouge	Phénolique locale
Binet violet	Phénolique locale
Bisquet	Phénolique locale
Blanc Carré	
Blanc mollet	Phénolique locale
Blanc sur (*)	Acidulée
Bouteilles	Phénolique locale
Bramtôt	Phénolique locale
Calard	Phénolique locale
Cidor	Phénolique
Cimetière de Blangy	Phénolique locale
Clos Renaux	
Clozette douce	Phénolique
Coquerelle (du pays d'Auge)	
Crollon	Phénolique
Dabinette	Phénolique
Domaines du Calvados	Phénolique locale
Douce amère	Phénolique locale
Douce Coetligné	Phénolique
Douce de l'Avent	Phénolique
Douce Moen	Phénolique
Doux au Gobet	
Doux Eveque	Phénolique
Doux Lozon	Phénolique locale
Doux Normandie (*)	
Doux Véret Cosnard	
Doux Véret de Carrouges	
Ellis Bitter	Phénolique
Egyptia	Phénolique locale
Fagottier	Phénolique locale
Fréquin long	Phénolique locale
Fréquin strié	Phénolique locale
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique locale
Fréquinette	Phénolique
Ganevin	Phénolique
Germaine	Phénolique locale
Girard	Phénolique locale
Gonneville	Phénolique locale
Grise dieppoise	Phénolique locale
Groin d'âne	Phénolique locale
Gros doux	
Gros yeux	Phénolique locale
Harris Master Jersey	Phénolique
Herbage sec	Phénolique locale
Hérisson	
	Phénolique locale

Jeannetonne	
Joly rouge	Phénolique locale
Judor	Acidulée
Juliana	Acidulée
Kermerien	Phénolique
Locard blanc	Acidulée
Locard vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique locale
Major	Phénolique
Manerbe	Phénolique locale
Marie Ménard	Phénolique
Marin Onfroy gros	Phénolique locale
Matois rouge	Phénolique locale
Maxime Philippe	Phénolique locale
Meaugris	Phénolique locale
Médaille d'or	Phénolique locale
Merrienet	Phénolique locale
Mettais	Phénolique locale
Michelin	Phénolique
Moulin à vent de l'Eure	Phénolique locale
Moulin à vent du Calvados	Phénolique locale
Muscadet petit de l'Orne	
Noël des champs	Phénolique locale
Orpolin	
Peau de vache	
Peau de chien (*)	Phénolique locale
Pépin doré	Phénolique locale
Petit jaune	Acidulée
Petite Sorte (du parc Dufour)	Phénolique locale
Pomme de Bouet	Acidulée
Pomme de chai	Phénolique locale
Pomme de cheval	Phénolique locale
Pomme de Rouen	Phénolique locale
Pomme de suie (du pays d'Auge)	Phénolique locale
Pot de vin	Phénolique locale
Président Descours	
Rambeau Rambault	Acidulée
René Martin	Acidulée
Rouge Duret	
Rouge Folie	
Rouge Mulot	Phénolique locale
Rouget de Dol (petit)	Acidulée
Rousse de la Sarthe	
Rousse de l'Orne	
Saint-Aubin	Phénolique locale
Saint-Bazile du pays d'Auge	
Saint-Martin	Phénolique locale
Saint-Philbert	Phénolique locale
Solage à Gouet	Phénolique locale
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique
Taureau	Phénolique

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

Variétés de poires à poiré

Avenel
Avoine
Blanchard
Canard
Cardine
Cardinoncent
Carisi (blanc)
Châni
Colimaçon
Gris de loup
Grise de Lisieux ou Grosse grise
Gros Finot
Hauton
Hecto
Huchet
Petit Finot
Petit Poirier
Poire à vis
Poire de fer
Poire de Grise
Poire de rousse
Poire d'épine
Poire d'étoupe
Poire d'olive ou Tête de chat
Poire d'Orbec
Poire verte
Poisson
Ronchonnière
Roulain ou Raulin
Silly.