

**CAHIER DES CHARGES  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
«FINE BRETAGNE » OU « LAMBIG DE BRETAGNE»**

**AVERTISSEMENT**

Le cahier des charges ci-après 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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée  
« Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne »**

**Partie I Fiche technique**

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

L'indication géographique « **Fine Bretagne** » ou « **Lambig de Bretagne** » ou « ~~eau de vie de cidre de Bretagne~~ » 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.

**2. Description de la boisson spiritueuse**

L'indication géographique «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne» désigne des eaux-de-vie vieilles à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement.

**2.1 Caractéristiques organoleptiques**

La «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne» se caractérise par une robe limpide, pâle à ambrée, présente au nez des notes fruitées, florales. Elle présente en bouche des caractères de rondeur avec fréquemment des notes légèrement boisées, de vanille, de pommes, de fruits, avec une finale d'une grande complexité aromatique.

**2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques**

La «Fine de Bretagne» ou «Lambig de Bretagne» présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur

Au moment de la vente au consommateur, l'eau de vie de cidre présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

**3. Définition de l'aire géographique**

La production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement sont réalisés dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des 366 communes suivantes:

**Département des Côtes-d'Armor**

Andel, Aucaleuc, Bégard, Binic, Bobital, Bourseul, Broons, Brusvily, Calorguen, Caouënnec-Lanvézéac, Caulnes, Cavan, Les Champs-Géraux, Coëtmioux, Corseul, Créhen, Dinan, Dolo, Erquy, Etables-sur-Mer, Evran, Gommenec'h, Goudelin, Henanbihen, Henansal, Hengoat, Le Hingle, Illifaut, Jugon-les-Lacs, Kerfot, Lamballe, Landébia, Landehen, Langrolay-sur-Rance, Languenan, Lanleff, Lanloup, Lannebert, Lannion, Lantic, Lanvallay, Lanvellec, Lanvollon, Léhon, Matignon, Meslin, Noyal, Paimpol, Perros-Guirec, Plancoët, Planguenoual, Pléboulle, Plédéliac, Pléguen, Pléhédél, Plélo, Pléneuf-Val-André, Pleslin-Trigavou, Plessix-Balisson, Plestan, Plestin-les-Grèves, Pleudihen-sur-Rance, Pléven,

Plorec-sur-Arguenon, Ploubalay, Ploubezre, Plouer-sur-Rance, Plouézec, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plouzelambre, Pludual, Pluduno, Plufur, Plumaudan, Pluzunet, Pommeret, Pommerit-le-Vicomte, Pordic, Pouldouran, Prat, Quemperven, Quévert, Quintenic, Rospez, Ruca, Saint-Alban, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carne, Saint-Cast-le-Guildo, Saint-Denoual, Saint-Helen, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Lormel, Saint-Maden, Saint-Michel-en-Grève, Saint-Potan, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Rieul, Saint-Samson-sur-Rance, Taden, Tonquedec, Trédrez, Tréduder, Trégomeur, Trégon, Tréguidel, Trélivet, Trémel, Trémeloir, Trémereuc, Trémour, Tréméven, Tressignaux, Tréveneuc, Trévère, Trévron, La Vicomté-sur-Rance, Yvias, Yvignac.

### **Département du Finistère**

Argol, Arzano, Bannalec, Baye, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Elliant, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Guimaec, Landevenec, Loctudy, Mahalon, Melgven, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Nevez, Peumerit, Pleuven, Plobannalec-Lesconil, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plomeur, Ploneïs, Plonéour-Lanvern, Plouégat-Guérand, Plovan, Pluguffan, Pont-Aven, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimper, Quimperlé, Rédéné, Riec-sur-Bélon, Rosnoen, Rosporden, Saint-Coulitz, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Saint-Yvy, Telgruc-sur-Mer, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat, Le Trévou.

**Commune en partie :** Crozon section ZA et DL

### **Département d'Ille-et-Vilaine**

Acigné, Amanlis, Bain-de-Bretagne, Bais, Baulon, Bléruais, Boistrudan, La Bouëxière, Bourgarre, Bourg-des-Comptes, Bovel, Brécé, Brie, Bruc-sur-Aff, Les Brulais, Campel, Cesson-Sévigné, Champeaux, Chancé, Chanteloup, Chantepie, La Chapelle-Bouëxic, La Chapelle-de-Brain, Châteaubourg, Châteaugiron, Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Comblessac, Cornillé, Corps-Nuds, Crévin, Domagné, Domloup, Essé, Gaël, Goven, Guichen, Guignen, Guipry, Iffendic, Janzé, Laillé, Langon, Lassy, Lieuron, Liffre, Lohéac, Loutehel, Louvigné-de-Bais, Marcillé-Robert, Marpire, Maure-de-Bretagne, Mernel, Messac, Miniac-Morvan, Monterfil, Montfort, Moulins, Muel, La Noë-Blanche, Nouvoitou, Noyal-sur-Vilaine, Orgères, Ossé, Pancé, Le Petit-Fougeray, Pipriac, Piré-sur-Seiche, Pléchatel, Plerguer, Plesder, Pleugueneuc, Pocé-les-Bois, Poligné, Pont-Péan, Redon, Sainte-Anne-sur-Vilaine, Saint-Armel, Saint-Aubin-des-Landes, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Aubin-du-Pavail, Saint-Didier, Saint-Domineuc, Saint-Erblon, Saint-Gonlay, Saint-Jean-de-Couesnon, Saint-Jean-sur-Vilaine, Saint-Malo-de-Phily, Saint-Malon-sur-Mel, Sainte-Marie, Saint-Maugan, Saint-Père, Saint-Pierre-de-Plesguen, Saint-Séglin, Saint-Senoux, Saint-Suliac, Saint-Thurial, Saulnières, Le Sel-de-Bretagne, Servon-sur-Vilaine, Thorigné-Fouillard, Torcé, Tresse, Trévérien, Le Verger, Vern-sur-Seiche, La Ville-ès-Nonais, Le Tronchet.

### **Département de la Loire-Atlantique**

Avessac, Fégréac, Guenrouet, Massérac, Plessé, Sévérac, Saint-Nicolas-de-Redon.

### **Département du Morbihan**

Allaire, Ambon, Arradon, Auray, Baden, Berric, Bono, Brandérion, Brech, Brignac, Calan, Camors, Carentoir, Caudan, Cléguer, Crach, Evriguet, Les Fougerets, La Gacilly, Gestel, Guer, Guidel, Le Hezo, Inzinzac-Lochrist, Kervignac, Landaul, Landevant, Lanester, Lanvaudan, Larmor-Baden, Lauzach, Locoal-Mendon, Lorient, Malestroit, Marzan, Mauron, Ménéac, Merlevenez, Missiriac, Nivillac, Nostang, Ploemel, Ploemeur, Plouay, Pluvigner, Pont-Scorff, Porcaro, Quelneuc, Quéven, Rieux, Ruffiac, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Congard, Saint-Dolay, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Laurent, Saint-Léry, Saint-Marcel, Saint-Martin, Saint-Nicolas-du-Tertre, Saint-Perreux, Sulniac, Surzur, Théillac, Theix, Tréal, Teffléant, La Trinité-Surzur,.

Les pommes sont produites, récoltées dans l'aire géographique à l'exception des communes suivantes :

Département des Côtes d'Armor : Plounérin

Département de l'Ille et Vilaine : Saint Grégoire

#### **4. Description de la méthode d'obtention**

##### **4-1 Mode de conduite des vergers**

Le verger est défini comme l'ensemble des pommiers exploités par l'opérateur pour la production de l'eau de vie.

Les pommiers sont plantés et conduits en verger de haute tige ou en verger de basse-tige.

Les vergers de haute tige comportent moins de 250 pommiers/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.

Les vergers de basse tige comportent moins de 750 arbres/ha.

L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des arbres sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l'INAO sur demande du groupement demandeur, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.

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

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une distance maximale de 0,50 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.

##### **4-2 Variétés**

Les variétés de pommes riches en composés phénoliques sont classées dans la catégorie phénolique et les variétés de pommes présentant une acidité totale élevée sont classées dans la catégorie acidulée.

Les vergers comportent au moins 5 variétés de la catégorie phénolique.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger.

L'eau-de-vie est obtenue à partir de « pommes à cidre » définies dans la liste figurant en annexe. La présence de variétés de « pommes à cidre » ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces.

##### **4.3 Rendements maximaux et entrée en production :**

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « hautes 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 exploitée des parcelles identifiées. 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 200 mètres carré.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'eau de vie 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 ».

#### **4.4 Récolte, transport et stockage des fruits :**

Les fruits présentent un bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

#### **4.5 Extraction du jus et élaboration du moût :**

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

Une extraction complémentaire du jus après macération du marc dans l'eau à température ambiante (rémiage) n'est autorisée que lorsque le jus après le premier pressurage, dépasse une richesse saccharimétrique naturelle de 110 grammes par litre.

Le jus obtenu après rémiage est obligatoirement incorporé, avant fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage

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

En cas d'extraction complémentaire, il ne peut être obtenu plus de 800 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des moûts mis en œuvre est interdit

#### **4.6 Conduite de la fermentation et caractéristiques des cidres à distiller:**

La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration des cidres est interdite.

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

- à 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.

Les cidres de consommation ayant respecté en tout point le cahier des charges, mais ayant subi un levurage en vue de leur prise de mousse 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.

Au moment de la distillation, les cidres présentent un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %.

#### **4.7 Distillation :**

La distillation ne peut intervenir qu'après un délai minimum de 28 jours après l'extraction du jus

Les matériels de distillation sont

- pour la distillation à repasse: des alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau et d'un condenseur pour réfrigérant. Ceux-ci sont en cuivre, à l'exception des serpentins.
- pour la distillation multi-étagée: des appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne et d'un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant. Ceux-ci sont en cuivre.

Cependant au moins 50% du volume total de l'eau-de-vie revendiquée doit être distillé selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux.

#### **Distillation discontinue simple à repasse**

- Description des matériels de distillation :

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 35 hectolitres dont 30 hectolitres de charges

- Mode de chauffage:

Le chauffage est réalisé dans la chaudière au feu nu

- Description du procédé :

Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles refluent vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation et les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées en fonction de leur titre alcoométrique volumique. Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au cidre ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, séparées de l'eau-de-vie

Cette méthode comprend la succession de deux étapes dites « chauffes ».

- La première consiste en la distillation du cidre et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés « flegmes »).
- La deuxième dite « repasse » ou « bonne chauffe » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

- Eau-de-vie obtenue

Dans le cas d'eau de vie, distillées selon la méthode de la distillation simple discontinue dite à repasse ou double distillation : le titre alcoométrique volumique à la température de 20°C est inférieur à 72 %.

## **Distillation continue multi-étagée avec reflux**

- Description des matériels de distillation :

La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 200 hl de moûts fermentés par période de 24 heures.

La colonne est composée :

- d'une colonne d'épuisement comportant maximum 14 plateaux d'un diamètre maximum de 0.55 mètre;
- d'une colonne de concentration comportant maximum 6 plateaux d'un diamètre maximum de 0.50 mètre

- Description du procédé :

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. La colonne d'épuisement surmonte la chaudière qui produit la vapeur. La colonne d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va se concentrer en alcool. La colonne de concentration au sein de laquelle le liquide distillé va se concentrer et s'enrichir en alcool.

La condensation est réalisée par un chauffe-cidre ou un condenseur à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la colonne de concentration.

L'appareil de distillation multi-étagée avec reflux doit être équipé d'un dispositif de dégazage pour permettre l'élimination des composés indésirables (trompettes de dégazage).

- mode de chauffage :

Le chauffage est réalisé au feu nu,

- Eaux de vie obtenue

Le titre alcoométrique volumique de l'eau de vie obtenue dans le collecteur journalier est inférieur à 72 % à la température de 20°C.

### **4-8 Elevage**

L'eau-de-vie vieillie est élevée dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois.

L'eau-de-vie de cidre vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

### **4-9 Finition**

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

## **5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique**

### **a) Les facteurs physiques du lien**

L'aire géographique s'étend sur 366 communes représentant un tiers de la région administrative «Bretagne» Et formant trois sous-ensembles très découpés localisés respectivement sur le littoral sud, le littoral nord sur un secteur oriental comprenant les vallées de la Vilaine et de ses affluents ainsi qu'une partie du Pays de Rennes.

La zone géographique repose en totalité sur le massif armoricain. Elle exclut les marais, les parties dominées par les limons profonds, ainsi que formations superficielles sur grès et granit.

Le climat est très océanique avec des températures douces et des précipitations régulières mais non excessive (< à 1100 mm) en raison de son altitude limitée à 120 m. Les variations de températures et d'humidité relative entre les saisons sont faibles.

### **b) les facteurs humains du lien:**

Les pommiers à cidre dont dérivent les variétés utilisées actuellement sont arrivés en Bretagne depuis l'Espagne et la Normandie au XV<sup>e</sup> siècle. Ces variétés riches en composés phénoliques ont supplanté les pommes sauvages utilisées jusqu'à lors et permis d'importants progrès dans l'élaboration du cidre, car ces composés phénoliques ralentissent la fermentation et facilitent le développement aromatique des cidres à distillés. Aujourd'hui encore, le verger est caractérisé par l'amertume de la majeure partie de ses variétés. La zone géographique abrite aussi des savoir-faire de cidrification très aboutis, des matériels de distillations de petite dimension très spécifiques et des chais de vieillissement volontairement non-climatisés abritant de la futaille de petite dimension.

Conscient de l'originalité de leur eau-de-vie, les producteurs ont su mettre en place assez tôt une organisation syndicale professionnelle qui obtiendra à travers de décret du 10 avril 1963 la protection de la spécificité et la notoriété de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne en la reconnaissant en appellation d'origine réglementée.

## **Aspect historique**

Au 19<sup>ème</sup> siècle, l'eau-de-vie de cidre est produite dans les fermes et est alors consommée localement, en particulier par les marins et la population ouvrière des villes.

Les régions de production d'eau-de-vie de cidre sont essentiellement des zones proches des centres urbains ou des ports de pêche, où la production d'eau-de-vie de cidre est corrélée au développement de l'activité des navires hauturiers. Les ports de Saint-Malo, Paimpol, Binic, Saint-Quay-Portrieux, la zone côtière du sud Finistère et du Morbihan ont ainsi induit le développement de nombreux petits vergers dans la vallée de la Rance, l'ensemble du pays Goëlo, le sud Cornouaille (Fouesnant), les régions de Lorient et d'Auray. La pêche à la morue pratiquée par les marins bretons participera ainsi significativement au développement et au rayonnement extérieur de l'eau-de-vie de Bretagne.

### **c) caractéristiques de l'eau de vie de cidre:**

#### **Aspect organoleptique**

L'eau-de-vie se caractérise par une robe limpide, de couleur pâle à ambrée. Elle présente au nez des notes fruitées, légèrement boisée et parfois florales. Assez ronde en bouche, elle développe des goûts fruités et

légèrement boisés, avec fréquemment des notes de vanille, de pommes, avec une finale aromatique d'une grande finesse.

**d) - Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit:**

L'exclusion de l'aire géographique de tous les secteurs de marais et d'altitude supérieure à 120 m caractérisés par une nébulosité élevée, des précipitations excessives et un abaissement des températures permet d'offrir au pommier des conditions optimum de développement au sein de la Bretagne.

Les pommes en majorité très riches en composés phénoliques récoltées dans ces conditions bénéficient du savoir-faire historique de transformation et d'assemblage des cidriers en fournissant un cidre de distillation de longue conservation avec une bonne complexité aromatique. Les distillateurs ont progressivement adapté le matériel de distillation aux caractéristiques de ces cidres en ne retenant que des colonnes de faible hauteur avec un nombre de plateaux limité. Ils ont su aussi développer des stratégies de vieillissement sous bois en petit volume qui, appliquée à ces distillats, dans des chais soumis à l'ambiance océanique douce et humide du climat breton, permettent d'obtenir le caractère fruité et finement boisé des eaux de vie de Bretagne.

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

Référence des textes nationaux en vigueur.

**7. Nom et adresse du demandeur :**

Association des 17 Hermines  
Mairie de Ploubezre  
Place des anciens combattants  
22300 Ploubezre

**8. Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires.**

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne» 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 d'origine contrôlée » en caractères très apparents.

Toute mention ou indication autre que le nom «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne» ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur ne dépassent pas le triple de celles des caractères du nom «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne»

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 fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre 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.

- mentions de vieillissement :

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

- la mention « 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 « VSOP, VO, Vieille Réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans
- la mention « Hors d'Age, Très Vieille Réserve, Très Vieux », pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans

- la mention «XO», pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans

La mention de l'année de distillation pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans.

## **Partie II Obligations déclaratives et registres à tenir**

### **1. Obligations déclaratives**

#### **a) 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) achetés par fournisseur.

#### **b) Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation**

L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation des eaux-de-vie destinés à être revendiqués en AOC «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne». La déclaration indique la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation des eaux-de-vie destinés à être revendiqués en AOC «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne». La déclaration indique la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie que des eaux-de-vie sous AOC, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle.

#### **c) Déclaration de revendication et de stocks**

Cette déclaration de revendication est transmise au plus tard le 15 février qui suit la distillation. Elle comporte

- la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume d'AP),
- les volumes totaux commercialisés dans l'année civile précédente
- le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'AOC détenus au 31 décembre dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.
- la capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 700 l.

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

### **2. Les opérateurs tiennent à jour sur des registres les informations suivantes :**

#### **a) Registre de fermentation des cidres**

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

- date de pressurage,
- densité des moûts,
- numéro de cuve et volume de jus.

#### **b) Registre de distillation**

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

- date et heure de début et de fin de distillation,
- références des cuves distillées,
- TAV moyen des cidres à distiller,
- quantité de cidre distillé,
- quantité d'eau-de-vie de cidre de Bretagne obtenue en volume et TAV.

#### **c) Registre de vieillissement**

Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement

**Les registres prévus par la réglementation générale peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.**

### **Partie III. Points principaux à contrôler**

<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>Règles structurelles</b>	
Localisation des sites de production (vergers, caves et chais)	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Présence d'une futaille de faible capacité	Examen documentaire (registre récapitulatif des logements) et visuel (contrôle externe sur site)
<b>Règles annuelles</b>	
Caractéristiques du cidre à distiller	Examen documentaire (registre) et visuel (contrôle externe sur site pendant la période d'activité)
TAV minimal du cidre à distiller	Examen documentaire
Durée minimale de vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire (registre de vieillissement des eaux-de-vie)
<b>Produits</b>	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

## ANNEXE

### Liste des variétés

#### VARIETES DE POMMES

##### Les variétés de pommiers sont définies comme suit :

##### Variétés phénoliques

Amer Blanc	Carabine	Jaketig
Amère Saint Jacques	Chaperonnais	Jambi
Aufrich	Chevalier jaune	Jeanne Renard
Avaloù Bigouden	Coco d'Isse	Jopig
Avaloù Boutailh vihan	Coetquentel	Kermerrien
Avalou Daoulas	Cuir d'âne	Kroc'hen ki (Peau de Chien)
Avaloù-Beleien	Dous Moën	Marie Ménard
Bedan	Dous Moën Gris	Marine Auffray
Boivin	Dous Amère la Bintinais	Martinais
Botell Stank	Dous Bras	Médaille d'Or
Boudenn Blad	Dous Marie José	Penn du
Bramtôt	Dous Bloc'hig	Pescao
Brank Kamm	Dous-Rouz	Prad Yod
Briz Hormann Gwenn	Dous-Rouz-Bihan	Rousse de Plourhan
Briz Hormann Ruz	Dous-Rouz-Bras	Rouz Courmoulen
C'huero Ruz Bihan	Doux crasseux	Rouz Koumoulenn Vihan
C'huero Ruz	Doux Evêque	Seac'h Biniou
C'huero Ruz Per Lae	Doux geslin	Stang-Ru
C'hueroBrizh	Doux oignon	Trojenn Hir
C'huero Gwenn	Fréquin rouge	Ty ponch
C'huero Ruz Mod Kozh	Gwaremning Ruz	Villebery
Cahoua	Hyacinthe David	

##### Variétés acidulées

Briz-kannig	Juliana	Petit Jaune
Fil jaune	Locart Vert	Pied court
Fil rouge	Mir Blaz	Rouget de Dol
Judor	Orge Pépin	

##### Autres variétés

Amer Rislet	Dous Bihan	Dous Jaffredo
Avalou Spoue	Dous e veg Brizh	Guillevic
Bedan rouge	Dous Kaled	Pomme Choux
	Dous koët lignez	Rislet