

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POMMEAU DE BRETAGNE »**

## **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~~

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée  
« Pommeau de Bretagne »

## Partie I Fiche technique

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

Le «Pommeau de Bretagne» est enregistré à l'annexe III du règlement CE 110/2008 dans la catégorie «autres boissons spiritueuses».

### 2. Description de la boisson spiritueuse

Le «Pommeau de Bretagne» désigne ~~un apéritif à base de cidre~~ **une boisson spiritueuse** issue du mutage d'un jus de pommes à cidre avec une eau de vie de cidre ayant été vieillie sous bois au minimum 14 mois après le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte.

#### 2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le «Pommeau de Bretagne» se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à **acajou**, au niveau organoleptique il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et l'amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes empyreumatiques, épices subtils, de fruits confits, d'amandes, d'agrumes, de pruneaux).

#### 2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le «Pommeau de Bretagne» est ~~un apéritif à base de cidre~~ **une boisson spiritueuse** qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 % vol, et une teneur minimale en sucres non fermentés supérieure à 90 g par litre.

### 3. Définition de l'aire géographique

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec l'eau-de-vie **sous appellation d'origine contrôlée «Fine Bretagne» ou «Lambig de Bretagne»** ~~l'appellation d'origine «eau-de-vie de cidre de Bretagne»~~, le vieillissement et le conditionnement du « Pommeau de Bretagne » sont assurés dans l'aire géographique constituée par département, du territoire des communes suivantes

L'aire géographique est constituée par le territoire des ~~349~~ **366** communes suivantes:

#### **Département des Côtes-d'Armor**

Andel, Aucaleuc, **Bégard**, Binic, Bobital, Bourseul, Broons, Brusvily, Calorguen, Caouënnec-Lanvézéac, Caulnes, Cavan, Les Champs-Géraux, Coëtmiex, 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, Lanvallon, Léhon, Matignon, Meslin, Noyal, Paimpol, Perros-Guirec, Plancoët, Planguenoual, Pléboullé, Plédéliac, Pléguien, Pléhédel, 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, Trélivan, 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, Faou (Le), La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Guimaec, **LeTrévou**, 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.

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

### **Département d'Ille-et-Vilaine**

Acigné, Amanlis, Bain-de-Bretagne, Bais, Baulon, Bléruais, Boistrudan, La Bouëxière, Bourbarre, 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 Tronchet, Le Verger, Vern-sur-Seiche, La Ville-ès-Nonais.

### **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, Théhillac, Theix, Tréal, **Tréfléan**, 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**

### 3.2. Zone d'implantation des vergers

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts utilisés pour l'appellation d'origine « Pommeau de Bretagne » proviennent de vergers situés au sein de l'aire géographique et qui répondent aux critères d'identification suivant :

**Pour être identifiée en «Pommeau de Bretagne», une parcelle doit satisfaire à l'ensemble des critères suivants :**

- **appartenir à l'aire géographique Pommeau de Bretagne,**
- **se trouver sur des sols dont la profondeur est comprise entre 20 et 75 cm, ces limites pouvant être relevées en présence de texture sableuse ou d'une charge en éléments grossiers importante,**
- **ne pas présenter de signes notables d'hydromorphie importante jusqu'à 50 cm de profondeur (taches d'oxydation importantes avec décoloration de la matrice ou taches grises de réduction selon le substrat).**

**\_ une situation abrité des vents dominants**

Ces critères ont été approuvés par le Comité National du 8 novembre 2006

~~Les listes des critères et~~ des vergers identifiés peut être consultée auprès des services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

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

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

Le verger est constitué de l'ensemble des arbres de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine «Pommeau de Bretagne»

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.

~~Les pommiers conduits en « haute tige sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1.60m. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure ou égale à 1.60m~~

L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers **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 un rayon maximum de ~~0,30~~ **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 vergers comportent les variétés 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.

Les variétés de pommes sont listées par catégorie en annexe du présent cahier des charges.

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 arbres plantés sur l'ensemble d'un verger et pour un même mode de conduite sont issus pour 70 % ou plus de variétés phénoliques et pour 15 % ou moins de variétés acidulées.

Chaque verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges.

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

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé :

- à 25 tonnes de pommes ou 187,2 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « haute tige »,
- à 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges ».

~~Dans la limite du rendement maximal par hectare fixé ci-dessus, la charge moyenne maximale par arbre est de 400 kilogrammes de pommes ou 3 hectolitres de moûts.~~

**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 carrés.**

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » 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 ».

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

Les « pommes à cidre » sont récoltées à bonne maturité, variété par variété, transportées, manipulées et stockées **dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.**

~~Le stockage des pommes à cidre est réalisé sur une aire permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide~~

La première fraction de la récolte de chaque variété de pommes à cidre ne peut pas servir à la production de moûts destinés à l'élaboration de « Pommeau de Bretagne ».

~~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.~~

~~La hauteur de chute des fruits, lors des opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 m.~~

=

~~La hauteur maximale des fruits stockés ne peut être supérieure à 1,50 m de la récolte au brassage.~~

Le transport et le stockage sont réalisés en respectant la séparation des variétés.

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

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.

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

Les matériels utilisés pour pressurer la pulpe sont des pressoirs à paquets fixes ou ambulants, des pressoirs à bandes ou des pressoirs pneumatiques et hydrauliques horizontaux.

Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des « pommes » mises en œuvre est interdit.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite.

Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation).

La filtration du moût est interdite.

**Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants, et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit.**

#### **4.6 Elaboration du Pommeau**

##### ***4.6.1. Mutage***

Le mutage est réalisé en une seule fois.

Au moment du mutage, les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 123 grammes par litre. Cette condition s'applique :

- sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée Pommeau de Bretagne à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées ;

- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée "Pommeau de Bretagne".

Les moûts sont utilisés au fur et à mesure de leur élaboration

Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de ~~l'eau-de-vie-de-cidre-de-Bretagne~~ la «**Fine Bretagne**» ou «**Lambig de Bretagne**», en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol et supérieur à 20 % vol.

La ~~l'eau-de-vie-de-cidre-de-Bretagne~~ «**Fine Bretagne**» ou «**Lambig de Bretagne**» utilisée pour le mutage a été conservée dès la fin de la distillation sous bois de chêne au moins 12 mois. Elle présente un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol, lors du mutage et est élaboré par le même élaborateur qui produit le moût.

La «**Fine Bretagne**» ou «**Lambig de Bretagne**» ~~l'eau-de-vie-de-cidre-de-Bretagne~~ est élaborée par le même opérateur qui a extrait le moût.

Les opérations de mutage sont achevées avant le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte.

#### *4.6.2 Elevage*

Les « Pommeau de Bretagne » ainsi élaborés sont vieillissés, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne d'espèce sessile ou pédonculé ou leur croisement de moins de 110 hl, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

Les « Pommeau de Bretagne » sont conditionnés chez l'élaborateur à l'issue d'une période d'élevage comportant :

- une période de vieillissement d'au minimum 14 mois après le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte ;
- une période de maturation en bouteilles d'au minimum trente jours pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.

Le titre alcoométrique volumique acquis du « Pommeau de Bretagne » en cours de vieillissement peut être ajusté par l'apport complémentaire de «**Fine Bretagne**» ou «**Lambig de Bretagne**» ~~l'eau-de-vie-de-cidre-de-Bretagne~~ répondant aux conditions susvisées.

#### *4.6.3 Circulation des produits*

Le « Pommeau de Bretagne » pourra circuler à partir du 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage.

Il ne pourra circuler à la destination de la consommation humaine directe qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur où ont été réalisés le mutage et l'élevage.

Les expéditions en vue de l'incorporation de Pommeau de Bretagne dans des préparations culinaires peuvent se faire dans d'autres contenants que des bouteilles.

#### 4.6.4 Produit fini

Les « Pommeau de Bretagne » proviennent d'un assemblage dans lequel :

- le volume de moûts issus d'une même variété de pomme à cidre ne peut excéder 50 % du volume total du moût;
- le volume de moûts issus de variétés acidulées ne peut excéder 15 % du volume total du moût ;
- le volume de moûts issus de variétés phénoliques doit représenter au moins 70 % du volume total du moût.

Les « Pommeau de Bretagne » présentent les caractéristiques analytiques suivantes lors de leur commercialisation :

- titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % vol et 18 % vol ;
- teneur en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.

#### ~~Mesures dérogatoires~~

=

#### ~~a) Dispositions dérogatoires~~

=

#### ~~Par dérogation aux règles sur les variétés de pommes :~~

=

~~la présence de variétés de pommiers non énoncées dans l'annexe du présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 1er janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation ;~~

=

~~chaque verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges à partir de la récolte 2016. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement telle que prévue au point I-2 du chapitre II du présent cahier des charges.~~

=

#### ~~b) Application immédiate du bénéfice de l'appellation:~~

=

~~Les apéritifs à base de cidre élaborés avant la publication du décret homologuant le présent cahier des charges pourront bénéficier de l'AOC « Pommeau de Bretagne » s'ils répondent aux conditions de production fixées par le présent cahier des charges et après examens analytique et organoleptique.~~

=

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

### 5.1- Description des facteurs physiques du lien au terroir

L'aire géographique s'étend sur ~~349~~ **366** communes représentant un tiers de la région administrative «Bretagne». Elle forme 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 exclue 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.

## **5.2 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 XVe 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.

## **5.3 Caractéristiques du Pommeau de Bretagne:**

### *5.3.1 Aspect organoleptique*

Le «Pommeau de Bretagne» se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à acajou, au niveau organoleptiques il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et l'amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes empyreumatique, épicées subtils, de fruits confits, d'amandes, d'agrumes, de pruneaux).

### *5.3.2 Eléments historiques liés à la réputation*

Le mutage du moût de pommes par de l'eau de vie constitue une pratique domestique agricole commune aux régions cidricoles de l'ouest de la France qui a dû apparaître avec le développement de la distillation.

Cependant aucune source ancienne ne fait référence au Pommeau de Bretagne car si la fabrication d'une boisson comme le Pommeau était courante dans les fermes à partir des fruits du verger, ce n'est que très récemment que l'on commença à la commercialiser.

En effet la vente des apéritifs à base de cidre était interdite par un décret de 1935 et plusieurs tentatives de reconnaissance de ce produit échouèrent. Ainsi en 1946, un groupe de producteurs chercha mais en vain à mettre en vente un "cidre de liqueur". Néanmoins, insistant sur le fait qu'il s'agissait d'un produit traditionnel, les élaborateurs de Bretagne qui, avec les producteurs du Maine et de Normandie avaient baptisé leur produit "Pommeau" en 1972 parvinrent à obtenir en 1981, le droit de le vendre. En septembre 1979, ils demandèrent la reconnaissance en A.O.C. pour le « Pommeau de Bretagne » qu'ils obtinrent en 1997, à la suite de celle du cidre « Cornouaille ».

## **5-4 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :**

La répartition régulière des précipitations, la douceur des températures, la présence de sols peu profonds et drainants autorisent la production régulière de pommes à cidre.

La situation de l'aire géographique à des altitudes inférieure à 120 mètres caractérisés permet d'éviter la nébulosité élevée, les précipitations excessives et une trop grande fraîcheur des températures.

L'aire de l'A.O.C. « Pommeau de Bretagne » est marquée par des usages de production de fruits à cidre et d'élaboration des pommeau qui ont entretenu à travers les siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'à la mise en bouteille puisque cette dernière étape est réalisée intégralement dans l'aire.

Ce savoir faire tire intelligemment partie des opportunités et des contraintes naturelles présentes dans l'aire. Il permet aux producteurs de sélectionner les parcelles qui du fait de la faible profondeur des sols provoque une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres ; et du fait de leur situation abritée des vents dominants permet d'éviter les chutes avant maturité des fruits en automne. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers, les variétés en majorité très riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique, à la saveur amertumée et à la structure très charpentée du Pommeau de Bretagne. Il leur donne la maîtrise des techniques de culture des arbres et de récolte, les plus à même d'obtenir durablement les fruits sains qu'exige la production de Pommeau de Bretagne.

Le savoir-faire des producteurs s'observe également à la cave dans leur aptitude à assembler les jus selon la saveur plus ou moins acide, plus ou moins amère des variétés et selon leurs apports aromatiques, puis au chai dans leur capacité à utiliser les conditions climatiques océaniques tempérées de l'aire pour favoriser l'élevage harmonieux du « Pommeau 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 ;**

ANIPP  
Section Pommeau de Bretagne  
6 Place Boston  
14200 Hérouville Saint Clair

## **8. Règles de présentation et étiquetage**

### **8.1 Dispositions générales**

Les « Pommeau de Bretagne » ne peuvent être déclarés après l'élaboration, 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 d'origine contrôlée soit inscrite, accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom « Pommeau de Bretagne » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur.

La mention « Appellation d'origine contrôlée » est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.

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 nom de l'appellation 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.

## **8.2 Dispositions spécifiques**

Dans le respect des règles de présentation du nom de l'appellation prévues au point précédent, le nom « Cornouaille » est inscrit dans des caractères de dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne pouvant excéder les 2/3 de celles du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » complétée du nom « Cornouaille » est réservée aux ~~apéritifs à base de cidre~~ **Boissons spiritueuses** obtenues à partir :

— d'eaux-de-vie élaborées et distillées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille », à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de cette appellation ;

— et de moûts produits à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille ».

## **Partie II Obligations déclaratives**

### ***1. Obligations déclaratives***

Cette partie liste les déclarations à réaliser et les registres à tenir afin de permettre la vérification des règles de production. Elles s'ajoutent à la déclaration d'identification qui incombe à l'ensemble des opérateurs sous SIQO :

#### **1.1 Déclaration d'affectation parcellaire des vergers**

Les produits bénéficiant de l'AOC « Pommeau de Bretagne » sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles situées dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend l'indication des références cadastrales, 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.

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 la récolte.

#### ~~2. Déclaration d'engagement de mise en conformité~~

~~=~~  
~~Les opérateurs bénéficiant des règles dérogatoires sur les variétés et le mode de conduite des vergers prévues au point VII (a) souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.~~

~~=~~  
~~Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1er juillet 2009 pour les parcelles de vergers déjà identifiées conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent 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.~~

=

=

### ~~3. 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. 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.~~

=

## **1.2 Déclaration récapitulative des achats de fruits**

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les négociants ou élaborateurs ayant acheté des pommes au cours de la campagne destinées à l'élaboration de « Pommeau de Bretagne ». Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle. Elle comporte les quantités de pommes achetées par fournisseur.

## **1.3 déclaration de revendication et de stocks**

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

- les périodes de mutage ainsi que les quantités élaborés
- 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 110 hl.

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 : Tenue de registres**

### **2.1 Registres et documents d'accompagnement des fruits**

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

Les producteurs de fruits enregistrent pour chacune des parcelles destinées à l'AOC Pommeau de Bretagne la date de récolte et la destination de la première fraction de leur récolte.

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.

## 2.2 Registre d'élaboration

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes:

- Enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de pressurage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient
- Enregistrement des traitements
- Enregistrement des mutages et ajustements du TAV (date, volume de moût, richesse saccharimétrique, volume, âge et T.A.V de l'eau de vie, volume et TAV du Pommeau obtenu)
- Enregistrement des introductions et des sorties de logements sous bois (date, volume et référence logements)
- Enregistrement des sorties du bois des Pommeau : conditionnement en cuve inerte ou mise en bouteille (date, numéro de lot, volume et TAV).

## 2.3 Registre de sorties

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants :

Date d'expédition pour mise à la consommation, quantités, TAV et références du lot.

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

## Partie III. Points principaux à contrôler

POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : <b>au moins 70% de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées</b>	Examen documentaire et/ou Examen visuel
B – REGLES ANNUELLES	
<del>Entretien des vergers</del>	<del>Examen visuel</del>

Richesse minimale saccharimétrique des mouts au moment du mutage	Examen documentaire
Titre alcoométrique volume de l'eau de vie au moment du mutage	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous bois	Examen documentaire
C – PRODUIT	
T.A.V	Contrôle analytique au moment de la mise en bouteille
teneur en sucres totaux	Contrôle analytique au moment de la mise en bouteille
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

## ANNEXE

### Liste des variétés

#### VARIETES DE POMMES

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

##### Variétés phénoliques

Amer Blanc	C'huero Ruz Per Lae	Kroc'hen ki (Peau de Chien)
<b>Amère Saint Jacques</b>	<b>C'huero Ruz</b>	Kermerrien
Avaloù Bigouden	<b>C'huero Ruz Bihan</b>	Marie Ménard
Avaloù-Beleien	<b>Coco d'Isse</b>	<b>Marine Auffray</b>
<b>Avaloù Boutailh Vihan</b>	<b>Doux Amer Bintinais</b>	<b>Martinais</b>
<b>Avalou Daoulas</b>	Douce Möen	<b>Médaille d'Or</b>
Bedan	<b>Douce Möen Gris</b>	<b>Penn du</b>
<b>Boivin</b>	<b>Dous Bras</b>	<b>Pescao</b>
<b>Botell Stank</b>	<b>Dous Bloc'hig</b>	Prad Yod
Boudenn Blad	<b>Doux geslin</b>	<b>Rousse de Plourhan</b>
<b>Brank Kamm</b>	<b>Dous Rouz</b>	<b>Rouz Courmoulen</b>
<b>Bramtôt</b>	<b>Dous Rouz Bihan</b>	Rouz Koumoulenn Vihan
Cahoua	Dous Rouz Bras	<b>Seac'h Biniou</b>
<b>Carabine</b>	Fréquin rouge	Stang-Ru
<b>Chaperonnais</b>	<b>Gwaremmig Ruz</b>	<b>Trojenn Hir</b>
<b>Chevalier jaune</b>	<b>Jaketig</b>	<b>Ty ponch</b>
C'huero Brizh	<b>Jambi</b>	<b>Villebery</b>
C'huero Ruz Mod Kozh	Jeanne Renard	<del>Ty ponch grosse</del>
C'huero Gwenn	<b>Jopig</b>	<del>Ty ponch petite</del>

##### Variétés acidulées

Briz-kannig	Judor	Rouget de Dol
Fil jaune	Locart Vert	Petit Jaune
Fil rouge	<del>Dous Bloc'hig</del>	Pied court

##### Autres variétés

Amer Riset	Dous e Veg Brizh	Dous Jaffredo
Avalou Spoue	Dous Bihan	Guillevig
Bedan rouge	Dous Kaled	Pomme Choux
<del>C'huero Ruz</del>	Dous koët lignez	Riset
<del>C'huero Ruz Bihan</del>	<del>Jaketig</del>	<del>Jambi</del>