

# **CAHIER DES CHARGES de**

## **L'APPELLATION**

« CIDRE PAYS DE CAUX» ou  
« PAYS DE CAUX »



*Version ODG suite conseil d'administration du 8 septembre 2022 et du 15 décembre 2022  
Transmise à l'INAO Caen le 23 décembre 2022*

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux »**  
homologué par ... du XXXX, *JORF* du XXXXXX  
**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° XX**

**SERVICE COMPÉTENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National de l'Origine et de la Qualité  
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex  
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Syndicat Cidre Pays de Caux  
Chambre d'Agriculture de Seine-Maritime – BP 59 – 76 232 Bois-Guillaume Cedex  
Tél. : (33) (0)2 35 59 98 97  
Fax : (33) (0)2 35 34 00 59  
Courriel : [cidrepaysdecaux@gmail.com](mailto:cidrepaysdecaux@gmail.com)

**Composition :** Le Syndicat est composé de

- producteurs-livreurs de fruits, et négociants en fruits
- élaborateurs de cidre

**TYPE DE PRODUIT :** Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

## 1) **NOM DU PRODUIT**

CIDRE PAYS DE CAUX ou PAYS DE CAUX

## 2) **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Le « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » est un cidre effervescent obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié.

Il est élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre.

Le « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » est riche avec une dominance de l'acidité, complétée par une pointe d'amertume. Avec sa sucrosité discrète, il se distingue par sa finesse, sa fraîcheur et sa légèreté.

Le « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % Vol,
- titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 % Vol
- teneur saccharimétrique inférieure ou égale à 30 grammes par litre,
- pression minimale de 1,5 bar à 20°C.

## 3) **DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Toutes les étapes de la production, de la récolte des fruits à l'élaboration du cidre y compris la prise de mousse, ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du [...]. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de [date du COG] :

[liste des communes]

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'appellation d'origine « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » proviennent de vergers implantés sur des parcelles situées au sein de l'aire géographique et répondant aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité lors de la séance du comité national compétent du [...].

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

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

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et du groupement.

## 4) **ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Le suivi documentaire mis en place depuis le verger et tout au long du processus d'élaboration du « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux », ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie, permettent de garantir un suivi du produit jusqu'à la mise à la commercialisation

## 4-1-Obligations déclaratives

### 4-1-1- Déclaration d'identification des opérateurs

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

La déclaration d'identification comporte les éléments de description des parcelles et outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification est adressée au groupement qui informe l'Organisme de contrôle.

Tout changement doit être spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

Opérateurs	Descriptif de l'outil de production	Date de dépôt
<b>PRODUCTEURS DE FRUITS</b>	<u>Pour chaque unité culturale :</u> - références cadastrales de la (des) parcelle(s), - nombre d'arbres, - année de plantation, - mode de conduite, - variétés et - écartement entre les arbres. Plan du verger avec positionnement des variétés	Pour produire des fruits à partir de l'année N, déclaration avant le <b>1<sup>er</sup> avril</b> de l'année N, y compris pour chaque nouvelle unité culturale ou modification d'unité culturale. –
<b>NEGOCIANTS EN FRUITS</b>	- Adresse du lieu de dépôt des fruits. - Périodes, dates et horaires d'ouverture	Pour collecter des fruits à partir de l'année N, déclaration au plus tard le 1 <sup>er</sup> septembre de l'année N
<b>ELABORATEURS DE CIDRE</b>	- Adresse du ou des site(s) de production (lieu de dépôt des fruits, cave, cuverie, chai, ...) - Présence de matériel de râpage ou broyage, de pressurage et d'embouteillage - Présence de matériel de pasteurisation et de gazéification	Pour élaborer du cidre à partir de la récolte N, déclaration avant le 1 <sup>er</sup> septembre de l'année N

### 4-1-2- Déclaration préalable de non-intention de production / déclaration de reprise de la production

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1<sup>er</sup> septembre de l'année de récolte au groupement 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 son outil de production.

La déclaration de reprise de production est adressée avant le 1<sup>er</sup> avril de l'année de récolte au groupement, qui informe l'Organisme de contrôle.

#### 4-1-3- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est transmise au plus tard 72 heures après la mise en bouteille. Elle comporte notamment :

- l'identifiant de l'opérateur,
- l'identifiant du/des lot(s),
- la date de fin de mise en bouteille et
- les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée simultanément au groupement et à l'Organisme de contrôle.

#### 4-1-4- Déclaration récapitulative d'achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par chaque élaborateur ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février qui suit la récolte au groupement qui informe l'Organisme de contrôle.

Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

### **4-2- Tenue des registres**

Tout opérateur tient une comptabilité matière des fruits produits et/ou mis en œuvre ainsi que des volumes de cidre, permettant de garantir la traçabilité à l'origine.

#### 4-2-1- Documents d'accompagnement des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leurs transport entre le fournisseur et l'élaborateur par un document indiquant :

- l'appellation d'origine revendiquée,
- les références de la parcelle récoltée,
- la date de récolte et
- la quantité récoltée par variété ou catégorie de variétés (acidulée / douce et douce-amère / principale),

#### 4-2-2- Registre des fruits

Les opérateurs enregistrent dans le registre des fruits :

- les références de la parcelle récoltée,
- la date de récolte et
- la quantité récoltée par variété ou catégorie de variétés (acidulée / douce et douce-amère / principale).

#### 4-2-2- Registre d'élaboration

Le registre d'élaboration comporte notamment les données suivantes :

Modalités de l'extraction du jus :

- date de pressurage,
- variétés ou catégories de variétés mises en œuvre et quantités correspondantes,
- densité et volume du moût obtenu..

Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation

Mises en bouteille :

- date de mise en bouteille

- assemblage,
  - volume et
  - identifiant du lot.

### 4.3. Contrôle sur le produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens analytiques et organoleptiques, visuel et gustatif, visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux ».

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

## **5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

### **5-1- Obtention des fruits et des jus**

Le verger est constitué de l'ensemble des arbres identifiés utilisés par un opérateur pour la production de fruits destinés à l'appellation « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux ».

### **5-1-1-Composition variétale du verger**

Le « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » est élaboré à partir de pommes à cidre des variétés suivantes :

## Variétés principales :

Amère Grise Dieppois, Martin Fessard, Médaille d'or, Marin Onfroy gros, Amère de Berthecourt, Franqueville, Fréquin rouge petit, Mettais

Douce-amère Antoinette, Bedan des parts, Bramtôt, Godard, Furcy Lacaille, Gros œillet, Hauchecorne, Jaunet pointu, Michelin, Muscadet de Dieppe, Président des Héberts, Reine des Hâtives, Saint Laurent, Saint Nicolas, Saint Martin, Wagon Legrand, Argile grise, Bedan, Binet Blanc Doré, Binet rouge, Frêle de Roncherolle, Fréquin Lajoie, Jouveaux, Omont, Rouge Duret, Vice Président Héron

Douce : Ambrette, Argile, Belle Cauchoise, Binet gris, Binet Violet, Galopin, Groseille, Marabout, La Poulaillerie, Peau de Vache, Pierre l'Archevêque, Roquet, Rossignol, Rouget, Clos Renaux

Acidulée : Maillon Rose, Rouge le Borgne, Armagnac, cazo jaune, Rambeau, René Martin, Rouge de Trèves

### Variétés complémentaires :

Variétés complémentaires : Amère Peau de chien, Kermérrien

Douce-amère Douce Moën, Bisquet, Moulin à vent de l'Eure, Moulin à vent du Calvados

Douce Coët Ligné, Doux Véret de Carrouges

Acidulée Avrolles, Judor, Juliana, Petit Jaune, Rouget de Dol gros

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

### 5-1-2- Mode de conduite

Les vergers présentent une densité maximale de plantation de :

- pour les vergers conduits en haute tige : 150 arbres par hectare avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.
- pour les vergers conduits en basse tige : 1 000 arbres par hectare.

Les arbres conduits en haute-tige représentent au moins 30 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production de l'appellation « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux ».

L'enherbement total est obligatoire à partir de l'entrée en production du verger, à l'exception :

- d'un rayon de 30 cm autour du tronc pour les arbres conduits en haute tige ou
- d'une bande de 80 cm sous le rang pour les arbres conduits en basse tige.

Le bâchage du sol, en alternative au désherbage, est autorisé dans les conditions de surfaces décrites ci-dessus.

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

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

### 5-1-3- Récolte

Les pommes sont ramassées par catégorie :

- acidulées
- douce et douces amères
- amères.

### 5-1-4- Productivité des vergers et entrée en production

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

- pour les vergers haute tige : 15 tonnes de pommes ou 112,50 hl de moût par hectare,
- pour les vergers basse tige : 25 tonnes de pommes ou 187,50 hl de moût par hectare.

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation « Cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » 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.

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 m<sup>2</sup>.

#### 4-1-5- Extraction du jus, opérations sur le moût

Les pommes sont broyées ou râpées avant d'être pressurées.

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

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 96 grammes par litre, soit une densité de 1045 mesurée à 15°C.

La clarification des moûts est obligatoire et peut être obtenue par défécation ou dépectinisation, éventuellement avec l'emploi de sels déféquants et/ou enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

### **5-2- Elaboration des cidres**

#### 5-2-1- Fermentation

La première fermentation s'effectue sans ajout de levures exogènes, sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner leur développement, à l'exception du SO<sub>2</sub>.

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

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

#### 5-2-2- Mise en bouteille et prise de mousse

La mise en bouteille a lieu au minimum 6 semaines après le pressurage.

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

- la proportion de pommes de variétés principales est supérieure ou égale à 60% ;
- la proportion de pomme de variétés acidulées est comprise entre 10 à 20 %,
- la proportion de pommes de variétés douces et douces amères est supérieure ou égale à 70%.

La prise de mousse est obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

La pasteurisation et la gazéification sont interdites.

La durée de prise de mousse est au minimum de 8 semaines.

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

### **6) -ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

#### **6-1- Spécificité de l'aire géographique**

##### 6-1-1- Description des facteurs physique du lien au terroir

L'aire de production et d'élaboration du « cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » se situe en Normandie dans le département de Seine Maritime : elle correspond à la fois à l'unité géographique et à la petite région agricole désignées sous ce nom.

Cet ensemble est constitué d'un vaste plateau triangulaire compris entre les hauteurs du Pays de Bray à l'Est, la vallée de la Seine au Sud et la mer Manche, à l'Ouest et Nord-Ouest. Sa surface s'abaisse lentement d'Est (160 m.) en Ouest (90-100 m.), avec une double inflexion des pentes vers la Manche et vers la Seine. La topographie générale régulière se nuance d'un dense réseau de vallons secs faiblement incisés, qui s'hierarchisent peu à peu pour rejoindre finalement les vallées drainées des petits fleuves côtiers ou affluents de la Seine.

Le sous-sol du Pays de Caux est constitué de puissantes couches de craies, souvent à silex, parfois marneuses, mais ce substrat est presque toujours masqué par deux types de formations superficielles : les argiles à silex (produits de l'altération tertiaire des craies), que recouvrent d'épais limons éoliens quaternaires.

Les sols représentatifs du plateau de Caux sont des sols bruns faiblement lessivés, développés sur matériau parental limoneux. Ces sols épais sont fertiles, les déficits nutritifs naturels étant compensés par un enracinement potentiel profond et un bon régime hydrique général. Ces caractéristiques pédologiques se modifient progressivement vers les rebords du plateau, avec la proximité des argiles à silex (épaisseur moindre, charge caillouteuse accrue).

Les conditions climatiques sont de type océanique. Les précipitations sont abondantes (800-1000 mm), avec des variations interannuelles marquées ; elles sont plutôt bien réparties au cours de l'année (avec une dominante d'automne-hiver), ce qui n'exclut pas de brefs épisodes plus secs. Les températures moyennes annuelles sont assez douces (10,5°), avec des amplitudes saisonnières réduites (6° moyenne d'hiver; 17° moyenne d'été). Le gel est en général assez limité (25-50 jours), de décembre à février, mais avec de brefs retours en avril, voire mai, aux possibles conséquences dévastatrices sur les fruitiers. Le Pays de Caux est aussi une région ventée, aux flux d'Ouest dominants, où les tempêtes sont fréquentes et fortes (surtout tempêtes d'équinoxe). Tous ces traits climatiques présentent un gradient progressif, du littoral vers l'intérieur.

Le paysage Cauchois se caractérise par un parcellaire trapu de champs ouverts, principalement voués à la grande culture, auquel se superpose une dense trame d'ilots arborés constitués de clos-masures : cette structure originale associe habitat, bâtiments agricoles et élevage au sein d'une cour enherbée, plantée de pommiers et entourée de talus portant des arbres de haut jet. Isolés ou groupés en hameaux, ces clos-masures tirent souvent parti, en les soulignant, des ondulations protectrices de la surface du plateau.

#### 6-1-2- Description des facteurs humains du lien au terroir

##### *Le Pays de Caux, berceau de variétés de pommes à cidre*

M. HAUCHECORNE, pharmacien chimiste à Yvetot, Président de la Société d'Horticulture de l'arrondissement d'Yvetot, publie en 1875 un ouvrage "Le Cidre" où sont décrites de nombreuses variétés : ouvrage qui restera longtemps une référence.

Le remarquable travail de M. Hauchecorne n'eut pas seulement pour conséquence de ramener l'attention sur d'anciennes variétés d'élite que l'on avait délaissées : Bedan, Marin-Onfroy, Peau de Vache, Fréquin, il incita quelques pépiniéristes de la région rouennaise à entreprendre la création de nouvelles variétés de pommiers à cidre. Ceux qui obtinrent les plus intéressants résultats furent Godard de Bois-Guillaume, Dieppois et Legrand d'Yvetot, David de Saint-Clair, Lacaille de Frichemesnil, G. Power de Saint-Ouen-de-Thouerville. Environ le tiers des variétés de pommiers à cidre, aujourd'hui classées par l'Association française pomologique, ont été obtenues par ces habiles praticiens.

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, de nombreux pépiniéristes de la Seine-Maritime ont à l'origine de variétés plantées en Pays de Caux. Citons par exemple, en Seine-Maritime, M. LEGRAND à Yvetot pour les variétés Bramtô, Binet Gris, Hauchecorne, Michelin, Ambrette ou encore Belle Cauchoise ; également M. DIEPPOIS, toujours à Yvetot, pour Grise Dieppois ou Reine des Hâtives et encore M. GODARD (variétés Godard et Médaille d'Or), LACAILLE (variété Furcy Lacaille), DIEUROY (variété St Laurent) et DAVID (variété Précoce

David). Dans les régions limitrophes, pour les variétés les plus connues, on trouve M. METTAIS avec la variété du même nom et M. OMONT avec aussi une variété à son nom.

Les vergers de pommiers haute tige, au sein des clos-masures ou adossés à ceux-ci, comportent une importante diversité de cultivars bien adaptés au milieu, dont des variétés spécifiques du Pays de Caux. Le savoir-faire traditionnel, développé depuis le 13<sup>e</sup> siècle, est attesté par la présence fréquente de bâtiments d'âges successifs dédiés à la production cidricole, dans de nombreuses cours de fermes cauchoises.

Le Syndicat a compté parmi ses membres M. JP VITTECOQ à l'origine d'un verger conservatoire à Auzouville-Auberbosc avec plus de 670 anciennes variétés du Pays de Caux.

#### *Notoriété du cidre Pays de Caux*

Dès la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, époque de l'invention de la presse à pommes, la Haute-Normandie et plus particulièrement le port de Rouen, véritable plaque tournante du cidre, développe une production cidrière à l'entrée du Pays de Caux.

Il était de bon ton dans le Tout Paris des années 1900, après les fastes du casino d'Etretat, de venir goûter aux tripettes de mouton arrosé du traditionnel cidre bouché à l'auberge de la Belle Ernestine à St Jouin.

Durant la révolution, le prévôt de Benouville à côté d'Étretat ayant refusé d'émigrer calma l'ardeur belliqueuse d'une troupe de villageois républicains qui marchaient sur le château en leur servant un plantureux repas arrosé à volonté d'un de ces cidres bouchés bien capiteux.

Cette tradition cidricole s'exprime encore aujourd'hui lors de nombreuses manifestations festives ou sportives, un écomusée de la pomme et du cidre, et une route des ciders.

#### *Spécificités de transformation du cidre Pays de Caux*

Le « cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » est élaboré à partir d'assemblages spécifiques entre les différentes catégories de variétés (cf. tableau du paragraphe 9), assemblages s'inspirant des usages traditionnels. Son effervescence est obtenue sans gazéification (prise de mousse naturelle en bouteille ou cuve close). Il est non pasteurisé.

### **6-2- Description des spécificités du produit**

A la dégustation, ces ciders doivent présenter :

- une couleur jaune pâle à jaune doré,
- une pétillance au moment du service,
- fréquemment des notes de fermentations assez marquées,
- l'équilibre des saveurs suivant : cidre assez acide, vif, avec une pointe d'amertume. Ces ciders sont rafraîchissants, légers et agréables à boire.

### **6-3- Lien causal**

Les caractères du « cidre Pays de Caux » ou « Pays de Caux » se relient clairement aux spécificités de l'aire géographique.

Les sols de limon épais favorisent le développement de sujets vigoureux, à l'enracinement profond, dans un contexte dépourvu de contraintes hydriques : il en résulte une compétition nutritionnelle faible entre rameaux et fruits, aux dépens de ces derniers. Les fruits obtenus (indépendamment des variétés) n'ont qu'une richesse limitée en sucre : le rapport sucre/acidité est donc faible et cet effet-sol est manifestement à l'origine de la typicité peu sucrée du cidre du Pays de Caux.

Le cadre de production bénéficie d'un microclimat d'abri résultant de la structure même des clos-masures : les écrans végétaux stratifiés en périphérie et les bâtiments agricoles dispersés entravent l'action des vents (les tempêtes d'équinoxe pouvant avoir des effets fâcheux sur les vergers et les arbres de haut jet) et créent une

ambiance thermique favorable, surtout lors des gelées printanières. Ces écrans végétaux empêchent également la chute prématuée des fruits avant complète maturation. De plus, cette localisation au cœur même des exploitations favorise une conduite attentive des vergers.

L'assemblage variétal choisi se caractérise par une forte diversité, avec une majorité de variétés douces et douces-amères. Les variétés principales utilisées sont celles originaires du Pays de Caux, accompagnées de variétés non originaires, mais traditionnelles, d'emploi fréquent depuis des générations. Il en résulte des jus à la typicité affirmée. Les assemblages de cuvées permettent de moduler le caractère du produit final, à l'acidité assez prononcée, avec une pointe d'amertume et une certaine légèreté rafraîchissante.

## 7) **REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex  
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)  
Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13  
Tél : (33) (0)1 44 87 17 17  
Fax : (33) (0)1 44 97 30 37  
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

## 8) **ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE**

Outre les mentions réglementaires prévues par la réglementation relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- jusqu'à l'enregistrement européen, le nom de l'appellation accompagné de la mention « AOC » ou « Appellation d'origine contrôlée » ;
- à compter de l'enregistrement européen, le nom de l'appellation accompagné de la mention « AOP » ou « Appellation d'origine protégée ».

Le nom de l'appellation et la mention « AOC/AOP » ou « Appellation d'origine contrôlée/protégée » sont présentés 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.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « Appellation d'origine contrôlée / protégée» est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée / protégée sans aucune mention intercalaire.

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER</b>	<b>VALEURS DE REFERENCE</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b><u>REGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)</u></b>		
Localisation des vergers	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
<b><u>REGLES ANNUELLES</u></b>		
Proportion de variétés douces et douces-amères dans l'assemblage	$\geq 70\%$	Examen documentaire
Proportion de variétés acidulées dans l'assemblage	Comprise entre 10 et 20%	Examen documentaire
Proportion de variétés principales dans l'assemblage	$\geq 60\%$	Examen documentaire
Délai entre pressurage et mise en bouteille	minimum 6 semaines	Examen documentaire
Prise de mousse	Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire et/ou Examen visuel
Durée de prise de mousse	Minimum 8 semaines	Examen documentaire ou analytique
Pasteurisation	Pasteurisation interdite	Examen documentaire
<b><u>PRODUIT</u></b>		
Caractéristiques analytiques du produit	TAV acquis $>3,5\%$ TAV total $>5,5\%$ Teneur saccharimétrique $\leq 30\text{ g/l}$ Pression $\geq 1,5\text{ bar à }20^\circ\text{C}$	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique