

CORNOUILLE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Comité Cidricole de Développement et de Recherche
Fouesnantais et Finistérien (CIDREF)

Adresse : 5, allée de Sully - 29322 QUIMPER CEDEX - FRANCE

Composition : Le CIDREF est un syndicat professionnel réunissant les producteurs et élaborateurs de cidre de Cornouaille. Constitué le 13 octobre 1980, il comporte aujourd'hui une soixantaine d'adhérents.

NOM DU PRODUIT : CORNOUILLE

TYPE DE PRODUIT : Classe 1 - 8 - Autres produits de l'annexe II : cidres

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Cornouaille est un cidre bouché non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre issu de variétés locales et traditionnelles provenant des vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le cidre Cornouaille est particulièrement riche en tanin qui lui confère une couleur brun orangé roux et une saveur caractéristique.

Aire géographique :

L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres ayant droit à l'appellation Cornouaille se situe dans le département du Finistère et correspond à une partie de l'ancien comté de Cornouaille, en Bretagne.

L'aire délimitée comprend les zones de Cornouaille les plus réputées pour leur production de cidres et correspondant à des caractéristiques de climat et de sol précises. Ont été ainsi retenus le sud Cornouaille et la vallée de l'Aulne.

Preuve de l'origine :

Le comté de Cornouaille doit son nom aux populations originaires du sud-ouest de l'ancienne province romaine de Bretagne (Grande-Bretagne) qui l'envahirent se substituant ainsi à l'autorité gallo-romaine.

Le comté de Cornouaille disparu sur le plan administratif reste vivant de par ses coutumes, son parler et son folklore spécifiques. Il correspond à une partie du département du Finistère.

La culture du pommier est pratiquée en Cornouaille dès le 6ème siècle, les récits de la vie de St Guénolé, fondateur de l'abbaye de Landevennec (vallée de l'Aulne-Finistère) en attestent.

La production cidricole de ce comté se développe, à partir du XIVème siècle, sur la base de nouvelles variétés de pommiers aux fruits riches en tanin provenant de Galice (Espagne) et d'Afrique du Nord, grâce à l'accroissement des relations commerciales maritimes.

Outre leur rôle antiseptique, les tanins vont faciliter la clarification des moûts par défécation naturelle garantissant une fermentation mieux contrôlée, technique caractéristique des cidres traditionnels des régions du nord ouest de la France.

Au fil du temps, des variétés locales de haute qualité, adaptées au climat local, ont été sélectionnées. De nombreux écrits à la fin du 19ème siècle attestent de la notoriété du cidre de Cornouaille (vallée de l'Aulne, Fouesnant, Clohars-Carnoët, Pays Bigouden ...) qui, malgré une éclipse due aux mutations du monde rural en Bretagne avec les deux guerres mondiales du XXème siècle, conserve un prestige solide auprès des consommateurs.

Méthode d'obtention :

Le cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cornouaille est élaboré en Cornouaille à partir de variétés de pommes à cidres locales et traditionnelles qui doivent provenir de vergers identifiés situés dans l'aire.

Les rendements de ces vergers ne doivent pas excéder pour les vergers « hautes tiges » 20 tonnes par hectare de verger en production et pour les vergers « basses tiges » 30 tonnes par hectare de verger en production.

Les variétés de pommes sont réparties conformément aux usages en différentes catégories en fonction de la saveur du moût : amère, douce-amère, douce et acidulée. Les variétés amères et douces amères représentent 70 % du volume de chaque cuvée.

Les pommes à cidre doivent être récoltées à bonne maturité. Leur stockage est effectué, variété par variété, en contenants permettant la circulation de l'air dans l'attente d'une maturité de brassage suffisante.

Les assemblages de variétés ne peuvent être réalisés qu'au moment du broyage ou rapage ou par mélange des moûts ou de cidre en cours de fermentation.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées. Aucune adjonction d'eau n'est autorisée.

La clarification des moûts est obligatoire et ne peut être obtenue que par la méthode traditionnelle de la défécation. Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite.

La fermentation du moût s'effectue lentement. La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration ou centrifugation.

La prise de mousse doit être obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels.

L'édulcoration, la pasteurisation et la gazéification sont interdites.

Lien avec le milieu géographique :

De par sa situation, la Cornouaille présente des facteurs favorables à la culture spécifique des pommiers à cidre.

Le climat de la Cornouaille est un climat océanique, doux et pluvieux qui permet une alimentation hydrique suffisante tandis que l'absence de gelée favorise une production de pommes régulière.

Les critères climatiques sont particulièrement déterminants dans cette région où ils varient fortement en fonction du relief. Les isohyètes 700 et 1100 mm ainsi que l'isotherme 10,5 °C ont été retenus comme indicateurs de la zone d'AOC.

Cette région est cependant aussi exposée à des vents violents. Aussi, les usages ont-ils réservé les versants les plus ensoleillés, et les mieux abrités à la production des pommes à cidres.

Les zones retenues se caractérisent en outre par leur nature géologique : sols sains sur schistes ou roches basiques, bruns, faiblement lessivés. Ces sols, de profondeur moyenne sont favorables au développement du système racinaire ainsi qu'à une bonne alimentation minérale des pommiers.

Les moûts issus des pommes à cidre de variétés locales bien adaptées à ce milieu sont particulièrement riches en sucre et en tanins qui colorent ce cidre et lui confèrent un corps et un brun d'amertume caractéristiques.

Le cidre Cornouaille a un goût et des parfums très prononcés.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS

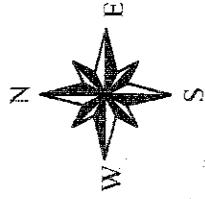
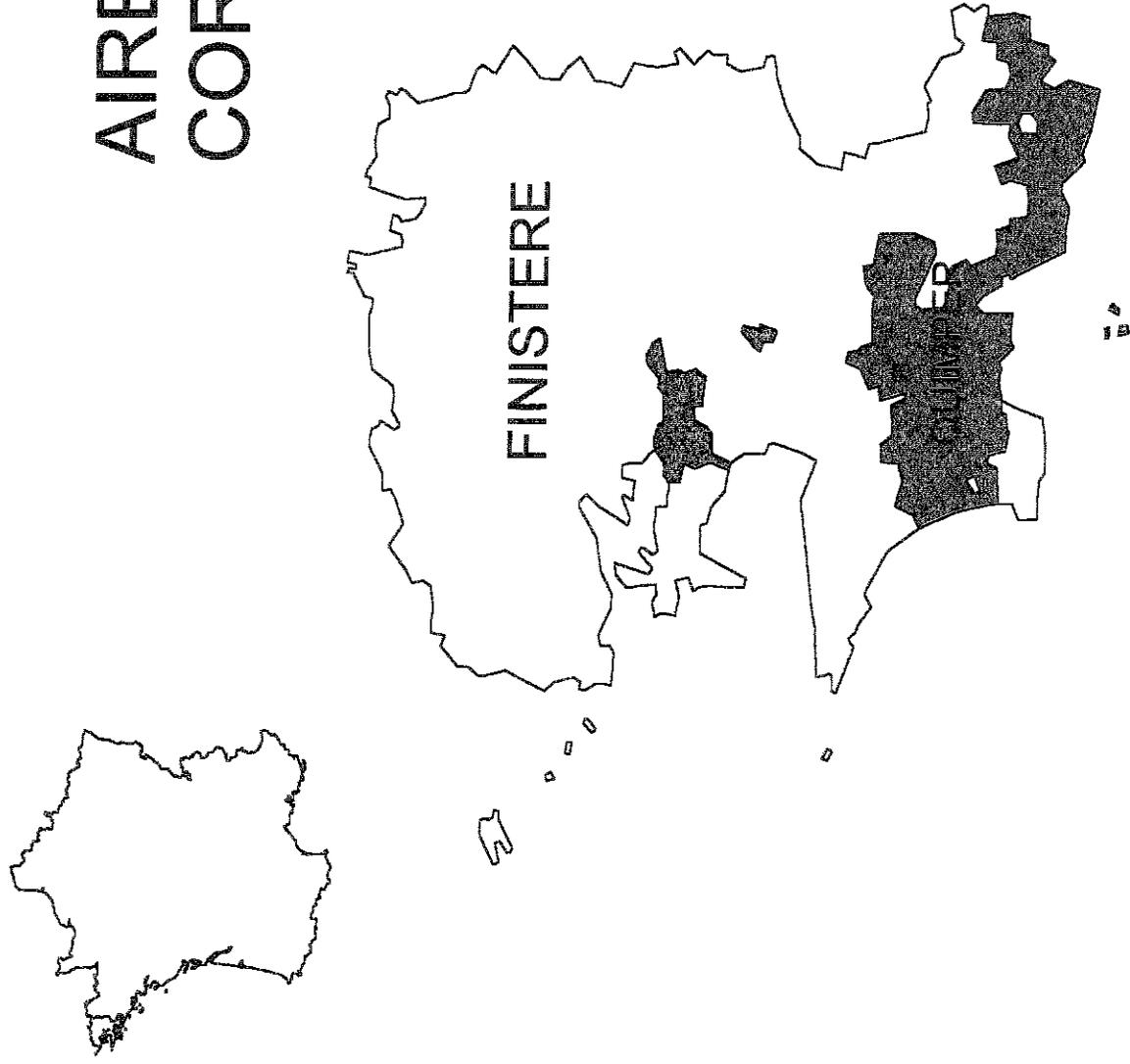
Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage :

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

Exigences nationales : Décret du 19 mars 1996 modifié par le décret du 29 novembre 1996

AIRE DE L'AOC CORNOUAILLE



100

0 Kilometers

CORNOUAILLE

Décret du 19 mars 1996

Art. 1^{er}. - Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » les cidres répondant aux conditions de production définies par le présent décret.

Art. 2. - L'aire de production et d'élaboration des cidres ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » est définie à l'intérieur de l'aire géographique suivante :

Modifié le 29 novembre 1996
Département du Finistère

Argol, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Ergué-Gabéric, Le Faou, La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Landévennec, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Névez, Peuméril, Pleuven, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plonéour-Lanvern, Plovan, Pluguffan, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimperlé, Rédené, Rosnoën, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Parties des communes suivantes :

Arzano (sections ZD, ZH, ZI), Elliant (sections H1, H2, H4), Quimper (partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Ergué-Armel), Riec-sur-Belton (section YD), Saint-Coulitz (section A2).

Art. 3. - Les pommes à cidre mises en œuvre pour la production de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doivent provenir de vergers identifiés, situés dans l'aire définie à l'article 2 précédent.

La liste des vergers identifiés est approuvée et mise à jour chaque année par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, après avis de la commission des conditions de production des cidres de « Cornouaille », définie à l'article 8 du décret relatif à l'agrément des produits cidricoles, et appelée « commission des conditions de production ».

Cette liste est déposée auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine. Elle est établie sur des critères liés au respect des conditions de production définies dans le présent décret ainsi que sur des critères liés au lieu d'implantation du verger définis par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition d'une commission d'experts nommée à cet effet.

Pour permettre l'identification d'un verger, tout producteur ou nouveau producteur doit en faire la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte à l'aide d'un imprimé fourni par ces services. Cette demande doit comporter :

- les références cadastrales du verger ;
- l'année de plantation ;
- la superficie effectivement plantée ;
- l'espacement moyen entre les arbres sur le rang et entre les rangs ;
- la liste des variétés qui composent ce verger.

Art. 4. - Les pommes à cidre mises en œuvre pour la production de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doivent provenir exclusivement des variétés de pommiers énoncées ci-après. Les variétés sont réparties, conformément aux usages, en différentes catégories en fonction de la saveur du moût : amère, douce-amère, douce et acidulée :

Variétés principales :

Catégorie amère : Kermerrien, Marie Ménard ;

Catégorie douce-amère : Prat Yeoad, Douce Moën, Peau de Chien ;

Catégorie douce : Douce Coëtigné ;

Catégorie acidulée : Guillevic.

Variétés complémentaires :

Catégorie amère : Amère Saint-Jacques, Avalou Bigouden, C'Huéro Briz, C'Huéro Ru Bihan, C'Huéro Ru Mod Couz, Jambé, Seac'h Biniou, Ty-Ponch ;

Catégorie douce-amère : Avalou Daoulas, Pendu, Perscao, Rouz Coumoullen, Stang Ru, Trojen Hir ;

Catégorie douce : Avalou Béleïn, Avalou Boutaille, Avalou Spoe, Dous Bloc'hic, Dous Bihan, Dous Braz, Dous Evêque Briz, Dous Rouz Bihan.

D'autres variétés traditionnelles de pommes à cidre peuvent être mises en œuvre à condition de ne pas figurer dans la liste des variétés de pommes de table inscrites au centre technique permanent de la sélection et de n'appartenir qu'aux seules catégories de saveur du moût amère, douce-amère et douces. Cependant, la proportion de cidre obtenu à partir de ces variétés ne peut dépasser 20 p. 100 du volume de cidre mis en œuvre pour la réalisation d'une cuvée telle que définie à l'article 11 du présent décret.

Art. 5. - Les pommes à cidre destinées à la production de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doivent être issues de vergers répondant aux conditions suivantes :

1. Plantations réalisées après la publication du décret :

Les mêmes variétés de pommiers doivent être regroupées par rangées. Le verger doit comporter exclusivement les variétés principales et complémentaires énoncées à l'article 4 précédent, à l'exception des variétés interdites pour raison sanitaire par la réglementation. Toute présence d'arbres d'autres variétés que celles précédemment citées entraîne l'exclusion du verger concerné de la liste des vergers identifiés, définie à l'article 3 du présent décret.

En outre, les arbres appartenant aux variétés principales doivent représenter au moins 50 p. 100 des arbres du verger.

Seuls les deux modes de conduite suivants sont autorisés :

- la conduite dite en « hautes tiges » avec une densité de plantation comprise entre 70 et 180 arbres par hectare de verger effectivement planté ;
- la conduite dite en « basses tiges » avec une densité de plantation comprise entre 400 et 650 arbres par hectare de verger effectivement planté.

2. Plantations réalisées avant la publication du décret :

Seuls les arbres issus des variétés principales, complémentaires et traditionnelles énoncées à l'article 4 précédent, quelles que soient leurs proportions respectives, peuvent prétendre produire du cidre à appellation d'origine contrôlée « Cornouaille ».

La superficie occupée par tout arbre d'une variété n'appartenant pas aux listes définies à l'article 4 ne peut entrer dans le calcul de la superficie du verger en production, telle que définie à l'article 7 du présent décret.

Art. 6. - Les cidres pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doivent être élaborés à partir de pommes à cidre issues de vergers identifiés dont les arbres sont correctement entretenus, élagués ou taillés régulièrement et exempts de gui.

L'irrigation et la fertilisation azotée organique ou minérale sont interdites à partir de l'entrée en production des arbres. Cependant, en cas de sécheresse persistante ou de carence azotée et sur demande individuelle auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine, ceux-ci peuvent autoriser ces pratiques, après avis de la commission des conditions de production.

Art. 7. - Les rendements des vergers en production dont les pommes à cidre sont destinées à l'élaboration de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » ne doivent pas excéder :

- pour les vergers « hautes tiges » : 20 tonnes par hectare de verger en production ;
- pour les vergers « basses tiges » : 30 tonnes par hectare de verger en production.

Ces rendements peuvent être modifiés en fonction des conditions climatiques pour une récolte déterminée, par arrêté

conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de l'économie et des finances, pris sur proposition du comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, après avis de la commission des conditions de production.

La superficie d'un verger en production est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production et pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » par la superficie moyenne occupée par chaque arbre définie à partir des distances de plantation de ces arbres lors de la plantation.

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

Art. 8. - Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doivent être récoltées à bonne maturité, transportées et stockées dans des conditions respectant à tout moment la séparation des variétés.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels répondant au cahier des charges approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition de la commission des conditions de production.

Le stockage des pommes à cidre est effectué en contenants non étanches, permettant la circulation de l'air dans l'attente d'une maturité de brassage suffisante.

Les assemblages de variétés ne peuvent être réalisés au plus tôt qu'au moment du broyage ou du râpage des pommes à cidre, ou par mélange de moûts ou de cidres en cours de fermentation.

Art. 9. - Les pommes à cidre destinées à l'élaboration du cidre à appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » sont broyées ou râpées. La pulpe ainsi obtenue peut subir une période de « cuvage » ou être immédiatement pressurée à l'aide de presses répondant au cahier des charges approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, sur proposition de la commission des conditions de production.

Le rendement maximum au pressage est de 750 litres de moût par tonne de fruits. Aucune adjonction d'eau n'est autorisée.

La tenue d'un carnet de pressage est obligatoire. Il doit mentionner pour chaque journée de pressage :

- la date de réalisation ;
- le nom de chacune des variétés de pommes à cidre mises en œuvre et leur quantité respective ;
- le volume de moût obtenu et sa richesse en sucres naturels.

La clarification des moûts est obligatoire et ne peut être obtenue que par défécation. Celle-ci est effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

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

Art. 10. - Les moûts mis en cuve pour la fermentation et destinés à la production de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doivent présenter une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre, avant défécation.

Cette limite peut être modifiée pour une récolte déterminée lorsque les conditions climatiques le justifient, par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de l'économie et des finances, pris sur proposition du comité national des vins et eaux-de-vie, après avis de la commission des conditions de production.

La fermentation du moût doit s'effectuer lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures. Une durée minimale de six semaines doit être respectée entre la date de pressurage et celle de la mise en bouteilles pour la prise de mousse.

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

Art. 11. - Les cidres prêts à être mis en bouteilles pour la prise de mousse et destinés à la production de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » constituent des cuvées.

Chaque cuvée ainsi définie est constituée à partir de cidre ou d'assemblage de cidre dans laquelle le volume de cidre :

- issu de variétés amères et douces-amères doit présenter au moins 70 p. 100 du volume de cette cuvée ;
- issu de variétés acidulées ne doit pas représenter plus de 15 p. 100 du volume de cette cuvée.

Par ailleurs, dans une cuvée, une même variété de pommes à cidre ne doit pas représenter plus de 60 p. 100 du volume de cette cuvée.

La conservation de ces cuvées n'est autorisée qu'à des températures supérieures à 7 °C.

En aucun cas les cidres à assembler et les cuvées ne peuvent circuler en dehors des locaux où les moûts ont fermenté.

Seul le mélange de cidres issus de pommes à cidre récoltées au cours d'une même année de production est autorisé.

Après clarification et fermentation, le volume de la cuvée susceptible d'être mise en bouteilles pour prise de mousse ne peut correspondre à plus de 650 litres de cidre par tonne de fruits mise en œuvre.

Art. 12. - La prise de mousse des cidres destinés à l'élaboration de cidre à appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » doit être obtenue par fermentation en bouteilles d'une partie des sucres résiduels. Elle nécessite une durée minimale de six semaines.

La date de début de mise en bouteilles est fixée chaque année dans le cadre de la procédure d'agrément par la commission des conditions de production. Cette date est portée à la connaissance des producteurs ayant souscrit une déclaration annuelle d'intention d'élaboration de cidre de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » prévue à l'article 6 du décret relatif à l'agrément des produits cidricoles.

La date de fin de mise en bouteilles est fixée au 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

L'édulcoration, la pasteurisation et la gazéification de ces cidres sont interdites.

Modèle D. 29 novembre 96

Art. 13. - Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille », les cidres obtenus après la prise de mousse en bouteilles doivent présenter les caractéristiques analytiques suivantes :

- une teneur en anhydride carbonique supérieure à 3 grammes par litre ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- une acidité volatile exprimée en acide sulfurique inférieure à 1 gramme par litre, soit 21 milliéquivalents par litre ;
- une teneur en fer inférieure à 10 milligrammes par litre ;
- une teneur en ~~éthanol~~ ^{éthanol} total inférieure à 100 milligrammes par litre ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 p. 100 en volume d'alcool ;
- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 p. 100 en volume d'alcool.

Pour la détermination du titre alcoométrique volumique total, on considère qu'il faut 17 grammes de sucre par litre de moût ou de cidre pour obtenir 1 p. 100 en volume d'alcool supplémentaire.

A la dégustation, ces cidres doivent présenter un équilibre entre les saveurs amères et sucrées, une couleur et un goût caractéristiques des cidres de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille ».

Art. 14. - Les cidres de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions prévues par le décret relatif à l'agrément des produits cidricoles.

Les examens analytique et organoleptique doivent être réalisés après prise de mousse.

La déclaration annuelle d'intention d'élaboration de cidres en appellation d'origine contrôlée « Cornouaille », prévue à l'article 6 du décret précité, doit comporter un inventaire des volumes de cidre destinés à la prise de mousse en appellation d'origine contrôlée, produits les années antérieures et non

encore mis en bouteilles à la date de cette déclaration d'intention.

La déclaration annuelle d'élaboration prévue à l'article 7 du décret relatif à l'agrément des produits cidricoles doit comporter :

- un carnet de pressurage tel que défini à l'article 9 du présent décret ;
- une déclaration de mise en bouteilles souscrite à l'occasion des demandes de prélèvements d'échantillons nécessaires aux examens analytique et organoleptique.

Art. 15. - Les cidres pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » 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 susvisée soit indiquée, accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée ».

Dans la présentation de l'étiquette :

- la mention « appellation d'origine contrôlée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire ;
- lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation doit être répété entre les mots « appellation » et « contrôlée ».

Les mentions du nom de l'appellation d'origine contrôlée et l'expression « 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.

La mention « appellation d'origine contrôlée » est présentée dans des caractères de taille au moins égale au quart de celle des caractères utilisés pour la mention du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Art. 16. - Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille », les cidres de la récolte 1995 peuvent être agréés et commercialisés avec la mention « appellation d'origine contrôlée » sans toutefois provenir de pommes à cidre récoltées dans des vergers préalablement identifiés, à condition que :

1. Le producteur ou le transformateur fasse une demande d'agrément et dépose une déclaration d'aptitude auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine dans un délai de deux mois à compter de la publication du présent décret ;

2. Le producteur ou le transformateur respecte les conditions de production, notamment en ce qui concerne l'aire de production et d'élaboration, le choix des variétés mises en œuvre, les règles d'assemblage et d'élaboration définies dans le présent décret ;

3. Les cidres satisfassent aux épreuves des examens analytique et organoleptique avant le 30 novembre 1996.

1996

IV cidre. fiche 4