

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " POMMEAU DU MAINE "

## Chapitre Ier

### I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Pommeau du Maine " les apéritifs à base de cidre répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

### III.-Type de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Pommeau du Maine " est réservée aux apéritifs à base de cidre obtenus à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine " Eau-de-vie de cidre du Maine " et de moûts de pomme à cidre élaborés conformément aux conditions particulières du présent cahier des charges.

### IV.-Aire et zone dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

#### 1° Aire géographique :

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec de l'" Eau-de-vie de cidre du Maine ", le vieillissement et le conditionnement du pommeau du Maine sont assurés dans l'aire géographique constituée du territoire des communes suivantes :

#### *Département de Maine-et-Loire*

Andigné, Aviré, Chambellay, Châtelais, La Ferrière-de-Flée, L'Hôtellerie-de-Flée, La Jaille-Yvon, Louvaines, Marigné, Montguillon, Montreuil-sur-Maine, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Sauveur-de-Flée.

#### *Département de la Mayenne*

Ahuillé, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Arquenay, Astillé, Athée, Azé, La Baconnière, Ballée, Ballots, Bannes, La Bazouge-de-Chemeré, Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bierné, Le Bignon-du-Maine, Blandouet, Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brée, La Brûlatte, Le Buret, Châlons-du-Maine, Chammas, Changé, La Chapelle-Anthenaise, La Chapelle-Craonnaise, La Chapelle-Rainsouin, Château-Gontier, Châtelain, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Cosmes, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeveille, Craon, La Cropte, Daon, Denazé, Entrammes, Epineux-le-Seguin, Evron, Forcé, Fromentières, Le Genest-Saint-Isle, Gennes-sur-Glaize, Gesnes, La Gravelle, Grez-en-Bouère, Houssay, L'Huisserie, Laigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré, Loigné-sur-

Mayenne, Loiron, Longuefuye, Louverné, Louvigné, Maisoncelles-du-Maine, Marigné-Peuton, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montsûrs, Neau, Niaffles, Nuillé-sur-Vicoin, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Fort, Saint-Georges-le-Flécharde, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Ouen-des-Toits, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Sulpice, Saulges, La Selle-Craonnaise, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Vaiges, Villiers-Charlemagne.

## **2° Zone d'implantation des vergers :**

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts à " Pommeau du Maine " proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

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 1er avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés 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 vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

## **V.-Méthodes d'obtention des produits**

L'extraction du jus, l'élaboration des moûts ainsi que le mutage et le vieillissement sont effectués sur le même site.

### **1° Obtention des fruits et des jus :**

#### a) Composition variétale du verger.

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

Pour un même mode de conduite, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un verger.

Pour un même mode de conduite, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger et pour un même mode de conduite.

Chaque verger comporte au moins cinq variétés de la catégorie phénolique.

#### b) Mode de conduite.

Les vergers sont constitués de pommiers conduits soit en mode " haute tige ", soit en mode " basse tige ".

Les vergers implantés après homologation du présent cahier des charges et conduits en pommiers " haute tige " présentent une densité à la plantation inférieure à 250 arbres par hectare.

Les vergers implantés après homologation du présent cahier des charges et conduits en " basse tige " présentent une densité à la plantation inférieure à 750 arbres par hectare.

Les arbres conduits en " haute tige " représentent au moins 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production en appellation d'origine contrôlée " Pommeau du Maine ".

Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,60 mètre.

Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 mètre.

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

Les vergers conduits en " basse tige " sont intégralement 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.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers.

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.

#### c) Récolte et stockage.

Les pommes à cidre sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.

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 du Maine ".

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 mètre.

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

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

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

#### d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé :

- à 25 tonnes de pommes ou 187, 5 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 kg de pommes ou 3 hectolitres de moûts.

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

#### e) Extraction du jus.

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.

### **2° Elaboration du pommeau :**

#### a) Elaboration des moûts.

Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation). La filtration du moût est interdite.

Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite. Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydant et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés sont interdits.

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 " Pommeau du Maine " 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 " Pommeau du Maine " .

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

#### b) Mutage.

Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de l' " Eau-de-vie de cidre du Maine " en appellation d'origine, en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol. ni supérieur à 20 % vol.

L' " Eau-de-vie de cidre du Maine " en appellation d'origine utilisée pour le mutage est vieillie sous bois de chêne au moins douze mois et présente lors du mutage un titre alcoométrique volumique minimum de 65 % vol.

L' " Eau-de-vie de cidre du Maine " en appellation d'origine 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.

Le mutage est réalisé en une seule fois.

#### c) Elevage.

L'apéritif à base de cidre ainsi élaboré est vieilli, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne, d'espèce sessile ou pédonculée ou leur croisement, de moins de 55 hl, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.

La période de vieillissement dure au minimum vingt et un mois après le mutage.

Le titre alcoométrique volumique acquis du " Pommeau du Maine " en cours de vieillissement peut être ajusté par l'apport complémentaire d'" Eau-de-vie de cidre du Maine " en appellation d'origine répondant aux conditions susvisées.

#### a) Circulation des produits et conditionnement.

L'apéritif à base de cidre peut circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage et au minimum à partir de la fin du vingt-deuxième mois suivant la date de mutage.

L'apéritif à base de cidre ne peut être mis en marché à destination du consommateur qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage.

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

## b) Produit fini.

Les apéritifs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " Pommeau du Maine " proviennent d'un assemblage dans lequel :

- la proportion de moûts issus d'une même variété de pomme à cidre est inférieure ou égale à 50 % du volume total du moût ;
- la proportion de moûts issus de variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % du volume total du moût ;
- la proportion de moûts issus de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % du volume total du moût.

Les " Pommeau du Maine " 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.

## **VI-Lien à l'origine**

### **1° Spécificité de l'aire géographique :**

#### a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique du pommeau du Maine s'étend sur un ensemble continu de 141 communes (2 609 km<sup>2</sup>) situé au sud du département de la Mayenne et sur la frange nord de Maine-et-Loire.

Sur le plan physique, cette aire est définie par son appartenance au Massif armoricain, une altitude inférieure à 160 mètres, un relief doux, des précipitations comprises entre 600 millimètres et 800 millimètres, une végétation marquée par l'absence du hêtre et la dominance du chêne sessile sur le chêne pédonculé.

Sur le plan humain, il s'est maintenu dans le paysage un verger haute tige significatif et bien réparti sur l'ensemble du territoire, qui témoigne du maintien d'usages cidricoles et de la transmission de savoir-faire.

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

Le pommier s'est implanté dans le Maine dès l'Antiquité, puis se serait développé au cours de la période romaine. Mais au ve siècle, la boisson dominante est surtout le vin et la vigne est présente partout, malgré la difficulté de sa culture dans des conditions naturelles limitantes.

Au XIVE siècle, les disettes fréquentes obligent les pouvoirs publics à réduire les surfaces en vigne pour les destiner aux céréales et à réserver ces dernières au pain, ce qui entraîne à la fois la diminution de la production de cervoise et de vin.

Au XVE siècle, avec l'utilisation des variétés riches en composés phénoliques issues du nord-ouest de l'Espagne et les progrès dans les techniques de fabrication qu'elles ont permis, le cidre remplace peu à peu le vin comme boisson populaire du Maine.

A partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, la distillation du cidre en eau-de-vie se généralise dans l'ouest de la France. Le mutage du moût de pommes par de l'eau-de-vie de cidre devient à cette même époque une pratique domestique agricole commune à cette région.

En 1874, est instauré pour les fermiers le privilège de distillation hors taxe, dit " des bouilleurs de cru ", qui va permettre le développement des productions agricoles d'eau-de-vie de cidre et de ses dérivés. Ainsi, toutes les fermes vont s'équiper de broyeurs et de pressoirs et produire de l'eau-de-vie destinée à différents usages : consommation directe, macération des fruits, base pour le mutage du jus de pommes à cidre.

Le pré-verger s'est implanté à mesure que les surfaces en herbe s'étendent et que l'élevage se développe. Ce type de verger, qui suppose la conduite des arbres en haute tige, a orienté la sélection des variétés de fruits à cidre qui s'est fortement développée entre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et la première partie du XX<sup>e</sup> siècle. Puis, entre les années 1980 et 1995, s'est installé parallèlement un verger spécialisé d'arbres de basses tiges.

## **2° Spécificité du produit :**

### a) Caractéristiques du produit.

Le pommeau du Maine est un apéritif à base de cidre qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 % vol., une teneur minimale en sucres totaux de 90 g par litre et des caractéristiques organoleptiques qui révèlent un équilibre entre la douceur, l'acidité et une légère amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes subtils de fruits confits, de fraises, de cacao).

### b) Eléments historiques liés à la réputation.

L'apéritif local issu du mutage du jus de pommes à cidre par de l'eau-de-vie de cidre était autrefois désigné sous le nom de " pinot ", le pinetier servant à désigner le vase dans lequel il était élaboré. La fabrication de ce pinot était courante dans les fermes, mais ce n'est que très récemment que l'on commença à la commercialiser. En effet, la commercialisation 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 du Maine, qui, avec les Bretons et les Normands, avaient baptisé leur produit " Pommeau " en 1972, demandèrent la reconnaissance en AOC pour le pommeau du Maine dès septembre 1979 mais ne parvinrent à obtenir qu'en 1986 le droit de vendre leur produit.

## **3° Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit :**

Si les conditions naturelles : faible altitude, climat doux et ensoleillé, précipitations bien réparties au long du cycle végétatif mais peu abondantes, autorisent le développement du pommier à cidre et l'obtention de fruits relativement riches en sucres, l'aire de l'AOC " Pommeau du Maine " est marquée par des usages de

production de fruits à cidre et d'élaboration des produits cidricoles traditionnels : cidres, eaux-de-vie, pommeau, qui ont entretenu sur plusieurs siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'au chai.

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 sur schistes, roches volcaniques basiques ou dolomie, provoque une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers les variétés en majorité riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique et à la structure charpentée de ce produit. 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 du Maine.

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.

## **VII.-Mesures transitoires**

### **1. Variétés de pommes et mode de conduite :**

La présence de variétés de pommes 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.

L'exploitation peut produire jusqu'à la récolte 2016 avec moins de 50 % des surfaces plantées sur l'exploitation en hautes tiges et destinées à la production. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

Les vergers comportant moins de cinq variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du présent cahier des charges sont autorisés jusqu'à la récolte 2016. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue au chapitre II, point 1 (b), du présent cahier des charges.

### **2. Bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée :**

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

## VIII.-Règles de présentation et étiquetage

Les apéritifs à base de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée " Pommeau du Maine " 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 du Maine " 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. Elle est présentée dans des caractères de taille au moins égale au quart de celle des caractères utilisés pour le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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.

### Liste des variétés

<b>VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE</b>	<b>CATÉGORIES</b>
Avrolles	Acidulée
Bedan	Phénolique
Blanc Sur	Acidulée
Blanchet	Acidulée
Ciré rouge	
Damelot	Phénolique
Douce Moên	Phénolique
Doux Evêque	Phénolique
Doux Normandie	
Fréquin angevine	
Fréquin barré	
Fréquin cœur de bœuf	
Fréquin jumelle	

Fréquin précoce	Phénolique
Fréquin tardif de la Sarthe	Phénolique
Fréquin vert	
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Phénolique
Grand-Mère	Acidulée
Groseille	Acidulée
Jamette	Phénolique
Locart blanc	Acidulée
Locart vert	Acidulée
Long Bois	Phénolique
Petit jaune	Acidulée
Queue torse	Phénolique
Robert de Rennes	
Romany	Phénolique
Rousse de la Sarthe	
Telloire	

## Chapitre II

### I.-Obligations déclaratives

#### a) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers.

Les apéritifs à base de cidre bénéficiant de l'AOC " Pommeau du Maine " sont élaborés à partir d'eaux-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine " Eau-de-vie de cidre du Maine " et de moûts de pomme à cidre provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation nécessite l'indication du nombre d'arbres, des variétés, des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

#### b) Déclaration d'engagement de mise en conformité.

Les opérateurs bénéficiant des règles dérogatoires sur les variétés phénoliques et le mode de conduite des vergers prévues au point VII-1 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 2010.

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.

c) 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 agréé. 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.

d) Déclaration de revendication.

La déclaration de revendication de l'appellation " Pommeau du Maine " est transmise au plus tard le 15 février. La déclaration comporte la date de mutage et les quantités élaborées ainsi que le TAV.

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

e) Déclaration récapitulative d'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 du Maine. 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 pommes achetées par fournisseur.

## **II.-Tenue de registres**

a) Registres et documents d'accompagnement des pommes à cidre.

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'appellation d'origine contrôlée revendiquée.

Les producteurs de fruits enregistrent pour chacune des parcelles destinées à l'appellation d'origine contrôlée " Pommeau du Maine " 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.

### b) Registre d'élaboration des produits.

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants :

- la date de pressurage, les variétés mises en œuvre, leur origine (verger identifié et affecté) et la densité des moûts à l'issue de chaque pressée ;
- les dates des différents traitements de clarification appliqués sur les moûts ;
- les dates de mutage, les volumes de moûts et d'eaux-de-vie utilisés ainsi que les volumes d'apéritifs à base de cidre obtenus et leur titre alcoométrique volumique.

### c) Registre de sorties.

Les élaborateurs tiennent un registre comportant les éléments suivants : date d'expédition pour mise à la consommation, quantités, titre alcoométrique volumique et références du lot.

## **Chapitre III**

<b>PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
<b>A.-RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)</b>	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et / ou Examen visuel
Proportion de surfaces hautes tiges dans les vergers : au moins 50 %	Examen documentaire et / ou Examen visuel
<b>B.-RÈGLES ANNUELLES</b>	
Entretien des vergers	Examen visuel
Richesse minimale saccharimétrique des moûts au moment du mutage	Examen documentaire
Titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie au moment du mutage	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous bois	Examen documentaire
<b>C.-PRODUIT</b>	
Titre alcoométrique volumique au moment de la mise en bouteille	Contrôle analytique
Teneur en sucres totaux au moment de la mise en bouteille	Contrôle analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique