

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Calvados Pays d'Auge (fr)

1.1.2. Catégorie

10. Cider spirit and perry spirit

1.1.3. Pays du demandeur

France

1.1.4. Langue de la demande:

Français

1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

1.2. Coordonnées

1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Syndicat des Producteurs de Calvados Pays d'Auge AOC
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé de producteurs élaborateurs, de producteurs vendeurs de fruits ou de cidres ou d'eaux-de-vie blanches, de négociants en fruits, en cidres ou en eaux-de-vie blanches, d'entreprises de distillation, d'élaborateurs de Calvados Pays d'Auge acheteurs de fruits, de cidres ou d'eaux-de-vie.

Nationalité	France
Adresse	Siège social : Mairie de Cambremer 14340 Cambremer. Siège administratif CICD Immeuble Citipolis - 6 place Boston 14 200 Hérouville Saint Clair
Pays	France
Téléphone	(33)(0)231531761
Adresse(s) électronique(s)	cicd@orange.fr

1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises (DGPE) Bureau du vin et des autres boissons 3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

1.2.3. *Coordonnées des parties intéressées*

1.2.4. *Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente*

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse	12 rue Henri Rol-Tanguy 93555 Montreuil-sous-Bois France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

1.2.5. *Informations détaillées sur les organismes de contrôle*

1.3. Description de la boisson spiritueuse

Titre - Nom du produit	Calvados Pays d'Auge
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1. Caractéristiques organoleptiques</p> <p>Le « Calvados Pays d'Auge » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé. Au nez et en bouche, il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.</p> <p>2. Principales caractéristiques physiques et chimiques</p> <p>Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent à la commercialisation un</p>

	<p>titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.</p> <p>Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</p>	<p>Les cidres et les poirés entrant dans l'élaboration de « Calvados Pays d'Auge » sont élaborés avec des fruits à cidre et à poiré qui sont récoltés dans l'aire géographique dans des vergers dont au moins 70% des pommiers appartiennent à des variétés phénoliques. Les fruits à cidre et à poiré proviennent de vergers de haute tige pour au moins 45% des surfaces. De par leur proportion majoritaire - la proportion de poires à poiré est limitée à 30% - et leur richesse en composés phénoliques, les pommes à cidre caractérisent fortement l'expression aromatique des cidres. L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est obtenue exclusivement par distillation à repasse de cidres et poirés à l'aide d'appareils en cuivre. De par la spécificité de la distillation à repasse et les propriétés physiques et catalytiques du cuivre, les eaux de vie présentent des caractéristiques organoleptiques originales, notamment des notes aromatiques qui rappellent les fruits (pommes à cidre) et le cidre. La distillation est réalisée à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit par la puissance aromatique des eaux de vie.</p> <p>L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » désigne des</p>

	<p>eaux-de vie vieilles au moins 2 ans dans des récipients en chêne. Ces pratiques de vieillissement dans des chais soumis à l'ambiance douce et humide du climat normand permettent de procurer aux « Calvados Pays d'Auge » leur couleur et de faire évoluer leurs caractéristiques organoleptiques fruitées, notamment en faisant apparaître fréquemment des notes épicées.</p>
--	--

1.4. Définir la zone géographique

1.4.1. Description de la zone géographique définie

La production et la récolte des fruits, l'élaboration et la distillation des cidres et poirés ainsi que le vieillissement de l'eau-de-vie sont effectués dans l'aire géographique.

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

Département du Calvados

Communes incluses en totalité : Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville-la-Bertran, Bavent, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-Monts, Brucourt, Cambremer, Canapville, Canteloup, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Cléville, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, Crèvecoeur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupette, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Familly, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Hurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Méry-Corbon, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-

Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, OUVILLE-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêteville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Vaast-en-Auge, Sallenelles, Surville, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol, Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes incluses en partie : Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B1, B2, B3), Argences (A, C1, C2, D1, D2), Gonnevilleneuve-en-Auge (A1,A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Merville-Franceville-Plage (E3, F1, F2, AL, AN, AO), Moulton (C1, C2), Ouézy (F1, F2), Saint-Samson (A 110, 111, 149, 150, 151, 152, 163, 164).

Département de l'Eure : Asnières, Bailleul-la-Vallée, Beuzeville, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Corneilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrrière, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Corneilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Corneilles.

Département de l'Orne

Communes incluses en totalité : Aubry-le-Panthou, Avernois-Saint-Gourgon, Avernois-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Canapville, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult,

Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courménil, Croisilles, Crouttes, Écorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignères, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Monnai, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evrout-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Ticheville, Villebadin, Vimoutiers.

La manipulation et le stockage des fruits peuvent être assurés sur le territoire de la commune de Fort Merville (Eure).

1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR2	BASSIN PARISIEN
FR23	Haute-Normandie
FR231	Eure
FR25	Basse-Normandie
FR251	Calvados
FR253	Orne

1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Variétés de fruits à cidre
Méthode	<p>Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe du cahier des charges.</p> <p>Les variétés plantées sont des variétés de pommes à cidre et de poires à poiré, ce qui exclut les pommes à couteau et les variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella.</p> <p>Les pommiers plantés sur l'ensemble</p>

	<p>d'un verger identifié en appellation d'origine contrôlée appartiennent pour 70 % minimum des surfaces aux variétés phénoliques.</p> <p>Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le cahier des charges et plantées en vergers de « haute tige » sont autorisées dans la limite de 20 % des surfaces identifiées et sont réputées phénoliques.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Conduite du verger
Méthode	<p>Le verger est constitué par l'ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge ».</p> <p>Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits en mode :</p> <ul style="list-style-type: none"> • « haute tige » ; <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • « basse tige » <p>Les vergers conduits en « haute tige » présentent une densité inférieure ou égale à 280 arbres par hectare et un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.</p> <p>Les vergers conduits en « basse tige » présentent une densité supérieure à 280 arbres par hectare et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare.</p> <p>L'entretien des vergers suppose la</p>

	<p>maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers.</p> <p>L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers. En cas de circonstances climatiques exceptionnelles et imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.</p> <p>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 de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception de la ligne de plantation qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 1 mètre de large.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Récolte, transport et stockage de la matière première
Méthode	Les fruits sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

Titre - Type de méthode	Rendements maximaux et entrée en production
Méthode	<p>Le rendement moyen maximal annuel des vergers en production est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 35 tonnes ou 263 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « basse tige » (ou 315 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion) ; • 25 tonnes ou 188 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « haute tige » (ou 225 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction

	<p>complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion).</p> <p>Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » qu'à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ». <p>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 des vergers identifiés. 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.</p> <p>Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers « haute tige », la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Extraction du jus et élaboration du moût
Méthode	Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 45 % en surfaces de vergers « haute tige

	<p>».</p> <p>Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire des constituants solubles peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement, selon les procédés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - extraction continue (diffusion) ; - pressurage après macération du marc (rémiage). <p>Le jus restant dans le marc et obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 grammes par litre. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », soit immédiatement incorporé, avant le début de la fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.</p> <p>Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.</p> <p>Il ne peut être obtenu plus de 900 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.</p> <p>Tout enrichissement du jus en sucre est interdit.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Caractéristiques des cidres et poirés à distiller
-------------------------	---

Méthode	<p>Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.</p> <p>Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4,5 % à 20 °C.</p> <p>Les cidres comportent au maximum 30 % de poires à poiré.</p>
---------	--

Titre - Type de méthode	Élaboration des cidres et des poirés
Méthode	<p>La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration sont interdites.</p> <p>Des cidres ou des poirés initialement préparés conformément au décret du 30 septembre 1953 modifié (cidres ou poirés de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.</p>

Titre - Type de méthode	Distillation
Méthode	<p>Les cidres ou poirés sont distillés selon le procédé de distillation à repasse.</p> <p>Un délai minimum de vingt et un jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.</p> <p>La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte.</p>

	<p>La distillation à repasse est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau avec ou sans chauffe-cidre et d'un serpentin pour réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre.</p> <p>La capacité maximale de la chaudière est de 30 hectolitres, dont 25 hectolitres de charge.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffe, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur à 72 % à la température de 20°C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.</p> <p>Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Vieillessement
Méthode	<p>Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieilles, après distillation, pendant une période minimale de 24 mois à compter de la mise sous bois dans des récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement.</p> <p>On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilles des eaux-de-vie. Les chais de vieillissement utilisés répondent aux caractéristiques précisées</p>

	<p>suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement, sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ; - chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai. <p>Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Réglementée « eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter du 29 octobre 2009.</p>
--	--

Titre - Type de méthode	Finition
Méthode	Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscuration. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	Calvados Pays d'Auge
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir</p> <p>L'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » s'étend sur la quasi-totalité du Pays d'Auge. Bordée au nord par la Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, la région naturelle du Pays d'Auge est un plateau orienté nord-sud, de moyenne altitude, limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le pays d'Auge se heurte aux collines du Perche, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.</p> <p>La limite occidentale correspond au passage de l'étage géologique du Bathonien ou du Bajocien au Callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta d'une centaine de mètres qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite de l'aire géographique. L'hydrographie préside au tracé de la frontière est en suivant la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Touques, qui fait intégralement partie du Pays d'Auge, et le bassin de la Risle, qui en est exclu.</p> <p>Un grand nombre de cours d'eau, rivières ou simples ruisseaux a modelé le relief de manière spécifique. La</p>

	<p>région se retrouve ainsi décomposée en plusieurs unités de paysage très caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none">- les plateaux, séparés les uns des autres par de profonds vallons ;- les vallées, dont la grande dépression créée par la Dives à l'ouest (la vallée d'Auge) et celle de la Touques ;- les pentes associées aux multiples petites vallées qui parsèment la région. Ces pentes sont souvent si fortes (picanes) qu'elles interdisent toute mécanisation et les dénivelés des chemins atteignent fréquemment 10 à 12 %. <p>Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, qui occupe près de 70 % de la surface agricole, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que les prés-vergers particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation.</p> <p>Le sous-sol correspond à celui de la bordure ouest du bassin parisien. Les sols rencontrés sont donc développés sur des substrats relativement récents, datant soit de l'ère secondaire (Jurassique et Crétacé), soit de l'ère tertiaire, comme l'argile à silex, qui résulte de l'altération de la craie formée au Crétacé. Au quaternaire, ces terrains ont été recouverts d'apports éoliens et limoneux, qui sont encore bien représentés sur les plateaux. L'altération de ces différents substrats a conduit à la formation de différents sols argileux. Les sols les plus représentés sont les sols développés sur argile à silex, marqués par la battance de la couche limoneuse et par une faible perméabilité de l'horizon argileux, les formations sur argile verte caractérisées par l'excès</p>
--	--

	<p>d'eau et les sols profonds sur limons de plateaux sensibles à la battance et à l'hydromorphie.</p> <p>Le climat est de type océanique : les températures moyennes hivernales ne chutent, en général, pas au-dessous de 4 °C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18 °C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3 °C) ainsi que l'amplitude thermique. En ce qui concerne les précipitations, il s'agit d'une région moyennement arrosée, mais nettement plus humide que les plaines de Caen et de l'Eure, qui la bordent à l'ouest et à l'est. Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année.</p> <p>Il s'est maintenu en Pays d'Auge une activité cidricole, représentée d'une part par le verger associant la culture des arbres et de l'herbe et d'autre part par le verger « basse tige » apparu dans les années 1970.</p> <p>Les vergers sont le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre, principalement en variétés riches en composés phénoliques et de poires à poiré qui est soutenue par une intense culture pomologique.</p> <p>Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation à repasse et de vieillissement des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).</p>
--	--

	<p>b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir</p> <p>Les pommiers à cidre sont apparus en Normandie entre le Xème et XIIème siècle suivant les voies de navigation empruntées par les moines et les commerçants, entre la Biscaye – nord ouest de l’Espagne et le Cotentin.</p> <p>Avec la greffe de ces variétés riches en composés phénoliques (tanins), qui supplantent les pommes sauvages, d’importants progrès ont été réalisés dans l’élaboration du cidre, car ces composés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. La production du cidre, à partir du XIIIème siècle, et la distillation à partir du XVIIème siècle, ont pu se développer.</p> <p>La technique du pré-verger s’est implantée à partir du XVIIème siècle, à mesure que les surfaces en herbe s’étendaient et que l’élevage se développait et que le génie des hommes sélectionnait des plants de plus en plus adaptés. Ce type de verger suppose la conduite des arbres en « haute tige », technique qui s’est fortement développée entre la fin du XIXème siècle et la première partie du XXème siècle.</p> <p>La production de cidre s’est développée d’autant mieux sous l’Ancien Régime que, contrairement à la production de vin, celle-ci ne faisait pas l’objet d’une fiscalité rigoureuse. Par ailleurs, les fruits à cidre sont extrêmement sensibles à l’alternance de la production, qui oscille, selon les années, entre pléthore et pénurie. Ainsi, la distillation du cidre et le vieillissement de l’eau-de-vie ont permis, en</p>
--	--

	<p>constituant des stocks les années de forte production, d'amortir ces aléas.</p> <p>À compter de la fin des années 1970, afin d'accompagner la modernisation de l'agriculture (baisse de la main d'œuvre disponible sur les exploitations, mécanisation, spécialisation des ateliers) avec les mêmes variétés que celle utilisées initialement en « haute tige » et profitant des savoir-faire acquis, le verger « basse tige » enherbé sans pâturage s'est considérablement développé.</p> <p>Ainsi de nombreuses variétés citées dans les monographies du XVIIIème et XIXème sont encore cultivées aujourd'hui : Bisquet, Saint Martin, Germaine, Noël des Champs ne sont que quelques exemples bien connus parmi des dizaines d'autres. Cette constance variétale constitue un lien très fort au terroir du « Calvados Pays d'Auge ».</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>a) Caractéristiques du produit</p> <p>Le « Calvados Pays d'Auge » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé, au nez et en bouche il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits (pomme à cidre) et le cidre dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.</p> <p>b) Éléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production</p> <p>Avant que sa distillation ne se développe, au XVIIème siècle, le Cidre</p>

	<p>du Pays d’Auge était déjà réputé puisque au début du XIIIème siècle le poète Guillaume le Breton le célébrait. François Aubaile-Sallenave note qu’à cette époque « cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evrout la dîme du cidre de Barneville ».</p> <p>A la fin du XVIIIème siècle, l’eau-de-vie de cidre était déjà très répandue en Pays d’Auge. En 1982, J. Manœuvrier remarque, dans La Pomme et le cidre en Pays d’Auge, qu’en 1778 l’inventaire après décès de la ferme de J. Levillain, à Ecots (une exploitation de taille moyenne), fit état de 8 800 litres d’eau-de-vie et d’une capacité de stockage de cidre et de poiré de 75 000 litres. Cette eau-de-vie disposait d’une certaine notoriété puisque, à Mortagne-au-Perche, en 1793, l’eau-de-vie de Lisieux coûtait environ 5 % plus cher que celle d’Alençon, elle-même un peu plus estimée que celle de Caen. A mesure que ce Calvados avant la lettre se répandait, ces hiérarchies se creusèrent et celui du Pays d’Auge est encore aujourd’hui le plus réputé.</p> <p>C’est cette notoriété qui permit au Calvados du Pays d’Auge d’être la première eau-de-vie de cidre à être reconnue, en 1942, en appellation d’origine contrôlée.</p>
Lien causal entre la zone géographique et le produit	<p>Le Pays d’Auge est de longue date une entité particulière caractérisée par des conditions pédoclimatiques et des usages locaux propres.</p> <p>Le climat du Pays d’Auge est caractérisé par la régularité de la</p>

	<p>pluviosité, plus élevée que dans les régions qui le bordent à l'est et à l'ouest et qui s'explique par la cuesta qui fait face aux vents dominants et favorise ainsi les précipitations. Cette régularité des précipitations est favorable à la culture des pommiers à cidre et des poiriers à poiré qui y sont cultivés depuis plusieurs siècles. Les variétés de pommes à cidre riches en composés phénoliques et dont la plupart sont de maturité assez tardive permettent une lente fermentation des cidres.</p> <p>Les caractéristiques pédoclimatiques et les savoir-faire herbagers du Pays d'Auge ont privilégié le développement de prés-vergers, puis de vergers « basse tige » spécialisés avec inter rang majoritairement enherbé. Les conditions pédoclimatiques du Pays d'Auge sont favorables à la culture de l'herbe et du pommier. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. En outre, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui peuvent être récoltés au sol après leur chute. Dans ces conditions, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. Dans le cas du pré-verger, les animaux présents éliminent les premiers fruits chutés et améliorent la qualité globale de la récolte. Le savoir faire normand et les techniques modernes permettent le maintien de cette qualité.</p> <p>Les pratiques cidricoles du Pays d'Auge donnent une place importante à la pomme ; ainsi les cidres utilisés pour l'élaboration du « Calvados Pays d'Auge » sont issus de 30% maximum de poires à poiré. Ces usages locaux ont également conduit à la reconnaissance</p>
--	---

	<p>en AOC du Cidre du Pays d'Auge en 1996, premier cidre normand en appellation.</p> <p>La distillation mise en œuvre en Pays d'Auge est caractérisée par le principe de distillation « à repasse », qui est une distillation discontinue, et par l'alambic utilisé dont la forme, le matériau qui le constitue et la capacité sont définis depuis 1942 et sont absolument déterminants pour la qualité des eaux-de-vie.</p> <p>En effet :</p> <ul style="list-style-type: none">- la simple distillation (sans colonne à plateaux) qui permet une circulation fluide des vapeurs et la forme aux courbes définies de ces appareils, tout particulièrement du chapiteau, contribuent à sélectionner les substances volatiles qui seront concentrées dans l'eau-de-vie ;- les organes de l'alambic en contact avec le cidre, les vapeurs ou les distillats sont intégralement en cuivre. Les propriétés physiques de ce métal, notamment sa bonne conduction de la chaleur, caractérisent la chauffe du cidre, tandis que ses propriétés catalytiques permettent différentes réactions tout au long de la distillation. <p>Ce type d'alambics extrêmement dépouillé suppose une attention particulière à la qualité des cidres et poirés mis en œuvre. Il nécessite de réaliser à chaque distillation une opération délicate, la « coupe », qui consiste à fractionner l'écoulement du distillat en fonction de son titre alcoométrique volumique (TAV) et de sa composition en substances volatiles, entre le cœur et les parties destinées à être recyclées dans les distillations suivantes. De ce fait, comme en raison de la limitation de la capacité de charge, la distillation en Pays d'Auge reste une</p>
--	---

	<p>opération artisanale maîtrisée grâce au savoir-faire du distillateur. Ainsi, les distillateurs jugent en fonction de leurs objectifs qualitatifs et de la qualité des cidres et poirés mis en œuvre, à quel moment réaliser ces coupes et selon quelles modalités recycler les fractions non retenues dans le cœur.</p> <p>Dans ces conditions, la distillation de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes tandis que la distillation à un TAV inférieur ou égal à 72 % permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles, qui se traduit par la puissance et la complexité aromatique de l'eau-de-vie obtenue.</p> <p>Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du titre alcoométrique plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les techniques de vieillissement, qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf), convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.</p>
--	--

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Élément complémentaire à l'indication géographique

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Règles générales
Description de la règle	Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine

	<p>contrôlée « Calvados Pays d'Auge » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.</p>
--	--

Titre	Mentions de vieillissement
Description de la règle	<p>Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Calvados Pays d'Auge » qu'aux conditions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la mention « trois étoiles », « trois pommes » ou « VS » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 2 ans ; - la mention « vieux » ou « réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans ; - la mention « V.O », « vieille réserve » ou « VSOP » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans ; - la mention « Hors d'Age », « Très Vieille Réserve », « XO », « Très Vieux », « Extra » ou « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans. <p>La mention du millésime peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.</p>

Titre	Production fermière
-------	---------------------

Description de la règle	<p>Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage, les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :</p> <p>— à partir de cidre ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poirés récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ;</p> <p>— mises en bouteille sur leur exploitation.</p>
-------------------------	--

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CdC aoc CalvadosPaysAuge_BO.pdf
Description	Cahier des charges du Calvados Pays d'Auge
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	CalvadosPaysDAuge_joe_20150208_0022.pdf
Description	Décret homologation Calvados Pays d'Auge
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	NAF CalvadosPaysAuge 20170926.doc
Description	Note des autorités françaises
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	CDC_CalvadosPaysdAuge_septembre2017.doc
-----------------	---

Description	Proposition de cahier des cahrges modifié
Type de document	Cahier des charges:

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-21243071-788f-4196-9408-a6e51ebef5d0
-------	---