

# Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

## I. FICHE TECHNIQUE

### 1. Dénomination et type

a. Dénomination(s) à enregistrer:

Pommeau de Bretagne

b. Catégorie

47. Other spirits drinks

c. Pays du demandeur

France

d. Langue de la demande:

Français

e. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

### 2. Coordonnées

a. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	ASSOCIATION NATIONALE et INTERREGIONALE DES PRODUCTEURS DE POMMEAU (ANIPP) Section Pommeau de Bretagne
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé de producteurs vendeurs de fruits, de producteurs de fruits élaborateurs de Pommeau et d'acheteurs de fruits élaborateurs de Pommeau.
Nationalité	France
Adresse	Association les 17 Hermines Chambre d'Agriculture 4, avenue du chalutier sans pitié 22 190 Plérin

<b>Pays</b>	France
<b>Téléphone</b>	(33)(0)231531761
<b>Adresse(s) électronique(s)</b>	cicd@orange.fr

#### b.Coordonnées de l'intermédiaire

<b>Nom de l'intermédiaire</b>	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
<b>Adresse</b>	Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires (DGPAAT) Bureau du vin et des autres boissons 3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris 07 SP
<b>Pays</b>	France
<b>Téléphone</b>	(33)(0)149554955
<b>Adresse(s) électronique(s)</b>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

#### c.Coordonnées des parties intéressées

#### d.Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

<b>Nom de l'autorité de contrôle compétente</b>	Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
<b>Adresse</b>	12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 93555 Montreuil sous Bois Cedex
<b>Pays</b>	France
<b>Téléphone</b>	(33)(0)173303800
<b>Adresse(s) électronique(s)</b>	info@inao.gouv.fr

#### e.Informations détaillées sur les organismes de contrôle

### 3.Description de la boisson spiritueuse

<b>Titre - Nom du produit</b>	Pommeau de Bretagne
<b>Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques</b>	<p>1 Caractéristiques organoleptiques Le « Pommeau de Bretagne » se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à acajou. Il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et l'amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes empyreumatiques, épices subtils, de fruits confits, d'amandes, d'agrumes, de pruneaux).</p> <p>2 Principales caractéristiques physiques et chimiques Le « Pommeau de Bretagne » est une boisson spiritueuse qui présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique compris entre 16 et 18 %, et une teneur minimale en sucres non fermentés</p>

	supérieure à 90 grammes par litre.
<b>Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</b>	<p>Le « Pommeau de Bretagne » désigne une boisson obtenue à partir d'eau-de-vie de cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » et de moûts de pommes à cidre récoltées dans l'aire géographique et comportant au moins 70% de variétés phénoliques.</p> <p>Les pommes sont issues de vergers situés sur les secteurs les plus ensoleillés de Bretagne, abrités des vents dominants, ce qui évite leur chute avant maturité et implantés sur des sols peu profonds, ce qui permet de maîtriser naturellement la vigueur des arbres. Ces situations concourent à produire des fruits riches en sucres. Ainsi les moûts présentent lors du mutage une richesse saccharimétrique supérieure à 123 grammes par litre ce qui conduit sur le produit fini à une teneur minimale en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.</p> <p>Cette teneur élevée en sucre confère au produit sa douceur en bouche, exhausse ses arômes et contribue à sa structure très charpentée, en interaction avec l'alcool de l'eau de vie, l'acidité présente dans les pommes et l'amertume marquée apportée par les tanins des variétés phénoliques. Après mutage avec une eau-de-vie d'au moins un an de vieillissement sous bois de chêne, dont la puissance aromatique révèle les arômes fruités du moût, le « Pommeau de Bretagne » est vieilli en logements de bois de chêne au moins 14 mois. Ce vieillissement dans les conditions très océaniques et douces du climat de l'aire géographique permet la fusion harmonieuse des composants de l'eau-de-vie de cidre et du moût. Il fait apparaître, grâce aux réactions d'oxydation notamment des composés phénoliques issus du moût de pommes, une coloration ambrée à acajou ainsi que des arômes empyreumatiques et épicés avec des notes de fruits confits, d'amandes, d'agrumes et de pruneaux.</p>

#### 4. Définir la zone géographique

##### a. Description de la zone géographique définie

La récolte des pommes à cidre, l'élaboration des moûts ainsi que leur mutage avec l'eau-de-vie sous appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne », le vieillissement du « Pommeau de Bretagne », et le conditionnement pour les seuls produits destinés à la consommation humaine directe, sont assurés dans l'aire géographique constituée par département, du territoire des communes suivantes.

L'aire géographique est constituée par le territoire des 372 communes suivantes :

Département des Côtes-d'Armor

Andel, Aucaleuc, Bégard, Binic, Bobital, Bourseul, Broons, Brusvily, Calorguen, Caouënnec-Lanvézéac, Caulnes, Cavan, Les Champs-Géraux, Coëtmieux, Corseul, Créhen, Dinan, Dolo, Erquy, Etables-sur-Mer, Evran, Gommenec'h, Gouelin,

Henanbihen, Henansal, Hengoat, Le Hingle, Illifaut, Jugon-les-Lacs, Kerfot, Lamballe, Landébia, Landehen, Langrolay-sur-Rance, Languenan, Lanleff, Lanloup, Lannebert, Lannion, Lantic, Lanvallay, Lanvellec, La Landec, Lanvallon, Léhon, Matignon, Meslin, Noyal, Paimpol, Perros-Guirec, Plancoët, Planguenoual, Pléboulle, Plédéliac, Pléguen, Pléhédél, Plélan-le-Petit, Plélo, Pléneuf-Val-André, Pleslin-Trigavou, Plessix-Balisson, Plestan, Plestin-les-Grèves, Pleudihen-sur-Rance, Pléven, Plorec-sur-Arguenon, Ploubalay, Ploubezre, Plouer-sur-Rance, Plouézec, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plouzelambre, Pludual, Pluduno, Plufur, Plumaudan, Pluzunet, Pommeret, Pommerit-le-Vicomte, Pordic, Pouldouran, Prat, Quemperven, Quévert, Quintenic, Rospez, Ruca, Saint-Alban, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carne, Saint-Cast-le-Guildo, Saint-Denoual, Saint-Helen, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Lormel, Saint-Maden, Saint Maudez, Saint Méloir des Bois, , Saint-Michel-en-Grève, Saint Michel de Plélan Saint-Potan, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Saint-Rieul, Saint-Samson-sur-Rance, Taden, Tonquedec, Trédrez, Tréduder, Trégomeur, Trégon, Tréguidel, Trélivan, Trémel, Trémeloir, Trémereuc, Trémeur, Tréméven, Tressignaux, Tréveneuc, Trévèreuc, Trévron, La Vicomté-sur-Rance, Vildé-Guingalan, Yvias, Yvignac.

#### Département du Finistère

Argol, Arzano, Bannalec, Baye, Bénodet, Clohars-Carnoët, Clohars-Fouesnant, Combrit, Concarneau, Elliant, Ergué-Gabéric, Faou (Le), La Forêt-Fouesnant, Fouesnant, Gouesnach, Guimaec, LeTrévou, Landevennec, Loctudy, Mahalon, Melgven, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Nevez, Peumerit, Pleuven, Plobannaec-Lesconil, Plogastel-Saint-Germain, Plomelin, Plomeur, Ploneïs, Plonéour-Lanvern, Plouégat-Guérand, Plovan, Pluguffan, Pont-Aven, Pont-l'Abbé, Pouldreuzic, Quimper, Quimperlé, Rédéné, Riec-sur-Bélon, Rosnoen, Rosporden, Saint-Coulitz, Saint-Evarzec, Saint-Jean-Trolimon, Saint-Yvy, Telgruc-sur-Mer, Tréguennec, Trégunc, Tréméoc, Tréogat.

Commune en partie : Crozon section ZA et DL.

#### Département d'Ille-et-Vilaine

Acigné, Amanlis, Bain-de-Bretagne, Bais, Baulon, Bléruais, Boistrudan, La Bouëxière, Bourgbarre, Bourg-des-Comptes, Bovel, Brécé, Brie, Bruc-sur-Aff, Les Brulais, Campel, Cesson-Sévigné, Champeaux, Chancé, Chanteloup, Chantepie, La Chapelle-Bouëxic, La Chapelle-de-Brain, Châteaubourg, Châteaugiron, Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Comblessac, Cornillé, Corps-Nuds, Crévin, Domagné, Domloup, Essé, Gaël, Goven, Guichen, Guignen, Guipry, Iffendic, Janzé, Laillé, Langon, Lassy, Lieuron, Liffre, Lohéac, Loutehel, Louvigné-de-Bais, Marcillé-Robert, Marpire, Maure-de-Bretagne, Mernel, Messac, Miniac-Morvan, Monterfil, Montfort, Moulins, Muel, La Noë-Blanche, Nouvoitou, Noyal-sur-Vilaine, Orgères, Ossé, Pancé, Le Petit-Fougeray, Pipriac, Piré-sur-Seiche, Pléchatel, Plerguer, Plesder, Pleugueneuc, Pocé-les-Bois, Poligné, Pont-Péan, Redon, Sainte-Anne-sur-Vilaine, Saint-Armel, Saint-Aubin-des-Landes, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Aubin-du-Pavail, Saint-Didier, Saint-Domineuc, Saint-Erblon, Saint-Gonlay, Saint-Jean-de-Couesnon, Saint-Jean-sur-Vilaine, Saint-Malo-de-Phily, Saint-Malon-sur-Mel, Sainte-Marie, Saint-Maugan, Saint-Père, Saint-Pierre-de-Plesguen, Saint-Séglin, Saint-Senoux, Saint-Suliac, Saint-Thurial, Saulnières, Le Sel-de-Bretagne, Servon-sur-Vilaine, Thorigné-Fouillard, Torcé, Tresse, Trévérien, Le Tronchet, Le Verger, Vern-sur-Seiche, La Ville-ès-Nonais.

#### Département de la Loire-Atlantique

Auessac, Fégréac, Guenrouet, Massérac, Plessé, Sévérac, Saint-Nicolas-de-Redon.

#### Département du Morbihan

Allaire, Ambon, Arradon, Auray, Baden, Berric, Bono, Brandérion, Brech, Brignac, Calan, Camors, Carentoir, Caudan, Cléguer, Crach, Evriguet, Les Fougerets, La Gacilly, Gestel, Guer, Guidel, Le Hezo, Inzinzac-Lochrist, Kervignac, Landaul, Landevant, Lanester, Lanvaudan, Larmor-Baden, Lauzach, Local-Mendon, Lorient, Malestroit, Marzan, Mauron, Ménéac, Merlevenez,

Missiriac, Nivillac, Nostang, Ploemel, Ploemeur, Plouay, Pluvigner, Pont-Scorff, Porcaro, Quelneuc, Quéven, Rieux, Ruffiac, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Congard, Saint-Dolay, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Laurent, Saint-Léry, Saint-Marcel, Saint-Martin, Saint-Nicolas-du-Tertre, Saint-Perreux, Sulniac, Surzur, Théhillac, Theix, Tréal, Tréfléan, La Trinité-Surzur.

Les pommes sont produites, récoltées dans l'aire géographique à l'exception des communes suivantes :

- Département des Côtes d'Armor : Plounérin
- Département de l'Ille et Vilaine : Saint Grégoire

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration des moûts à « Pommeau de Bretagne » proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés lors de la séance des 8 et 9 novembre 2006 par le Comité National compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

#### b. Zone NUTS

FR524	Morbihan
FR523	Ille-et-Vilaine
FR522	Finistère
FR521	Côtes-d'Armor
FR52	Bretagne
FR511	Loire-Atlantique
FR51	Pays de la Loire
FR5	OUEST
FR	FRANCE

### 5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Mode de conduite des vergers
<b>Méthode</b>	<p>Le verger est constitué de l'ensemble des arbres de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être transformés en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine « Pommeau de Bretagne ».</p> <p>Les pommiers sont plantés et conduits en verger de « haute tige » ou en verger de « basse tige ».</p> <p>Les vergers de « haute tige » comportent moins de 250 pommiers/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.</p> <p>Les vergers de « basse tige » comportent moins de 750 arbres/ha.</p> <p>L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité sur demande de l'organisme</p>

	<p>de défense et de gestion, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.</p> <p>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.</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 maximum de 0,50 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Variétés
<b>Méthode</b>	<p>Le verger comporte les variétés de pommes à cidre définies dans la liste figurant en annexe du cahier des charges. La présence de variétés de pommes à cidre ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces.</p> <p>Les variétés de pommes sont listées par catégorie en annexe du cahier des charges.</p> <p>Les variétés de pommes riches en composés phénoliques sont classées dans la catégorie phénolique et les variétés de pommes présentant une acidité totale élevée sont classées dans la catégorie acidulée.</p> <p>Les arbres plantés sur l'ensemble du verger et pour un même mode de conduite sont issus pour 70 % ou plus de variétés phénoliques et pour 15 % ou moins de variétés acidulées.</p> <p>Le verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique prévue dans l'annexe du cahier des charges.</p>

Titre - Type de méthode	Rendements maximaux et entrée en production
<b>Méthode</b>	<p>Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à 25 tonnes de pommes ou 187,2 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « haute tige » ;</li> <li>- à 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basse tige ».</li> </ul> <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 exploitée des parcelles identifiées. Cette superficie est obtenue en multipliant</p>

	<p>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 200 mètres carrés.</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 « Pommeau de Bretagne » qu'à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 » ;</li> <li>- 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 ».</li> </ul>
--	---

<b>Titre - Type de méthode</b>	Récolte, transport et stockage des fruits
<b>Méthode</b>	<p>Les pommes à cidre sont récoltées à bonne maturité, variété par variété, transportées, manipulées et stockées dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.</p> <p>La première fraction de la récolte de chaque variété de pommes à cidre ne peut pas servir à la production de moûts destinés à l'élaboration de « Pommeau de Bretagne ».</p> <p>Le transport et le stockage sont réalisés en respectant la séparation des variétés.</p>

<b>Titre - Type de méthode</b>	Extraction du jus et élaboration du moût
<b>Méthode</b>	<p>Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage.</p> <p>Le pressurage par malaxage de la pulpe par une vis sans fin est interdit.</p> <p>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.</p> <p>Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des pommes mises en œuvre est interdit.</p> <p>Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite.</p> <p>Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation).</p>

	<p>La filtration du moût est interdite.</p> <p>Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants, et tout emploi de moûts stabilisés microbiologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit.</p>
--	---

<b>Titre - Type de méthode</b>	Mutage
<b>Méthode</b>	<p>Le mutage est réalisé en une seule fois.</p> <p>Au moment du mutage, les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 123 grammes par litre. Cette condition s'applique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées ;</li> <li>- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne ».</li> </ul> <p>Les moûts sont utilisés au fur et à mesure de leur élaboration.</p> <p>Les moûts sont mutés afin de stopper leur fermentation avec de l'eau-de-vie sous appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne », en quantité telle que le titre alcoométrique acquis ne soit pas inférieur à 15 % vol et supérieur à 20 % vol.</p> <p>L'appellation d'origine contrôlée «Eau-de-vie de cidre de Bretagne » utilisée pour le mutage a été conservée dès la fin de la distillation sous bois de chêne au moins 12 mois. Elle présente un titre alcoométrique volumique minimum de 65 %, lors du mutage et est élaborée par le même élaborateur qui produit le moût.</p> <p>Les opérations de mutage sont achevées avant le 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte. Les « Pommeau de Bretagne » ainsi élaborés sont vieillissés, après chaque opération de mutage, dans des récipients en bois de chêne d'espèce sessile ou pédonculé ou leur croisement de moins de 110 hl, à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement.</p>

<b>Titre - Type de méthode</b>	Vieillissement
<b>Méthode</b>	<p>Les « Pommeau de Bretagne » font l'objet chez l'élaborateur d'une période d'élevage comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•une période de vieillissement d'au minimum 14 mois après le 15 février de l'année suivant celle du début</li> </ul>

	<p>de la récolte ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•une période de repos en bouteilles d'au minimum trente jours pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.</li> </ul> <p>Le titre alcoométrique volumique acquis du « Pommeau de Bretagne » en cours de vieillissement peut être ajusté par l'apport complémentaire d'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » répondant aux conditions susvisées.</p>
--	--

<b>Titre - Type de méthode</b>	Circulation des produits
<b>Méthode</b>	<p>Le « Pommeau de Bretagne » pourra circuler à partir du 1er juin de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage.</p> <p>Il ne pourra circuler à la destination de la consommation humaine directe qu'en bouteille. Afin de préserver l'équilibre et les caractéristiques du produit fini, la mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur où ont été réalisés le mutage et l'élevage.</p>

### ***6.Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique***

<b>Titre - Nom du produit</b>	Pommeau de Bretagne
<b>Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien</b>	<p>Facteurs physiques</p> <p>L'aire géographique s'étend sur 372 communes représentant un tiers de la région administrative Bretagne. Elle forme trois sous-ensembles très découpés localisés respectivement sur le littoral sud, le littoral nord sur un secteur oriental comprenant les vallées de la Vilaine et de ses affluents ainsi qu'une partie du Pays de Rennes.</p> <p>La zone géographique repose en totalité sur le massif armoricain. Elle exclut les marais, les parties dominées par les limons profonds, ainsi que formations superficielles sur grès et granit.</p> <p>Le climat est très océanique avec des températures douces et des précipitations régulières mais non excessives (inférieures à 1100 mm) en raison de son altitude limitée à 120 m. Les variations de températures et d'humidité relative entre les saisons sont faibles.</p> <p>Les pommiers sont implantés sur des sols de faible profondeur ou présentant une structure sableuse ou une charge importante en éléments grossiers et qui ne présentent pas de signes importants d'hydromorphie.</p> <p>Facteurs humains</p>

	<p>Les pommiers à cidre dont dérivent les variétés utilisées actuellement sont arrivés en Bretagne depuis l'Espagne et la Normandie au XVe siècle. Les pommes produites avec ces variétés riches en composés phénoliques ont supplanté les pommes sauvages utilisées jusqu'alors et permis d'importants progrès dans l'élaboration du cidre, car ces composés phénoliques ralentissent la fermentation et facilitent le développement aromatique des cidres à distiller. Aujourd'hui encore, le verger est caractérisé par l'amertume de la majeure partie de ses variétés. L'aire géographique abrite aussi des savoir-faire de cidrification très aboutis, des matériels de distillation de petite dimension très spécifiques et des chais de vieillissement volontairement non-climatisés abritant de la futaie de petite dimension.</p>
<p><b>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</b></p>	<p>1 Aspect organoleptique Le « Pommeau de Bretagne » se caractérise par une robe limpide, de couleur ambrée à acajou, il révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et l'amertume ainsi qu'une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit (des arômes empyreumatique, épicées subtils, de fruits confits, d'amandes, d'agrumes, de pruneaux).</p> <p>2 Éléments historiques liés à la réputation Le mutage du moût de pommes par de l'eau-de-vie constitue une pratique domestique agricole commune aux régions cidricoles de l'ouest de la France qui a dû apparaître avec le développement de la distillation.</p> <p>Cependant aucune source ancienne ne fait référence au « Pommeau de Bretagne » car si la fabrication d'une boisson comme le pommeau était courante dans les fermes à partir des fruits du verger, ce n'est que très récemment que l'on commença à la commercialiser.</p> <p>En effet la vente des apéritifs à base de cidre était interdite par un décret de 1935 et plusieurs tentatives de reconnaissance de ce produit échouèrent. Ainsi en 1946, un groupe de producteurs chercha mais en vain à mettre en vente un "cidre de liqueur". Néanmoins, insistant sur le fait qu'il s'agissait d'un produit traditionnel, les élaborateurs de Bretagne qui, avec les producteurs du Maine et de Normandie avaient baptisé leur produit "Pommeau" en 1972 parvinrent à obtenir en 1981, le droit de le vendre. En septembre 1979, ils demandèrent la reconnaissance en AOC pour le « Pommeau de Bretagne » qu'ils obtinrent en 1997, à la suite de celle du cidre « Cornouaille ».</p>
<p><b>Lien causal entre la zone géographique et le produit</b></p>	<p>La répartition régulière des précipitations, la douceur des températures, la présence de sols peu profonds et drainants autorisent la production régulière de pommes à cidre.</p> <p>La situation de l'aire géographique à des altitudes</p>

	<p>inférieures à 120 mètres caractérisés permet d'éviter la nébulosité élevée, les précipitations excessives et une trop grande fraîcheur des températures.</p> <p>L'aire de l'AOC « Pommeau de Bretagne » est marquée par des usages de production de fruits à cidre et d'élaboration des pommeaux qui ont entretenu à travers les siècles un savoir-faire depuis le verger jusqu'à la mise en bouteille puisque cette dernière étape est réalisée intégralement dans l'aire pour les seuls produits à destination de la consommation humaine directe.</p> <p>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 provoquent une maîtrise naturelle de la vigueur des arbres et donc la production de fruits riches en sucres ; et du fait de leur situation abritée des vents dominants permettent d'éviter les chutes avant maturité des fruits en automne. Il leur confère la capacité de sélectionner, de reproduire et d'implanter dans les vergers, les variétés en majorité très riches en composés phénoliques les plus adaptées à la complexité aromatique, à la saveur amertumée et à la structure très charpentée du « Pommeau de Bretagne ». Il leur donne la maîtrise des techniques de culture des arbres et de récolte, les plus à même d'obtenir durablement les fruits sains qu'exige la production de « Pommeau de Bretagne ».</p> <p>Le savoir-faire des producteurs s'observe également à la cave dans leur aptitude à assembler les jus selon la saveur plus ou moins acide, plus ou moins amère des variétés et selon leurs apports aromatiques, puis au chai dans leur capacité à utiliser les conditions climatiques océaniques tempérées de l'aire pour favoriser l'élevage harmonieux du « Pommeau de Bretagne ».</p> <p>Issu de deux produits distincts : l'eau de vie de cidre et le moût de pommes à cidre, l'élevage pendant plus de 14 mois sous bois de chêne permet la fusion harmonieuse de leurs composants. Cependant cet équilibre reste fragile et le « Pommeau de Bretagne », du fait de sa forte teneur en composés phénoliques présente une très grande sensibilité aux traitements de pré-embouteillage (passage au froid, filtration, collage...). Pour surveiller toutes les évolutions qui pourraient se développer suite à ces opérations et permettre au produit de retrouver sa structure, les opérateurs se sont imposé la mise en bouteille, ainsi qu'une période minimale de repos en bouteille d'au moins 1 mois, chez l'opérateur qui a réalisé le mutage et l'élevage.</p>
--	---

## ***7.Exigences européennes, nationales ou régionales***

### 8. Élément complémentaire à l'indication géographique

<b>Élément complémentaire à l'indication géographique</b>	Cornouaille
<b>Définition, description ou portée du supplément</b>	<p>L'appellation d'origine contrôlée « Pommeau de Bretagne » complétée du nom « Cornouaille » est réservée aux boissons spiritueuses obtenues à partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— d'eaux-de-vie élaborées et distillées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille », à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de cette appellation ;</li> <li>— et de moûts produits à partir de pommes à cidre provenant de vergers identifiés situés dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille ».</li> </ul>

### 9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

<b>Titre</b>	Règles générales
<b>Description de la règle</b>	<p>Les « Pommeau de Bretagne » ne peuvent être déclarés après l'élaboration, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée soit inscrite, accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.</p> <p>Le nom « Pommeau de Bretagne » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur.</p> <p>La mention « Appellation d'origine contrôlée » est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le nom du supplément à l'Indication Géographique « Cornouaille » est inscrit dans des caractères de</p>

	dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne pouvant excéder les 2/3 de celles du nom de l'appellation d'origine contrôlée.
--	--

## II. Autres informations

### 1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CdC AOC pommeau-de-bretagne BO.pdf
Description:	Cahier des charges du Pommeau de Bretagne
Type de document	Cahier des charges du produit

Nom du dossier:	AOC Pommeau Bretagne joe_20141228_0047.pdf
Description:	Décret d'homologation du Pommeau de Bretagne
Type de document	Autre

Nom du dossier:	NAF PommeauBretagne 20170524 -vdef.pdf
Description:	Note des autorités françaises
Type de document	Autre

Nom du dossier:	cdc PommeauDeBretagne_20170524.doc
Description:	Proposition de cahier des charges modifié
Type de document	Autre

### 2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	<a href="https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8aca34c3-813b-4465-9979-8392b9937e9d">https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8aca34c3-813b-4465-9979-8392b9937e9d</a>
-------	---