

CAHIER DES CHARGES de

L'APPELLATION

« CORNOUAILLE »

SOMMAIRE

1) NOM DE L'APPELLATION	2
2) DESCRIPTION DU PRODUIT	2
3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.....	3
3.1) Liste des communes de l'aire géographique « Cornouaille ».....	3
4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.....	3
<i>Opérateurs</i>	4
<i>Descriptif de l'outil de production</i>	4
<i>Date de dépôt</i>	4
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	6
5.1) Obtention des fruits et des jus.....	6
a. Composition variétale du verger	6
b. Mode de conduite	6
c. Récolte et stockage	7
d. Productivités des vergers.....	7
e. Extraction du jus, opérations sur le moût	7
5.2) Elaboration des cidres	7
a. Fermentation.....	7
b. Mise en bouteille	8
c. Produit fini.....	8
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	8
6.1) Spécificité de l'aire géographique	Erreur ! Signet non défini.
6.2) Description des spécificités du produit.....	Erreur ! Signet non défini.
6.3) Lien causal	Erreur ! Signet non défini.
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....	11
8) ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE.....	11
9) EXIGENCES NATIONALES	11

GROUPEMENT

1 - Nom : ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION DU CIDRE A.O.C Cornouaille

Maison de l'agriculture,

5 allée Sully,

29322 Quimper cedex

Tél. : 02.98.52.48.01

Fax :

Courriel :

3 - Composition :

Le Syndicat est composé de :

- producteurs-livreurs de pommes,
- producteurs transformateurs de cidre,
- d'acheteurs de fruits-élaborateurs de cidre.

4 – Statut juridique : Syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.8 Autres produits de l'annexe II : cidres

1) NOM DE L'APPELLATION

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Cornouaille », initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci-après.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Le Cidre « Cornouaille » présente :

- *une robe dorée caractéristique,*
- *une effervescence vive mais qui reste subtile*
- *des arômes fruités de pomme fraîche, pêche blanche, agrumes dans sa jeunesse renforcés par arômes végétaux, légèrement amertumé dans sa maturité...*
- *une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre sucre acide.*

Les Cidres « Cornouaille » obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3.5 %,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 %,
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre,
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production du cidre Cornouaille à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 38 communes de Cornouaille dont la liste ci-après a été approuvée par le Comité National des Vins et Eaux-de-Vie de l'INAO en sa séance des 7 et 8 novembre 1995 sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'A.O.C. cidre Cornouaille, doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par le Comité National des Vins et Eaux-de-Vie de l'INAO en sa séance des 22 et 23 mai 1997 sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} 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 susmentionnée.

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.

3.1) Liste des communes de l'aire géographique « Cornouaille »

Département du Finistère

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

Parties des communes suivantes :

Arzano (sections ZD, ZH, ZI), Elliant (sections H1, H2, I4), Quimper (partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Ergué-Armel), Riec-sur-Belton (section YD), Saint-Coulitz (section A2).

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

Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des cidres d'appellation « Cornouaille », ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie, permettent de garantir un suivi depuis les fruits issus de vergers identifiés jusqu'à la mise à la commercialisation des cidres « Cornouaille ».

I – Obligations déclaratives

a) Déclaration d'identification

<i>Opérateurs</i>	<i>Descriptif de l'outil de production</i>	<i>Date de dépôt</i>
Producteurs de fruits	Verger : Voir Affectation parcellaire Caractéristiques du matériel de récolte	Avant le 1 ^{er} avril de l'année de la récolte.
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture,	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard le 1 ^{er} septembre avant la récolte
Elaborateurs de Cidre A.O.C. Cornouaille	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard avant le 1 ^{er} septembre de l'année de la récolte

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire à l'appellation, la description des outils mis en œuvre pour produire sous appellation et son engagement au respect du cahier des charges de l'appellation.

La déclaration d'identification, effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO, est adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion qui informe l'Organisme de contrôle.

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

b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers

Les cidres bénéficiant de l'AOC « Cornouaille » sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles situées dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend pour chaque parcelle, ses références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte pour une durée de 3 ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion qui informe l'Organisme de contrôle.

c) Déclaration d'engagement de mise en conformité

Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5.1.a) 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 avril 2010 pour les parcelles de vergers déjà identifiés conformément aux dispositions dans leur rédaction du décret du 19 mars 1996.

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.

d) Déclaration préalable de non-intention de production / déclaration de reprise de la production

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1^{er} septembre de l'année de récolte à l'Organisme de Défense et de Gestion qui informe l'Organisme de contrôle. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1^{er} avril de l'année de récolte à l'Organisme de Défense et de Gestion qui informe l'Organisme de contrôle.

e) Déclaration de revendication

La déclaration est transmise au plus tard le 10 du mois suivant la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.

La déclaration de revendication est adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion qui informe l'Organisme de contrôle.

f) Déclaration récapitulative d'achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne.

Elle est adressée chaque année avant le 15 février qui suit la récolte à l'Organisme de Défense et de Gestion qui informe l'Organisme de contrôle.

Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II – Tenue des registres

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée et la date et mode de récolte.

b) Registre d'élaboration

Le registre d'élaboration prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- Enregistrement des modalités de l'extraction du jus : date de brassage, variétés mises en œuvre, densité et volume du moût obtenu et proportion des variétés qu'il contient.

- Enregistrement des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation
- Enregistrement des mises en bouteille (date, assemblages des cuvées, volume ainsi que les modalités d'identification du lot).

III – Contrôle sur le produit

Les cidres Cornouaille font l'objet de prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel et gustatif. Les cidres sont prélevés à l'issue de la période minimale de prise de mousse.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1) Obtention des fruits et des jus

a. Composition variétale du verger

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

Toutefois, la présence de pommiers de variétés non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.

A partir du 1^{er} janvier 2016, les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger appartiennent pour 70 % ou plus des surfaces aux variétés phénoliques et pour 15 % ou moins des surfaces aux variétés acidulées.

b. Mode de conduite

Les vergers identifiés en Cidre Cornouaille, présentent une densité de plantation maximale :

- de 250 arbres par hectare pour les pommiers conduits en haute tige,
- de 750 arbres par hectare pour les pommiers conduits en basse tige.

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 m. Les pommiers conduits en « basse tige » sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1.60 m.

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.

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

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 30 cm.

Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 50 cm de large de part et d'autre du rang.

c. Récolte et stockage

Les pommes sont récoltées, à bonne maturité variétés par variétés

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 végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1.50 mètre.

Le stockage de maturation des fruits doit se faire sur une aire permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide. La hauteur de stockage des fruits ne peut être supérieure à 1.50 mètre

En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.

d. Productivités des vergers

Le rendement moyen maximum des vergers en production de l'appellation cidre « Cornouaille » est fixé à : (1) il s'agit bien d'une moyenne sur 2 ans

- 20 tonnes de pommes ou 150 hl de moût par hectare pour les vergers hautes tige, (1)
- 30 tonnes de pommes ou 225 hl de moût par hectare pour les vergers basses tige. (1)

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation cidre « Cornouaille » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en 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, opérations sur le moût

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées pour obtenir une pulpe.

Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre.

5.2) Elaboration des cidres

a. Fermentation

La clarification des moûts est obligatoire et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.

La fermentation ~~du moût~~ **des jus clarifiés** s'effectue lentement sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.

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

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

b. Mise en bouteille

Une durée minimale de six semaines est respectée entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille.

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

- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés phénoliques représente au moins 70 %,
- la proportion de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année de variétés acidulées ne représente pas plus de 15 %.

La proportion d'une même variété de pommes à cidre ne doit pas représenter plus de 60 % des pommes mis en œuvre.

La prise de mousse des cidres destinés à l'appellation « Cornouaille » est obtenue par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

La gazéification est interdite.

La prise de mousse en bouteille nécessite une durée minimale de six semaines. Les cidres peuvent circuler entre opérateurs ou être mis à la consommation à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

La période de mise en bouteille s'achève le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

c. Produit fini

Les Cidres « Cornouaille » obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3.5 %,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 %,
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre,
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

1. Spécificités de l'aire géographique

1.1. Les facteurs du lien au terroir

L'Aire géographique de production et d'élaboration des cidres ayant droit à l'appellation Cornouaille s'étend sur 38 communes situées en Bretagne dans le département du Finistère. Elle est divisée en deux secteurs côtiers, d'une part la vallée de l'Aulne et de l'autre une étroite frange littorale qui s'étend du Pays Bigouden à la frontière du Morbihan. Elle correspond à une partie de l'ancien comté de Cornouaille.

L'aire d'A.O.C Cornouaille est caractérisée par sa faible altitude, inférieure à 100 m, son climat ensoleillé et très doux (température moyenne supérieure à 10°C) ainsi que la pluviométrie régulière et non excessive (inférieure à 1100mm). Le relief mouvementé induit de nombreuses situations abritées des vents dominants, ce qui évite les chutes prématurées des fruits en automne.

Les sols de cette région sont développés sur un substrat granitique ou schisteux. Selon les situations, ils peuvent présenter une profondeur moyenne ainsi que des teneurs élevées en micaschistes. Il s'agit donc d'une région propice, de par la nature de ses sols et de son climat à la production régulière de pommes à cidre riches en sucres.

1.2. *Les éléments historiques relatifs aux facteurs du lien au terroir*

La pomme (aval ou en langue celtique) est fortement ancrée dans l'imaginaire breton, et au moyen âge, le pommier sauvage se développait dans les forêts bretonnes comme dans tout l'ouest de la France. La plus ancienne référence à la production d'une boisson à base de pommes en Bretagne provient du cartulaire de l'Abbaye de Landévennec (VIème siècle).

L'introduction en Finistère de variétés plus riches en composés phénoliques originaires d'Espagne, remonterait au VIème siècle et se serait réalisée soit par l'intermédiaire du cabotage le long de la côte Atlantique, soit depuis l'Ile et Vilaine. Ce nouveau matériel végétal va conduire à d'importants progrès dans l'élaboration du cidre. En effet, les composés phénoliques présents dans ces nouvelles variétés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. Mais le cidre est sévèrement concurrencé par le vin que l'on produit jusque dans le Vannetais, et surtout qui arrive depuis les ports d'Aquitaine dès le moyen-âge.

Le déclin économique du XVIIIè siècle, le blocus continental qui nuit au transport des vins de Bordeaux sur la côte Nord Ouest, encouragera la production domestique d'une boisson alcoolisée de substitution et contribua à la pénétration du cidre.

Le cidre ne semble s'imposer en Bretagne qu'à la fin du 19^{ème} siècle en raison des crises successives du vignoble français - l'oïdium en 1848, le mildiou en 1870 et, surtout le phylloxera en 1900 - qui raréfie l'offre de vin.

Le cidre plus ou moins additionné d'eau devient à cette époque une des boissons quotidiennes des paysans comme des ouvriers ou des marins tandis que le cidre bouché est alors une boisson festive réservée aux grandes occasions.

A la fin du 19^{ème} siècle, de nombreux écrits attestent à partir de la fin du XIXè siècle de la notoriété du cidre élaboré en Cornouaille, où se développent de nombreux petits vergers, notamment autour de Fouesnant. Crochetelle établit notamment en 1905 un inventaire des variétés spécifiques du sud Finistère.

Le XXème siècle sera très difficile pour l'économie cidricole, mais la Cornouaille restera à l'abri des différentes crises qu'elle connaîtra.

Le cidre connaît en effet une certaine désaffection au bénéfice du vin qui revient en force après la guerre de 14-18. D'autre part, la Bretagne s'est lancée dans la production de fruits destinés à l'alcool, acheté par l'état notamment pour son industrie d'armement. Il s'agit de produire de l'alcool éthylique indispensable à la synthèse d'explosifs dans des régions éloignées des zones probables de conflits armés. Cette période marquera partout le déclin des usages traditionnels d'élaboration de cidres de qualité et lorsqu'elle cessera à partir de 1953 et jusqu'à 1972, il se produira un arrachage brutal et radical des vergers de pommiers.

A partir des années 1980, les cidreries craignant pour leur approvisionnement incitent des agriculteurs à planter des vergers basse tige. Ces plantations, réalisées à partir de variétés à fort rendement souvent acidulées et éloignées des usages traditionnels, vont conduire à une surproduction de fruits qui va fragiliser l'économie cidricole.

Mais le Finistère est resté en marge de ces activités industrielles, son verger exploité, essentiellement dans le cadre d'une production artisanale et fermière de cidres de qualité à vocation festive, s'est développé avec le tourisme servant essentiellement à la production de cidres.

Cela dit, en 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter aux pommes à cidre fraîches une part de jus concentrés, va provoquer la réaction de producteurs traditionnels de la région de Fouesnant, qui y voient un risque de banalisation de la qualité du cidre.

Ils revendiquent alors la reconnaissance en A.O.C. du cidre Cornouaille pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.

2. Spécificités du produit

Le Cidre « Cornouaille » présente :

- *une robe dorée caractéristique,*
- *une effervescence vive mais qui reste subtile*
- *des arômes fruités de pomme fraîche, pêche blanche, agrumes dans sa jeunesse renforcés par arômes végétaux, légèrement animaux dans sa maturité...*
- *une saveur tannique caractéristique associée à un bon équilibre sucre acide.*

3. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

Les conditions suivantes garantissent la production régulière de pommes à cidre riches en sucres.

- *Topologiques : altitude inférieure à 100 m, nombreuses situations abritées des vents dominants ;*
- *Pédologiques : substrat granitique ou schisteux, profondeur de sol moyenne et teneurs élevées en micaschistes ;*
- *Climatiques : bon ensoleillement, température moyenne supérieure à 10°C, pluviométrie régulière et non excessive, inférieure à 1100mm ;*

D'autre part, la sélection de variétés frottement tanniques particulièrement bien adaptées à la Cornouaille permet l'obtention d'un cidre très solidement structuré.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'emploi.

8) ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cornouaille » ne peuvent être déclarés 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.

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.

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

Le nom de l'appellation « Cornouaille » 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.

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
REGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions de variétés ou de catégories variétales des vergers	Examen documentaire et/ou Examen visuel
REGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion variétale des cuvées	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	Examen documentaire
PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique

ANNEXE

Liste des variétés de pommes à cidre pour l'élaboration du Cidre A.O.C. Cornouaille

Variétés phénoliques :

*Kermerrien, Marie Ménard ;
Prat Yeaod, Douce Moên, Kroc'hen Ki;
Amère Saint-Jacques, Avalou Bigouden, C'Huéro Briz, C'Huéro Ru Bihan,
C'Huéro Ru Mod Couz, Jambi, Seac'h Biniou, Ty-Ponch ;
Avalou Daoulas, Pendu, Perscao, Rouz Coumoullen, Stang Ru, Trojen Hir ;*

Variétés acidulées :

Guillevic, Briz Kanning, judor

Autres variétés :

*Douce Coêtligné
Avalou Béleïn, Avalou Bouteille, Avalou Spoe, Dous Bloc'hic, Dous Bihan,
Dous Braz, Dous Evêque Briz, Dous Rouz Bihan.*