

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE " DOMFRONT "

Groupement :

1. Nom : Syndicat du poiré Domfront.
2. Adresse : Maison de la pomme et de la poire, La Logeraie, 50720 Barenton.
Téléphone : 02-33-59-56-22.
Télécopie : 02-33-59-16-20.
Courriel : syndicatpoiredomfront @ yahoo. fr.
3. Composition : producteurs-élaborateurs de poiré " Domfront ".
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 " Domfront ", initialement reconnue par le décret du 20 décembre 2002, les poirés répondant aux dispositions fixées ci-après.

2. Description du produit

Le poiré bénéficiant de l'appellation " Domfront " est une boisson effervescente dénommée " poiré " ou " poiré bouché " provenant de la fermentation de moûts frais de variétés locales de " poires à poiré ". Les poires à poiré sont des fruits qui, du fait de leur astringence, ne sont généralement pas comestibles en l'état mais qui présentent des aptitudes technologiques à l'extraction de leur jus.

Le poiré bénéficiant de l'appellation " Domfront " obtenus après la prise de mousse en bouteille présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5. 5 % ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.

Le " Domfront " se caractérise par une couleur jaune pâle à jaune doré, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

3. Délimitation de l'aire géographique

La production des poires à poiré ainsi que l'élaboration du poiré " Domfront " sont effectuées dans l'aire géographique telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001 et constituée des communes ou partie de communes indiquées ci-dessous :

Département de la Manche

Communes en totalité

Barenton, Buais, Ferrières, Heussé, Husson, Notre-Dame-du-Touchet, Le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Symphorien-des-Monts, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Georges-de-Rouelley, Villechien.

Département de la Mayenne

Communes en totalité

Couesmes-Vaucé, Soucé.

Commune en partie

Lassay-les-Châteaux (territoire de Melleray-la-Vallée).

Département de l'Orne

Communes en totalité

Avrilly, La Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Céaucé, La Chapelle-d'Andaine, Domfront, L'Épinay-le-Comte, La Haute-Chapelle, Juvigny-sous-Andaine, Loré, Lucé, Mantilly, Passais, Perrou, Rouellé, Saint-Brice, Saint-Denis-de-Villennette, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Siméon, Sept-Forges, Torchamp.

Communes en partie

Lonlay-l'Abbaye, Saint-Bômer-les-Forges.

Dans les communes dont seule une partie du territoire est incluse dans l'aire géographique de production, la limite de celle-ci figure sur les plans déposés dans chacune des mairies des communes concernées.

Les poires à poiré sont issues des vergers faisant l'objet d'une procédure d'identification. Les vergers identifiés se situent dans l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001.

Tout producteur désirant faire identifier un verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er avril de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des vergers identifiés peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Le suivi documentaire mis en place tout au long du processus d'élaboration des poirés d'appellation " Domfront " 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 poirés " Domfront ".

I.-Obligations déclaratives :

a) Déclaration d'identification des opérateurs.

OPÉRATEURS	DESCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Verger : Affectation parcellaire. Voir I (b) Caractéristiques du matériel de récolte	Avant le 1er 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 1er septembre de la récolte
Elaborateurs de poiré Domfront	Adresse de la cave ou du chai	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC et au plus tard avant le 1er septembre de l'année de la récolte

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire, 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 agréé.

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

La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

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

La déclaration de non-intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

d) Déclaration de revendication.

La déclaration est transmise au plus tard 72 heures après 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 agréé.

e) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les négociants ou élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur.

II.-Tenue de 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'appellation revendiquée. Les opérateurs enregistrent les références de la parcelle récoltée, la date et le 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, numéro de lot et volume ainsi que les modalités d'identification du lot, assemblages des cuvées).

Le registre de sorties prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date d'expédition pour mise à la consommation ;
- quantités ;
- titre alcoométrique volumique ;
- références du lot.

III.-Contrôle sur le produit :

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

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5. 1. Obtention des fruits et des jus :

a) Composition variétale du verger.

Les poires proviennent exclusivement des variétés suivantes :

- la variété principale est la variété plant de blanc;
- les variétés complémentaires sont choisies parmi les variétés locales dont l'implantation est antérieure au 26 décembre 1999 et représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production. Leurs dénominations figurent en annexe du présent cahier des charges.

Les poiriers de la variété plant de blanc doivent représenter au moins 10 % des arbres de chaque verger identifié et au moins 20 % à partir de la récolte 2030.

b) Mode de conduite.

Les vergers de poiriers sont conduits en haute tige. Ils présentent une densité de plantation maximale de 150 arbres par hectare.

Les poiriers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1, 80 mètre.

Les vergers sont intégralement enherbés à partir de l'entrée en production des poiriers.

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

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol.

c) Récolte et stockage.

Les poires à poiré sont récoltées au sol à bonne maturité en plusieurs ramassages successifs, variété par variété.

Le secouage mécanique des poiriers est interdit.

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels de récolte respectant l'intégrité des fruits et évitant les souillures.

Les matériels de récolte répondent aux caractéristiques suivantes :

- les appareils sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux et minéraux ;
- la hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1, 50 mètre.

Le stockage des poires est effectué soit dans des contenants permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1 mètre, de la récolte au brassage.

Le délai de stockage des poires, entre la récolte et la mise en œuvre, n'excède en aucun cas soixante-douze heures.

Les poires issues de la variété plant de blanc sont stockées séparément des variétés complémentaires.

d) Productivité des vergers.

La charge moyenne maximale des poiriers conduits en haute tiges est fixée :

- à 625 kilogrammes de poires ou 4, 4 hectolitres de moût par poirier ;
- à 300 kilogrammes de poires ou 2, 1 hectolitres de moût par poirier de la variété plant de blanc.

Les jeunes poiriers ne peuvent être pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de poiré " Domfront " qu'à partir de la septième campagne suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai.

e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les poires sont râpées pour obtenir une pulpe.

La pulpe subit une phase de cuvage puis un pressurage.

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

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 100 grammes par litre.

5. 2. Elaboration des poirés :

a) Fermentation.

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

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

b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage.

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

- la proportion de la variété plant de blanc est supérieure ou égale à 40 % ;
- la proportion de chaque variété complémentaire est inférieure ou égale à 25 %.

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

La prise de mousse des poirés " Domfront " est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.

La prise de mousse nécessite une durée minimale de six semaines.

Les poirés ne peuvent circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

c) Produit fini.

Les poirés " Domfront " obtenus après la prise de mousse présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur à 5, 5 % ;
- teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.

5. 3. Mesures transitoires :

Par dérogation aux règles de conduite des poiriers (point 5. 1 [b]), les vergers plantés avant le 20 décembre 2002 en basse tige dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1, 80 mètre sont autorisés jusqu'à la récolte 2030 incluse à condition que, pour chaque verger identifié, le nombre de poiriers conduits en basse tige ne représente pas plus de cinq fois le nombre de poiriers conduits en haute tige.

Par dérogation aux règles de productivité des vergers (point 5. 1 [d]), la charge moyenne maximale des poiriers conduits en basse tiges et autorisés jusqu'à la récolte 2030 incluse est fixée :

-à 60 kilogrammes de poires ou 0, 42 hectolitre de moût par poirier ;

-à 40 kilogrammes de poires ou 0, 28 hectolitre de moût par poirier de la variété Plant de Blanc.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6. 1. Spécificités de l'aire géographique :

a) Description des facteurs du lien au terroir.

L'aire géographique du " Domfront " correspond au territoire de la région dénommée bas Domfrontais ou Passais, située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine.

Le bas Domfrontais appartient à la grande région du sud bocage normand, qui s'inscrit dans un climat de type océanique et dans le contexte géologique du Massif armoricain. Abrisé par l'escarpement de grès qui, de Mortain à Bagnoles-de-l'Orne, le surplombe au nord et ouvert aux influences méridionales, ce territoire bénéficie d'une situation climatique privilégiée que traduit la précocité de la végétation (environ quinze jours d'avance pour la floraison des poiriers par rapport au nord de Domfront). Les températures moyennes sont supérieures, quelles que soient les saisons, aux autres régions du bocage normand et du fait des altitudes peu élevées (inférieures à 200 mètres), les précipitations y sont aussi moins abondantes. Son relief peu animé est constitué de plateaux traversés par de nombreux cours d'eau. Enfin, l'aire d'appellation est marquée par la dominance des sols profonds développés sur limons et sur schistes et par l'abondance de filons de dolérite, roche volcanique caractéristique de la région.

Le poirier à poiré, sensible à la sécheresse, est planté traditionnellement dans des sols profonds et frais qui lui permettent de développer un enracinement suffisamment puissant pour assurer un ancrage en rapport avec son important développement aérien. C'est dans ces conditions particulières que le poirier atteint des dimensions spectaculaires et donnent des récoltes appréciées qualitativement. La floraison des poiriers est plus précoce que celle des pommiers et s'étale sur une période courte, ce phénomène rend le poirier particulièrement sensible aux gelées de printemps. C'est pour toutes ces raisons que les sols minces ou sableux à faibles réserves en eau et les zones gélives, en particulier les fonds de vallées où s'accumule l'air froid, sont proscrits de l'appellation.

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

En termes d'usages cidricoles, le poirier à poiré est sans aucun doute la plus ancienne espèce cultivée dans cette région puisqu'il est antérieur à l'apparition en Normandie des variétés de pommes à cidre originaires du nord-ouest de l'Espagne (XI^e siècle). Depuis au moins quatre siècles, il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage domfrontais. Cette zone, et plus particulièrement le bas Domfrontais, constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative (plus de 16 000 arbres plantés depuis 2000). Cet arbre, exclusivement conduit en haute tige pour cette appellation, est caractérisé par l'exceptionnel développement de son port érigé qui lui fait atteindre des hauteurs de 10 à 15 mètres ainsi que par une croissance très lente (la mise à fruits nécessite parfois plus de quinze ans) qui débouche sur une longévité dépassant fréquemment un siècle). Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré demeure aujourd'hui un élément majeur du paysage du bas Domfrontais.

Parmi ces poiriers, la variété plant de blanc constitue un marqueur de l'aire d'appellation et du poiré puisqu'elle se rencontre sur la totalité des communes de l'aire et est pratiquement absente des vergers des autres régions cidricoles.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les poiriers étaient essentiellement exploités en vue de produire une boisson non gazeuse destinée à l'autoconsommation des exploitations ainsi qu'à certaines périodes du poiré exporté vers les régions voisines viticoles. Dans la première moitié du XX^e siècle, la production de poiré destiné à la distillation s'est développée parallèlement au maintien de l'élaboration du poiré de consommation. Pour ce faire, les producteurs ont établi des vergers où cohabitent variétés à eaux-de-vie et variétés à poiré riches en composés phénoliques. A côté de la production de la boisson quotidienne des exploitations de la région, poiré non effervescent plus ou moins dilué à l'eau, les agriculteurs élaborent également un poiré bouché, obtenu à partir de pur jus dont la fermentation d'une partie des sucres en bouteille produit l'effervescence, réservé aux occasions festives. C'est autour de ce poiré que depuis les années quatre-vingt, et malgré le caractère familial ou local de la consommation, s'est développée une notoriété régionale en association avec le nom de la capitale historique du bas Domfrontais : Domfront.

6. 2. Spécificités du produit :

Le poiré " Domfront " est une boisson effervescente provenant de la fermentation de moûts frais de variétés locales de " poires à poiré ".

Les poirés " Domfront " obtenus après la prise de mousse en bouteille présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5. 5 % ;
- une teneur en anhydride carbonique supérieur à 4 grammes par litre.

Le " Domfront " se caractérise par une couleur jaune pâle à jaune doré, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette

aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés.

6. 3. Lien causal :

L'aire d'appellation, du fait de la dominance des sols profonds, à réserve utile en eau importante, de la pluviométrie régulière tout au long de l'année, s'accorde à la sensibilité du poirier à poiré à la sécheresse. D'autre part, les températures plus clémentes de la région délimitée diminuent les risques de gelées de certaines variétés à floraison précoce. La préservation des usages de plantation de poiriers à poiré, issus de variétés locales, et de l'élaboration du poiré dues notamment aux caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le Domfrontais est la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pommologique partagé par la majorité de la communauté des producteurs, avec entre autres conséquences la propagation de la variété plant de blanc. Cette culture pommologique des producteurs s'étend au choix des parcelles à planter, qui se fait en fonction des caractéristiques des terrains, puisque seules les parcelles disposant de sols d'une profondeur et d'une fertilité du sol suffisante situées à l'écart des zones gélives pourront accueillir des vergers de poiriers à poiré. D'autre part, les producteurs doivent, pour construire leur verger, composer de savants assemblages pouvant concerner plus d'une dizaine de variétés différentes en fonction de leurs compatibilités de pollinisation, de leur saison de récolte, et de leurs aptitudes technologiques et organoleptiques.

La spécificité du poiré Domfront doit beaucoup aux caractéristiques de cette variété. Le moût issu du pressurage des fruits du plant de blanc est caractérisé par une saveur originale résultant d'un équilibre entre son acidité, sa richesse en sucres et sa teneur en composés phénoliques. D'autre part, le moût de plant de blanc présente une clarté et une limpidité qui permettent une conduite de fermentation lente et régulière, indispensable à l'obtention des caractéristiques organoleptiques finales. Ainsi, le poiré qui sera issu de la fermentation de ce moût révélera des arômes caractéristiques d'agrume, de pêche, de pâtisserie.

Mais si le plant de blanc constitue un élément fondamental de l'équilibre du poiré Domfront, il est souvent associé à d'autres variétés, de diffusion plus restreinte, qui sont ajoutées en quantités limitées. Cette association variétale permet l'élaboration de produits dont les caractéristiques organoleptiques présentent la conformité au type Domfront mais traduisent également la diversité génétique du verger de poirier de la région.

Enfin l'originalité de la matière première, très riche en composés phénoliques, a induit le développement du cuvage de la pulpe, qui insolubilise les composés phénoliques dans la râpure et évite ainsi le développement de dépôt dans la bouteille. D'autre part, la prise de mousse en bouteille s'est généralisée chez les producteurs pour conférer au poiré Domfront sa délicate effervescence en évitant les altérations liées à l'oxydation.

7. Références concernant la structure de contrôle

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Tél : 01-53-89-80-00.

Télécopie : 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 (CE) n° 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.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

Les poirés pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine " Domfront " 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 " Domfront " peut être précédé de la mention " Poiré ".

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention " Appellation d'origine contrôlée " ou " Appellation " et " contrôlée " sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.

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.

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)	
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportions variétales des vergers	Examen documentaire Examen visuel

RÈGLES ANNUELLES	
Entretien des vergers	Examen visuel
Durée maximale de stockage des fruits	Examen documentaire
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

A N N E X E

LISTE DES VARIÉTÉS DE POIRES À POIRÉ

Variété principale

Plant de blanc.

Variétés complémentaires

Antricotin.

B'zi dit b'zi précoce (ou jaune) dit b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux.

Beuvais.

Bézier.

Blanc de Mantilly dit de blanc.

Blot dit petit blot dit gros blot.

Bois rabattu dit de long.

Caniou.

Courcou dit court-cou.

De branche dit girette.

De campagne dit campagne dit champgnièr.

De cloche.

De fer.

De grand père dit grand-père.

Fausset.

Fougère.

Gai blanc.

Gaubert dit gros gris.

Gros gonthier.

Longuet dit domfront.

Mat dis Mas.

Moc friand.

Muscad.

Petit roux.

Pommera dit pommeret dit fausse cloche.

Rétaux.

Rouge vigné.

Rubenard.

Verdot et vinot dit de Normandie ou Sainte-Marie.