

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 39/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**»

N. UE: PDO-FR-02206 – 21.11.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)«**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**»**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.8 Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**» è un sidro effervescente, non pastorizzato e non gassificato, ottenuto da puro succo di mele da sidro di particolari varietà tradizionali.

Il «**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**» è caratterizzato da un colore tra il giallo paglierino e il giallo-arancio e da un'effervescenza delicata. Al naso si distingue per la finezza dei suoi aromi con frequenti note di burro e di erba essiccata, mentre in bocca è equilibrato, con una predominanza di sapori amari a cui la bassa acidità del prodotto conferisce tuttavia una certa freschezza.

Nel «**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**» «extra-brut», caratterizzato da una struttura tannica, prevalgono invece sapori amari più decisi.

Il «**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**» presenta le seguenti caratteristiche:

- un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore a 3,5 % vol;
- un titolo alcolometrico volumico totale superiore a 5,5 % vol;
- un tenore di zuccheri superiore a 18 grammi per litro e inferiore o uguale a 35 grammi per litro;
- una densità superiore a 1 009 e inferiore o uguale a 1 017,5 a 20 °C;
- una pressione minima di 1 bar a 20 °C o 2 g/l di CO₂.

Il «**Cidre Cotentin**»/«**Cotentin**» che reca la dicitura «extra-brut» presenta invece le seguenti caratteristiche:

- un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore a 5 % vol;
- un titolo alcolometrico volumico totale superiore a 5,5 % vol;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- un tenore di zuccheri inferiore o uguale a 18 grammi per litro;
- una densità inferiore o uguale a 1 009 a 20 °C;
- una pressione minima di 1 bar a 20 °C o 2 g/l di CO₂.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le mele da sidro utilizzate provengono da frutteti situati nella zona geografica e ritenuti idonei a produrre il «Cidre Cotentin»/«Cotentin» in base ai criteri di identificazione legati al luogo di impianto e approvati per la denominazione.

Questi frutteti sono per il 30 % ad alto fusto e sono interamente inerbiti.

Le mele sono comprese in un elenco positivo di varietà tradizionali, in gran parte amare e dolci-amare.

Le varietà principali che compongono il frutteto per almeno il 60 % della sua superficie sono:

Amare e dolci-amare: Belle fille de la Manche, Binet Rouge, Bois Jingtant, Cartigny, Closette, Feuillard, Gros amer, Marin Onfroy, Peau de Chien, Petit amer, Rouge de Cantepie, Sans Pareille, Tapin, Tête de Brebis, Taureau.

Le varietà accessorie che compongono il frutteto fino a un massimo del 40 % della sua superficie sono:

Amare e dolci-amare: Argile rouge, Bedan, Doux moine, Fréquin, Kermerrien, Marie-Ménard, Sergent.

Dolci: Clos Renaux, Douce Coët, Doux Lozon.

Acide: Petit Jaune, Grasselande, Gros jaune.

Sono ammesse varietà di mele da sidro non indicate e «ad alto fusto» nel limite massimo del 20 % dell'intera superficie del frutteto.

Ogni partita («cuvée») presenta una proporzione delle varietà principali pari o superiore al 60 %.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le operazioni, dalla produzione delle mele alla formazione della spuma del sidro esclusivamente in bottiglia, hanno luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

Anche l'imbottigliamento viene effettuato nella zona geografica. La formazione della spuma è infatti ottenuta esclusivamente in bottiglia mediante fermentazione di una parte degli zuccheri residui e la sua durata è di almeno 8 settimane, trascorse le quali il sidro può essere commercializzato.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

I sidri per i quali viene rivendicata la denominazione d'origine «Cidre Cotentin»/«Cotentin» possono essere dichiarati dopo la produzione, proposti al pubblico, spediti, messi in vendita e venduti solo se nelle dichiarazioni, negli annunci, nei prospetti, sulle etichette, nelle fatture e nei recipienti di qualsiasi tipo la suddetta denominazione viene scritta e accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea. Il simbolo può essere completato dalla dicitura «DOP» o «denominazione di origine protetta».

Il nome della denominazione di origine protetta e la dicitura «denominazione di origine» o «denominazione» e «protetta» sono presentati in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi da distinguersi nettamente dall'insieme delle altre indicazioni scritte o disegnate.

Nella presentazione dell'etichetta la dicitura «denominazione di origine protetta» deve essere riportata immediatamente sotto il nome della denominazione di origine protetta senza altre diciture intermedie.

L'apposizione della dicitura «extra brut» è obbligatoria per i sidri che presentano un tenore di zuccheri inferiore o uguale a 18 grammi per litro.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Nel dipartimento della Manica:

Tutti i cantoni di Agon-Coutainville, Bricquebec, Cherbourg-Octeville 1, Cherbourg-Octeville 2, Cherbourg-Octeville 3, Créances, Equeurdreville-Hainneville, La Hague, Les Pieux, Saint-Lô, Saint-Lô 1, Tourlaville, Valognes e Val-de-Saire.

Il cantone di Carentan, ad eccezione dei comuni di Catz e Carentan les Marais per il solo territorio dei comuni delegati di Brévands, Saint-Pellerin e Les Veys.

Nel cantone di Condé-sur-Vire: i comuni di Condé-Sur-Vire, Moyon Villages per il solo territorio del comune delegato di Le Mesnil-Opac e Thorigny-les-villes per il solo territorio del comune delegato di Brectouville. Il cantone di Coutances, ad eccezione dei comuni di Orval-sur-Sienne e di Regnéville-sur-Mer.

Il cantone di Saint-Lô 2, ad eccezione dei comuni di La Barre-de-Semilly, La Luzerne e Souilles.

Nel cantone di Pont-Hébert: i comuni di Amigny, Cavigny, Le Dézert, Graignes-Mesnil-Angot, Le Hommet-d'Arthenay, La Meuffe, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Véron, Pont-Hébert, Rampan, Remilly les Marais, Saint-Georges-Montcocq e Tribehou.

Nel cantone di Quetteville-sur-Sienne: i comuni di Belval, Cametours, Cerisy-la-Salle, Montpinchon, Ouille e Savigny.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica occupa la metà settentrionale del dipartimento della Manica. Gran parte del territorio rientra nel Massiccio armoricano (sedimenti scistosi e arenacei, graniti dell'era primaria), ad eccezione di una piccola fascia nord-orientale dove si trovano formazioni calcaree del bacino parigino. L'intero territorio è caratterizzato da un rivestimento limoso più o meno spesso. Questo territorio coincide praticamente con la penisola del Cotentin.

La zona offre un paesaggio di bassopiani ondulati e lievi avvallamenti la cui altitudine non supera i 170 metri. Ovunque la rete più o meno fitta delle siepi limita lo sguardo sull'orizzonte.

Gli appezzamenti selezionati per impiantare i frutteti e raccogliere le mele occupano aree inserite nel particolare paesaggio rurale del «*bocage*» e formano isolotti delimitati da siepi naturali. I terreni sono profondi, ben drenati e di vario tipo, ma mai sabbiosi o sabbioso-pietrosi.

Il Cotentin presenta un clima fortemente oceanico, accentuato dalla natura peninsulare del territorio. Il clima è caratterizzato da precipitazioni frequenti (superiori a 150 giorni/anno) e alquanto abbondanti (in media 900-1 000 mm), con scarse variazioni di temperatura, rare gelate e venti frequenti, talvolta intensi, provenienti per lo più da ovest.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il frutteto da sidro del Cotentin è noto sin dal XIII secolo grazie a varietà tanniche giunte per mare dal nord-ovest della Spagna. Nel Cotentin il sidro si è sviluppato per effetto di diverse normative che nel tempo hanno vietato prima la birra e poi il vino per destinare per quanto possibile i seminativi ai cereali. È in questo contesto che si è diffusa la pratica del prato-frutteto: il prato destinato all'alimentazione del bestiame trova una seconda valorizzazione con i frutti dei meli che vi sono stati piantati. Considerato questo duplice utilizzo, gli appezzamenti sono cinti da siepi che trattengono gli animali e che, insieme agli alberi, li proteggono dai venti.

L'attività sidricola si sviluppa e migliora nel tempo. La pomologia sidricola nasce nel Cotentin nel XVI secolo con uomini come Guillaume Dursus e il signore di Gouberville. Il primo ottenne sidri di grande fama a partire da varietà da lui stesso selezionate, mentre il signore di Gouberville, trasformando frutti varietà per varietà, distinse quelli di qualità straordinaria, comprese varietà tuttora esistenti come la Marin Onfroy.

Oltre ai prati-frutteti tradizionali ad alto fusto, in tempi più recenti si sono sviluppati frutteti specializzati a basso fusto, anch'essi inerbiti e inseriti nel paesaggio rurale del «*bocage*».

Le varietà locali e specifiche della zona geografica, in grandissima parte amare e dolci-amare, ricche di composti fenolici, come Petit amer, Taureau e Cartigny, sono ben presenti in tutta la zona geografica e nei vari tipi di frutteti.

Le attuali pratiche sidricole testimoniano lo sviluppo e la trasmissione di specifiche competenze nella preparazione del «Cidre Cotentin»/«Cotentin» a partire da varietà locali e basate sulla formazione naturale della spuma in bottiglia e sul divieto della pastorizzazione.

Specificità del prodotto

Il «Cidre Cotentin»/«Cotentin» è un sidro non pastorizzato e non gassificato, ottenuto da puro succo di mele da sidro. Si distingue per il colore tra il giallo paglierino e il giallo-arancio e per l'effervescenza delicata. In bocca la sua bassa acidità conferisce al prodotto un buon equilibrio lasciando esprimere un amaro di grande freschezza. Quando il «Cidre Cotentin»/«Cotentin» reca la dicitura «extra-brut», la struttura tannica e la dominanza dei sapori amari sono più decise.

Legame causale

La zona geografica è segnata da un clima fortemente oceanico e dalla coesistenza di allevamento e produzione di mele. La selezione di appezzamenti dal terreno profondo e protetti dalle siepi permette ai meli di adattarsi alle condizioni ventose evitando la caduta dei frutti prima della loro completa maturazione e limitando il rischio di sradicamento degli alberi. L'inerbimento permanente del frutteto è inoltre all'origine di una sorta di concorrenza che influenza favorevolmente la composizione delle mele per la produzione di sidro (ricchezza di zucchero, limitazione del tenore di azoto).

La qualità del raccolto è peraltro ottimizzata dalla presenza del tappeto erboso che, ammortizzando la caduta delle mele, garantisce la loro buona conservazione a terra.

In tale contesto, l'amaro del sidro è ottenuto mescolando varietà amare e dolci-amare, che sono dominanti nel frutteto e in gran parte frutto di secoli di selezione locale, mentre la bassa acidità del prodotto in bocca rispecchia la ridotta presenza di varietà acide nella zona geografica. Tra l'altro, la costante applicazione dei metodi di trasformazione tradizionali, che impongono per la prima fermentazione l'utilizzo dei lieviti indigeni naturalmente presenti sulla superficie dei frutti ed escludendo ogni ricorso alla gassificazione o alla pastorizzazione, è garanzia della freschezza amara del «Cidre Cotentin»/«Cotentin».

La reputazione del «Cidre Cotentin»/«Cotentin» ha radici antiche. Nel XVI secolo il medico Julien le Paulmier scrisse nel suo illustre trattato di medicina «*De vino et pomaco*»: «*I sidri prodotti nel Cotentin sono i migliori sidri della provincia di Normandia*».

Questa reputazione è confermata dai primi posti in classifica ottenuti dai produttori di Quibou, Valognes, Turqueville, Dangy, Saint-Lô e Saussey nei concorsi organizzati dall'*Association pomologique Française* in occasione dei suoi congressi pomologici annuali dalla fine del XIX secolo agli anni 1930.

La passione locale per il «Cidre Cotentin»/«Cotentin» è oggi all'origine di diverse sagre paesane e di numerosi concorsi ad esso dedicati. Questo prodotto è inoltre celebrato da grandi nomi della gastronomia francese e internazionale come l'*Étoile*, rivista della guida *Michelin* che nel numero di giugno-luglio 2006 gli ha attribuito il suo «*Coup de cœur*», o come dimostrano più recentemente, nel 2011, gli elogi tributati dalla prestigiosa rivista gastronomica americana «*The Art of Eating*» a tutti i sidri prodotti nel Cotentin.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-50b2dc68-9cbe-48a6-93c9-3d8befac98d0/telechargement
