C/2026/2421

27.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2421)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Domfront»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0276-AM01 — 30.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Domfront»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Domfront» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Description du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La description du produit a été complétée en reprenant les principales caractéristiques de la méthode d'obtention permettant de définir le produit: «poiré effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse en bouteille», «élaboré à partir de pur jus de poires à poiré», «provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique».

Le terme «bouché» qui renvoyait à la réglementation française a été retiré, les conditions applicables à l'AOP «Domfront» sont reprises dans son cahier des charges.

La rédaction des caractéristiques analytiques a été complétée en précisant «ou égal» afin de clarifier le contrôle.

Enfin, le recours à la teneur en anhydride carbonique qui permet de traduire la prise de mousse a été remplacé par la pression dans la bouteille qui est un paramètre traduisant également la prise de mousse et qui est plus simple à contrôler dans la mesure où il ne nécessite pas une analyse de laboratoire. La valeur cible a été fixée à un niveau de pression équivalent à la valeur d'anhydride carbonique.

La description organoleptique du Domfront a été précisée: robe en remplacement de couleur, "intense a été ajouté à «jaune pâle à jaune doré», ajout de «souvent relevées d'une pointe d'astringence.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

L'aire géographique a été entendue à 3 nouvelles communes (Le Housseau-Brétignolles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain et Sainte-Marie-du-Bois) et des parties de 2 communes (Bagnoles de l'Orne Normandie et Saint-Bômer-les-Forges).

Cette partie a été revue pour intégrer cette modification et actualiser la rédaction, notamment la référence au code officiel géographique français.

La date de dépôt des demandes d'identification parcellaire a été avancée du 01/04/N au 01/11/N-1 afin de permettre la mise en oeuvre de la procédure à la période adéquate.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire

Description

Les règles de traçabilité ont été amendées afin de permettre un meilleur suivi qualitatif et quantitatif des étapes de production.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers a été remplacée par un inventaire du verger pour se mettre en cohérence avec les outils déclaratifs (informatiques) développés.

Les déclarations de non-intention de production et de reprise de production sont supprimées. Elles n'étaient dans les fait pas utilisées.

Le délai de dépôt des déclarations de revendication est allongé de 72 heures à 8 jours pour tenir compte de la charge de travail à cette période et des jours de repos.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

Composition variétale du verger et Mode de conduite

La rédaction est revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges cidricoles et les méthodes de contrôle concernant la conduite du verger associées. Il est notamment précisé: «Le verger est constitué de l'ensemble des poiriers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être mis en œuvre pour l'élaboration de "Domfront".»

La liste des variétés de poires qui figurait en annexe est reprise dans le corps du texte conformément aux consignes de rédaction. La liste est complétée avec des variétés oubliées lors de la précédente rédaction. Par ailleurs, certaines variétés peuvent être désignées sous plusieurs noms, ces noms sont ajoutés (par exemple: de fer ou poire de fer) afin de pouvoir automatiser la vérification des inventaires de verger.

Il est précisé «Afin de préserver la diversité variétale, la présence de variétés de poires ne figurant pas dans la liste ci-dessus est autorisée dans la limite maximale de 20 % des arbres du verger.» Cette mesure vise à permettre le maintien d'arbres de variétés non identifiées susceptibles de présenter un intérêt en termes d'adaptation. Leur proportion dans l'assemblage est limitée à 10 %.

Le mode de conduite est désormais décrit au travers de l'écartement entre les arbres et non plus de la hauteur de départ des branches sur le tronc.

Quelques amendements rédactionnels sont apportés afin de faciliter le contrôle.

Récolte, productivité des vergers

Les règles en matières de récolte qui avaient été inspirées par les règles appliquées aux vins effervescents ont été simplifiées car non justifiées, les poires à poiré étant des fruits plus résistants que le raisin: hauteur de chute, hauteur de stockage.

La durée maximale de stockage des poires avant mise en œuvre a été supprimée. En effet, certaines variétés se conservent mal après récolte et doivent être mises en œuvre sans délai tandis que d'autres ont besoin d'un délai entre la récolte et la mise en œuvre pour atteindre la maturité technologique. Fixer une durée unique n'avait donc pas de sens.

Le rendement est évalué par la moyenne sur 2 années afin de tenir compte du phénomène d'alternance.

Extraction des jus - Elaboration des poirés

La richesse saccharimétrique des moûts qui traduit la maturité des fruits est remplacée par la densité. La valeur cible retenue est équivalente. Le recours à la densité permettra de faciliter le contrôle car la mesure est réalisable par l'opérateur et ne nécessite pas d'analyse en laboratoire.

Les caractéristiques du produit fini qui relèvent de la partie Description du produit ont été supprimées de cette partie.

Les mesures transitoires qui couraient jusqu'à la récolte 2030 ont été supprimées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Cette partie a été retravaillée et complétée afin de répondre aux consignes rédactionnelles en vigueur. Un paragraphe introductif a en particulier été ajouté:

«Le "Domfront" tire sa spécificité des conditions pédoclimatiques de l'aire géographique qui offre les conditions propices à la culture du poirier à poiré et des savoir-faire locaux qui s'expriment au travers de la sélection des variétés au fil du temps, en particulier la variété plant de blanc, et au travers de l'élaboration de poirés d'une grande finesse»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments spécifiques de l'étiquetage

Description

A des fins de simplification, les dispositions qui figuraient dans cette partie ont été retirées. Seule les dispositions règlementaires s'appliquent désormais.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler a été revue pour intégrer les valeurs cibles associées et préciser les intitulés des points et les méthodes de contrôle associées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Domfront»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0276-AM01 — 30.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Domfront»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

2206 - Autres boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, saké, par exemple); mélanges de boissons fermentées et mélanges de boissons fermentées et de boissons non alcooliques, non dénommés ni compris ailleurs

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Domfront» est un poiré effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse en bouteille. Il est élaboré à partir de la fermentation de pur jus de poires à poiré de variétés locales.

Le «Domfront» présente les caractéristiques analytiques suivantes:

— titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3 %;

— titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 5,5 %;

— pression supérieure à 1,4 bars à 20 °C.

Le «Domfront» se caractérise par une robe jaune pâle à jaune doré intense, 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, souvent relevées d'une pointe d'astringence.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des poires et l'élaboration du poiré sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

-

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes:

Département de la Manche:

Communes en totalité: Barenton, Buais-Les-Monts, Le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Georges-de-Rouelley.

Communes en partie: Mortain-Bocage (pour les seuls territoires des communes déléguées de Notre-Dame-du-Touchet, Saint-Jean-du-Corail, Villechien,).

Département de la Mayenne:

Communes en totalité: Couesmes-Vaucé, Le Housseau-Brétignolles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Soucé.

Commune en partie: Lassay-les-Châteaux (pour le seul territoire de la commune déléguée de Melleray-la-Vallée).

Département de l'Orne:

Communes en totalité: Avrilly, Céaucé, Domfront en Poiraie, Juvigny Val d'Andaine, Mantilly, Passais Villages, Perrou, Saint-Brice, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Torchamp.

Communes en partie: Bagnoles de l'Orne Normandie (sections 0B, 0D, AH, AL, AS, AT, AV), Lonlay-l'Abbaye (Sections AZ, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BN), Rives d'Andaine (pour le seul territoire de la commune déléguée de la Chapelle d'Andaine), Saint-Bômer-les-Forges (sections YA, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX, ZY).

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire d'appellation, du fait de la dominance des sols profonds à réserve utile en eau importante et 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. Ces caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le Domfrontais est la terre d'élection du poirier à poiré et la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative. La forte présence de poiriers à poiré et la diversité des variétés locales ont contribué à l'émergence d'un produit cidricole original. En effet, tandis que dans les autres régions cidricoles normandes, les poires à poiré, disponibles en moindre quantité, sont souvent incorporées pour équilibrer les cuvées de cidre, élaborées à partir de

pommes à cidre, le Domfront est un poiré c'est-à-dire qu'il est élaboré exclusivement à partir de poires à poiré. La qualité et la diversité des variétés locales de poires permettent de réaliser les assemblages nécessaires. Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pomologique partagé par les producteurs, avec entre autres conséquences la propagation de la variété plant de blanc. La spécificité du «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 issu de la fermentation de ce moût révèle des arômes caractéristiques d'agrume, de pêche, de pâtisserie. Mais si le plant de blanc constitue un élément fondamental de l'équilibre du «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 et permettent de s'adapter aux conditions climatiques annuelles, toutes les variétés n'ayant pas le même comportement. 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 réduit 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 «Domfront» sa délicate effervescence en évitant les altérations liées à l'oxydation.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-e31382e4-f301-4dab-95f3-b26de67d22db