



Cahier des charges
Cidre de glace du Québec

Les cidriculteurs artisans du Québec

Document homologué par le
CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)

Appellation réservée le 30 décembre 2014 par le
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Version 1.0

Dernière version des exigences : 4 septembre 2014

Dernière mise à jour rédactionnelle : 2 avril 2015



Sommaire

1)	L'appellation réservée dont on demande la reconnaissance	2
2)	Description des principales caractéristiques du produit	2
3)	Éléments permettant d'évaluer les caractéristiques attribuables à l'aire géographique du produit.....	3
4)	Éléments permettant de déterminer l'aire géographique du produit.....	7
5)	Délimitation de l'aire géographique.....	11
6)	Description de la méthode d'obtention du produit.....	12
7)	Points de contrôle et méthodes d'évaluation	15
8)	Références concernant les structures de contrôle	18
9)	Exigences relatives à l'étiquetage	19

1) L'appellation réservée dont on demande la reconnaissance

On entend par l'appellation « *cidre de glace du Québec* » : un cidre obtenu exclusivement par la fermentation partielle du jus de pomme dont les sucres sont préalablement concentrés au moyen du froid naturel, qui tient son origine du Québec ; telle que décrite dans le présent cahier des charges.

L'emploi de la dénomination « cidre de glace » désigne la nature du produit, telle que définie par les lois et règlements du Québec en vigueur¹.

Le terme « cidre » désigne une boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique de jus de pomme et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5% et d'au plus 15% d'alcool par volume².

Les termes « de glace » désignent la méthode de concentration des sucres du jus ou de la pomme par l'action du gel résultant des conditions naturelles hivernales propres à la zone géographique délimitée.

L'emploi des termes « du Québec » exprime l'aire géographique délimitée aux fins de la présente demande d'appellation ; celle-ci fait référence à la création historique du produit, sa provenance géographique actuelle, et à l'ensemble des éléments reliant les spécificités actuelles et constantes de la méthode d'obtention à la zone délimitée.

L'usage spécifique du froid naturel dans la concentration des sucres, associé à la production traditionnelle de pommes dans la zone géographique délimitée et de la transformation de celles-ci pour obtenir du cidre de glace dans cette même zone justifie l'emploi de l'appellation « *cidre de glace du Québec* » dont on demande la réservation relative au lien avec un terroir.

La réservation de l'appellation porte sur l'ensemble des vocables utilisés conjointement : « cidre », « de glace » et « du Québec » (et leur traduction en anglais) désignant la boisson alcoolique mise en bouteille. L'utilisation des termes et images pouvant être utilisés en complément de l'appellation demandée est encadrée en section 9 du présent document.

2) Description des principales caractéristiques du produit

Les produits faisant partie de l'appellation sont des cidres issus exclusivement de variétés de pommes tardives, dont les sucres sont uniquement concentrés au moyen du froid naturel, sans ajout de colorant, d'arôme naturel ou artificiel, tel que défini dans le présent cahier des charges (section 6). Le sucre résiduel et le degré alcoométrique résultent uniquement des sucres naturels de la pomme.

¹ Le respect de la réglementation en vigueur est un prémisses de toute appellation réservée

² Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes. L.R.Q, 2010.

Les principales caractéristiques chimiques et organo-sensorielles du produit sont les suivantes³ :

Caractéristiques chimiques du *Cidre de glace du Québec*

Titre alcoométrique acquis	Au moins 9% et au plus 13% d'alcool par volume
Sucre résiduel	Au moins 140 grammes par litre

Caractéristiques visuelles du *Cidre de glace du Québec*

Texture	Liquoreuse Produit tranquille (non perlant)
Couleur	Tons jaune paille à ambré, rosé ou orangé

Caractéristiques organoleptiques du *Cidre de glace du Québec*

Goût	Franc et agréable
Arômes (description non exhaustive)	Fruité, floral, pomme cuite, pomme fraîche, sucre, miel, cassonade, fruits exotiques, litchi, abricot, figue

3) **Éléments permettant d'évaluer les caractéristiques attribuables à l'aire géographique du produit**

Les produits désignés sous l'appellation *cidre de glace du Québec* tirent leur origine de la zone géographique délimitée décrite en partie 4 et 5. Le terme origine désigne ici non seulement le milieu d'apparition historique du produit désigné, mais aussi l'ensemble des facteurs constants qui relient les spécificités techniques du produit à l'aire géographique délimitée. Enfin, les facteurs liés à la réputation actuelle et passée, ainsi que les enjeux d'encadrement des méthodes d'élaboration, de protection intellectuelle et de développement régional sont évoqués dans cette partie comme des éléments supplémentaires militant pour la reconnaissance officielle d'une indication géographique protégée pour le *cidre de glace du Québec*.

Rappel historique de l'origine du produit

Les différents travaux consacrés au *cidre de glace du Québec* dans ses aspects historiques et techniques (Ménard, 2010 ; Radu, 1999) montrent que le cidre de glace est un produit qui, considéré comme catégorie de produit, est une création québécoise. Cette création est en elle-même liée aux spécificités de l'histoire cidricole et aux caractéristiques propres à l'aire géographique.

³ Description réalisée en collaboration avec M. Robert Demoy, le 12 décembre 2010, puis révisée par le requérant.

Elle est la résultante de la combinaison de trois facteurs : l'histoire de la pomiculture au Québec, le développement cidricole subséquent et l'innovation consistant à procéder à la concentration des sucres dans la pomme et le jus à l'aide du froid naturel.

L'apparition de la culture pomicole au Québec est caractérisée par la présence ancienne -dès le 18^e siècle- de variétés tardives, adaptées aux sols et au climat spécifiques. Le développement de l'industrie au cours du 20^e siècle a provoqué l'adoption de variétés modernes plus productives, tout en conservant le caractère tardif des variétés de pommes les plus répandues (McIntosh, Cortland, Empire).

Parallèlement, l'industrie cidricole a connu un développement lié à la culture de pommes locales, qu'elle utilise traditionnellement comme matière première. Ceci permet à la production agricole de bénéficier des débouchés nouveaux procurés par la vente de cidres. Après avoir connu un développement jusqu'au début du 20^e siècle, ce secteur a connu un ralentissement majeur de son activité avec les années de prohibition, et l'abandon du commerce légal de 1921 à 1970. Après cette période, l'industrie cidricole a connu un renouveau jusqu'à un coup d'arrêt dès 1975. Le développement accéléré et mal contrôlé avait alors entraîné une réputation défavorable dont l'industrie cidricole peine à se remettre au cours des décennies suivantes.

Le savoir-faire cidricole s'est maintenu jusqu'à la date qui a vu la naissance du *cidre de glace du Québec*, en 1989. Le produit reprend les caractères de la production cidricole québécoise (notamment l'utilisation de variétés de pommes tardives identiques à celles destinées au marché de la pomme entière et le savoir-faire de fermentation) en y ajoutant une innovation inspirée, dans une certaine mesure, de la technologie des vins de glace. La concentration des sucres par l'action du froid naturel dans le jus et/ou directement dans la pomme entière est une innovation que les cidriculteurs ont su maîtriser et adapter aux caractères propres des conditions géographiques québécoises. Des objectifs de qualité ambitieux ont été fixés par les transformateurs. Dans les années 2000, la diffusion des techniques de concentration des sucres que l'on retrouve dans tous les cidres de glace est un fait marquant. Cette période est aussi celle de la reconnaissance grandissante du produit par les consommateurs et de l'essor du cidre de glace du Québec. De ce point de vue, le succès commercial du *cidre de glace du Québec*, au Québec, au Canada et de plus en plus sur les marchés internationaux, ont permis à l'industrie cidricole un développement important, et ont procuré à l'industrie pomicole de nouveaux débouchés, assurant la pérennité d'un système verger-cidrier adapté aux conditions du marché. Le développement de cette industrie a permis une valorisation économique des pommes cultivées au Québec bien plus importante que la seule vente de pommes tardives au prix du marché.

Cependant, les critères spécifiques du produit, c'est-à-dire les étapes d'élaboration liées à la zone géographique du *cidre de glace du Québec*, peuvent difficilement être argumentés par des aspects historiques, car nous sommes en présence d'un produit récent et innovant, qui compte moins d'une génération d'existence depuis sa première apparition attestée.

Ce produit n'en est pas moins authentiquement lié au terroir québécois, et les étapes d'élaboration spécifiques du produit⁴ justifient par ces liens la contrainte selon laquelle elles doivent être exclusivement réalisées par des entreprises situées dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges. Les sections suivantes reprennent les étapes de la méthode d'élaboration⁵ en mettant en relief les éléments qui permettent de relier les exigences concernant les étapes d'élaboration à l'aire géographique délimitée.

Matière première

Les exigences du présent cahier des charges concernant les caractéristiques de la matière première font partie des éléments de spécificité majeurs du *cidre de glace du Québec*. Ces caractéristiques sont reliées à la zone géographique de la pomiculture québécoise décrite en partie 4. L'exigence provient de la nécessité technique reliée aux premières étapes d'élaboration du *cidre de glace du Québec* selon laquelle la période de temps entre la maturité du fruit et l'étape de concentration des sucres est une période longue, pouvant s'étaler de 1 à 3 mois. Cette période de temps nécessite une bonne conservation du fruit et/ou du jus, caractérisée par un ratio sucre/acidité généralement supérieur aux variétés hâtives. Les variétés de pommes tardives les plus utilisées au Québec atteignent ces objectifs de conservation du fruit entier, que ce soit dans l'arbre ou cueilli, de conservation du jus, et d'acidité élevée. De plus, cette acidité se retrouve dans les saveurs caractéristiques du *cidre de glace du Québec*, qui présente un ratio sucre/acidité équilibré.

L'exigence de la matière première à la base du produit, qui doit être exclusivement constituée de pommes tardives cultivées au Québec est ainsi un point de spécificité majeur relié à la zone géographique délimitée.

Pressurage

L'exigence de spécificité liée à l'étape du pressurage concerne la période comprise entre le 1^{er} décembre et le 1^{er} mars inclusivement et entretient un lien avec l'étape de concentration des sucres. Cette exigence selon laquelle le pressurage doit être réalisé durant la période correspondante à la concentration des sucres dans la pomme et/ou dans le jus par le froid naturel est une exigence liée à l'authenticité du produit. Pour ce qui concerne la cryoextraction, le pressurage doit être effectué de façon optimale rapidement une fois la concentration des sucres atteinte. Celle-ci est mesurée lorsque le degré Brix d'une pomme pressée est suffisant. La méthode de cryoconcentration a lieu après le pressurage des fruits conservés depuis la cueillette. Ces opérations sont néanmoins tributaires de l'évolution des conditions climatiques qui peuvent être caractérisées par une forte variabilité interannuelle. C'est pourquoi ce critère est défini par une exigence de temps assez long (3 mois) pour permettre à l'entreprise de procéder à ces étapes importantes lorsque les conditions de température sont jugées optimales.

⁴ Matière première; pressurage; concentration des sucres; fermentation et maturation; mise en bouteille et conformité.

⁵ Ces sections sont en partie 6 du présent cahier des charges.

Concentration des sucres

Les exigences ayant trait à la concentration des sucres servent à définir, protéger et encadrer les pratiques admises à cette étape. L'utilisation exclusive du froid naturel hivernal est un critère essentiel de la spécificité du produit attribuable à sa zone géographique. Afin de garder une stabilité de ces pratiques actuelles, loyales et constantes ainsi que la conformité aux attentes des consommateurs du point de vue de la réputation des produits, l'utilisation de méthodes de concentration des sucres autre que l'utilisation du froid naturel propre à la zone délimitée est exclue. Les deux méthodes possibles de concentration des sucres dans la pomme et dans le jus sont la cryoextraction et la cryoconcentration. Leur définition garantit au consommateur l'authenticité de ces méthodes et protège le secteur du *cidre de glace du Québec* d'autres méthodes de concentration des sucres susceptibles de nuire à la réputation établie du produit.

L'exigence relative au degré Brix de sucre nécessaire avant l'étape de fermentation (32° Brix minimum) est une condition technique liée aux caractéristiques du produit fini commercialisé sous appellation réservée ; elle est issue de l'expérience et du savoir-faire développé par les producteurs de *cidre de glace du Québec*. Cette exigence est directement liée à la définition, pour l'appellation, de taux d'alcools légèrement plus contraignants que le produit courant «cidre de glace» défini par le *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes* dans leurs limites basses et hautes (9 et 13% au lieu de 7 et 13%). La reconnaissance et l'utilisation ultérieure de l'appellation réservée *cidre de glace du Québec* sont ainsi considérées sur ce point précis comme un outil de gestion à long terme des caractéristiques et de la qualité et du produit fini.

Fermentation et maturation

Les exigences de fermentation du *cidre de glace du Québec* résultent du savoir-faire cidricole préexistant à l'apparition du produit, qui a été adapté par l'expérience successive des producteurs. Ceux-ci ont développé de manière empirique les méthodes de fermentation et de maturation adaptées aux caractéristiques spécifiques du produit.

L'exigence relative au degré minimal de sucre résiduel après fermentation est un critère technique lié aux caractéristiques du produit fini. Cette exigence est issue du savoir-faire des producteurs et d'un objectif de parvenir, pour les produits vendus sous l'appellation réservée, à un taux de sucre minimal légèrement supérieur à celui défini par la réglementation relative aux cidres et boissons alcooliques à base de pommes⁶. Il s'agit de l'expression d'une démarche qualitative associée au projet d'appellation, tout en préservant une diversité de produits pouvant être commercialisés sous appellation réservée relative à un terroir.

L'exigence encadrant les techniques de clarification du produit permet de limiter les techniques permises afin de stabiliser la qualité finale du produit.

⁶ *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes (c. S-13, r. 1.1)*.

Il s'agit notamment d'éviter que l'apparition de techniques modifie certaines caractéristiques du produit définissant son authenticité.

Mise en bouteille et conformité du produit

Les exigences relatives à l'étape de mise en bouteille et de vérification de la conformité du produit sont justifiées par le lien existant entre la zone cidricole québécoise et les caractéristiques du produit.

L'exigence de l'utilisation de bouteilles en verre à titre de matériau permis dans l'élaboration du produit fini est liée aux conditions de conservation optimales du produit une fois mis en bouteille. Ce point est conforme aux pratiques actuelles du secteur du *cidre de glace du Québec*.

Les exigences de l'étape de vérification du produit sont formulées afin de garantir la conformité du produit fini aux exigences du présent cahier des charges. Ces exigences correspondent aux registres de contrôle établis à la liste des principaux points de contrôle du cahier des charges (section 7). Au bout du processus d'élaboration, le produit déclaré conforme doit satisfaire l'ensemble des exigences du cahier des charges. Cette étape de vérification est essentielle pour garantir au consommateur l'authenticité du produit vendu sous appellation réservée.

4) Éléments permettant de déterminer l'aire géographique du produit

Comme mentionné en partie 3, le *cidre de glace du Québec* est un produit qui tire son origine historique et de spécificité ainsi que sa réputation du terroir québécois. En particulier, l'apparition des méthodes de concentration des sucres spécifiques dans l'élaboration du produit fait l'objet d'une innovation datant de 1989, diffusée par la suite auprès des pomiculteurs-cidriculteurs du Québec. Cette origine est associée au produit par la réputation actuelle du *cidre de glace du Québec* auprès des consommateurs québécois, canadiens et internationaux, largement repris par les médias (voir annexes 1 et 1A).

Comprises à l'intérieur d'une zone géographique plus restreinte que celle définie par le territoire québécois dans son ensemble, les spécificités de la méthode d'élaboration du produit expriment trois composantes du terroir dans lequel le produit trouve son origine : la présence historique et actuelle de vergers de pommiers, un savoir-faire cidricole précédant la production de cidre de glace et la présence d'un froid naturel hivernal suffisant nécessaire à la concentration des sucres dans les pommes entières et/ou dans le jus de pommes. Une combinaison de trois zones est donc nécessaire afin de déterminer l'aire géographique du *cidre de glace du Québec*.

Zone pomicole

La prise en compte de la zone pomicole dans la définition de la délimitation géographique du produit est la conséquence du fait que le *cidre de glace du Québec* tire son origine des producteurs de pommes du Québec cherchant une façon de valoriser au mieux leur production. Il est nécessaire de considérer plusieurs types de zones distinctes afin de déterminer le zonage pomicole adéquat pour ce qui concerne la reconnaissance de l'appellation *cidre de glace du Québec*. Nous verrons qu'il est possible de retenir soit la zone du maximum historique, soit la zone contemporaine afin d'en déterminer l'aire. Le critère de spécificité du produit lié à cet aspect -les variétés tardives de pommes nécessaires à l'élaboration du *cidre de glace du Québec*- permet de retenir la zone la plus pertinente à cet effet.

Outre la mention de pommiers plantés par Louis Hébert à Québec en 1636, les historiens rapportent que le premier verger implanté de façon durable au Québec l'a été au pied du Mont-Royal en 1675, par les Sulpiciens. De 1700 à 1850, l'île de Montréal a été la principale région productrice de pommes. À partir du début du 19^e siècle, des vergers ont été cultivés sur les collines graveleuses des Montérégiennes, sur les monts Saint-Hilaire et Yamaska à Saint-Paul-d'Abbotsford et à Covey Hill, près d'Hemmingford. À la même époque, des agriculteurs ont planté des pommiers à Dunham, à Saint-Armand et à Philipsburg, dans l'actuel comté de Brome-Missisquoi. Des vergers ont aussi occupé une certaine partie des fermes à Stanstead et à Compton. Pendant la même période, d'autres vergers sont apparus dans la région de Saint-Joseph-du-Lac dans les Laurentides. Dans la région de Québec, les pommiers ont surtout couvert une partie de la Côte-de-Beaupré, Saint-Joachim, l'Ange-Gardien et la paroisse de Sainte-Famille à l'Île d'Orléans. Plus loin vers l'est, le pépiniériste Augustin Dupuis, de Saint-Roch-des-Aulnaies, a exercé une influence considérable à partir de 1860 et a incité de nombreux cultivateurs des comtés de Montmorency, Québec et Montmagny, à planter quelques pommiers et même des vergers sur leur ferme. Pour compléter cette expansion maximale de la zone de pomiculture au Québec, constituée principalement de l'actuelle région administrative de Montérégie et de la vallée du Saint-Laurent proche de Québec, il faut enfin ajouter les lieux des stations d'arboriculture fruitière et des vergers de démonstration implantés sous l'impulsion du commissaire de l'agriculture de 1898 à 1916, où l'on note que des régions situées à l'extérieur de la zone d'implantation traditionnelle de la pomme sont représentées dans un souci d'étendre la production de pommes au Québec. Des vergers sont ainsi apparus dans l'actuelle région administrative d'Estrie, à l'intérieur de terres de Chaudière-Appalaches, mais aussi au Bas-Saint-Laurent et Gaspésie, Bois-Francs, Saguenay-Lac-Saint-Jean et Charlevoix. La période d'expansion géographique maximale de la culture de la pomme au Québec est ainsi estimée à la décennie 1920. (Ménard, 2010)

Dans les années 2000, la répartition géographique de la culture de pommes au Québec concernant les vergers de taille égale ou supérieure à 5 hectares est plus restreinte que cette zone d'expansion maximale, et est très proche de l'aire de répartition qui prévalait à la fin du 19^e siècle. Ainsi, les trois principales régions productrices de pommes sont demeurées les mêmes.

Ce sont la Montérégie (Montérégie-Est et Montérégie-Ouest), la région des Laurentides et la Capitale-Nationale, où sont cultivées respectivement 66 %, 24 % et 3 % des superficies de pommes au Québec. Il faut noter cependant la présence de petits vergers situés dans des régions périphériques du point de vue de la culture de la pomme (Outaouais, Bas-Saint-Laurent, Gaspésie, Mauricie, Saguenay-Lac-Saint-Jean, intérieur de Chaudière-Appalaches) qui sont hérités de la volonté de promotion du début du 20^e siècle, ainsi que l'implantation réussie de vergers d'envergure dans Charlevoix, en Estrie et dans les Bois-Francs. La zone d'implantation relevée en 2008 est figurée en annexe 2. Cette zone a servi en partie à établir la zone IGP, car elle représente la zone potentielle et actuelle de production de pommes tardives. La zone historique maximale n'est pas pertinente, car les premières variétés contemporaines de pommes tardives comme la McIntosh et la Cortland ont été introduites dans la première moitié du 20^e siècle et n'ont connu un essor significatif qu'après 1938 (Ménard, 2010).

Zone cidricole

Afin de définir la zone cidricole constitutive de l'aire géographique du produit, il est important de noter que la production de cidre depuis son apparition au premier quart du 19^e siècle a toujours été strictement liée géographiquement aux vergers et à la présence des pomiculteurs. Si elle est nécessairement liée à la production de pommes, la zone cidricole actuelle est néanmoins plus restreinte que la zone pomicole au Québec. On ne considère donc que la zone actuelle, légèrement plus restreinte que la zone historique, qui comprenait en 1861 des petits volumes jusqu'en Maskinongé, Saint-Denis de Kamouraska et Chicoutimi. La carte de localisation des cidriculteurs en 2010, figurée en annexe 3, est le deuxième élément constitutif de base de l'aire géographique du produit.

Zone climatique

La troisième zone déterminant la production de *cidre de glace du Québec* est caractérisée par la présence d'un froid hivernal suffisant pour assurer la concentration des sucres dans les pommes entières et/ou le jus. Ce froid est dit « naturel », car il permet de réaliser l'étape de concentration des sucres sans avoir recours à un procédé de congélation artificielle. De ce point de vue, cette zone représente le terroir dans son sens climatique, allié à des effets de relief et de présence d'étendues d'eau à proximité. La zone climatique spécifique du produit se situe à l'intérieur d'une cuve qui est traversée en son centre par le fleuve Saint-Laurent. Cette cuve est formée par la plaine des basses terres du Saint-Laurent et est limitée à l'est par la chaîne de montagnes des Appalaches et à l'ouest par les Laurentides et le Bouclier canadien. Elle possède des caractéristiques particulières en raison de la combinaison de trois facteurs : sa latitude au sud du 50° N, son relief relativement plat et la présence d'importantes nappes d'eau comme les lacs Champlain et Saint-Pierre et le fleuve Saint-Laurent. Ces facteurs sont définis par des indicateurs climatiques tels que les degrés jours annuels (cumul journalier des températures moyennes supérieures à 5 °C), la rusticité et les froids moyens hivernaux. L'aire de production du cidre de glace est ainsi délimitée par les zones de rusticité 4 et 5 où l'accumulation de degrés jours en été est au minimum de 1 650 (Lease 2009) et la température moyenne de janvier se situe de -24 °C à -15 °C.

La spécificité de cette aire géographique permet la culture de la pomme et la concentration des sucres de la pomme et du jus par le froid naturel.

L'aire géographique définie par la combinaison de ces trois zones liées à des éléments de spécificité du produit constitue l'aire de la délimitation géographique de l'appellation *cidre de glace du Québec*.

5) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du *cidre de glace du Québec* correspond à la zone définie par la combinaison des trois zones, pomicoles, cidricoles et climatiques associées aux facteurs de production spécifiques au *cidre de glace du Québec*. Elle comprend les municipalités régionales de comté (MRC) incluses dans la liste qui suit:

Région administrative	MRC ou ville hors MRC	Région administrative	MRC ou ville hors MRC
Capitale-Nationale	Charlevoix-Est Charlevoix La Côte-de-Beaupré L'Île-d'Orléans Québec Portneuf	Montréal	
		Montérégie	Acton Beauharnois-Salaberry Brome-Missisquoi La Haute-Yamaska La Vallée-du-Richelieu Marguerite-D'Youville Le Haut-Richelieu Le Haut-Saint-Laurent Les Jardins-de Napierville Les Maskoutains Longueuil Pierre-De-Saurel Roussillon Rouville Vaudreuil-Soulanges
Centre-du-Québec	Arthabaska Bécancour Drummond L'Érable Nicolet-Yamaska		
Chaudière-Appalaches	Beauce-Sartigan Bellechasse La Nouvelle-Beauce Les Appalaches Lévis Lotbinière Montmagny Robert-Cliche		
		Outaouais	Gatineau Les Collines-de-l'Outaouais Papineau Pontiac
Estrie	Coaticook Le Haut-Saint-François Le Val-Saint-François Les Sources Memphrémagog Sherbrooke	Lanaudière	D'Autray L'Assomption Les Moulins
		Laurentides	Deux-Montagnes Mirabel Thérèse-De Blainville
Laval	Laval		
Mauricie	Les Chenaux Maskinongé Trois-Rivières		

6) Description de la méthode d'obtention du produit

Les pratiques à certifier dans le cadre de l'appellation relative à une indication géographique protégée sont mentionnées dans cette partie sans autre indication. Toutes les étapes d'élaboration du produit incluant la récolte de la matière première, l'entreposage, la concentration des sucres, le pressurage, la fermentation et l'embouteillage doivent avoir lieu exclusivement dans la zone géographique délimitée telle que définie précédemment. Sauf mention contraire, les exigences concernant la matière première, ainsi que la liste des ingrédients et matériaux autorisés au cours des différentes étapes d'élaboration du produit excluent ce qui n'est pas mentionné.

Matière première

Les produits désignés par l'appellation « *cidre de glace du Québec* » sont élaborés exclusivement à base de variétés de pommes tardives cultivées au Québec. Pour les pommes récoltées avant le 1er décembre, sont considérées comme des pommes tardives, les pommes arrivant à maturité, et pouvant ainsi être cueillies, à partir de la date de commercialisation de la variété *Lobo*, date annoncée chaque année par la Fédération des producteurs des pommes du Québec.

La totalité des pommes utilisées pour l'élaboration du *cidre de glace du Québec* doit demeurer entière depuis l'étape de la cueillette jusqu'au moment du pressurage.

L'entreposage et la conservation des pommes destinées à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* doivent être réalisés dans des conditions optimales à partir du jour de la cueillette de façon à ce que les fruits conservent leurs attributs sensoriels et leurs caractéristiques fonctionnelles jusqu'au jour du pressurage.

L'utilisation de chambre froide à des températures supérieures à -4°C est uniquement autorisée lors de l'entreposage des pommes ou de l'entreposage du jus ainsi que lors du transport de pommes ou de jus (sous permis de fabricant) destiné à la fabrication du *cidre de glace du Québec*.

Lors de l'étape du triage des fruits avant pressurage, la sélection des pommes destinées à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* doit être basée sur leurs attributs sensoriels et leurs caractéristiques fonctionnelles.

Pressurage

Les pommes destinées à la fabrication de *cidre de glace du Québec* doivent être pressées au cours d'une période comprise entre le 1^{er} décembre et le 1^{er} mars inclusivement.

Une fois que le pressurage des pommes a été effectué, l'élaboration du *cidre de glace du Québec* doit être réalisée exclusivement sur le site d'exploitation principal du détenteur de la certification.

Concentration des sucres

La concentration des sucres des pommes et/ou du jus nécessaire à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* est exclusivement provoquée par l'action du froid issu des conditions climatiques naturelles propres à la zone géographique délimitée. Les techniques de gestion du froid naturel qui consistent à emprisonner et/ou à faire circuler le froid issu des conditions climatiques dans des bâtiments lors des variations des températures sont permises. L'utilisation de tout autre froid que celui issu des conditions climatiques naturelles, lors de la concentration des sucres, est exclue de l'appellation réservée.

L'étape de concentration doit permettre au jus de pomme d'atteindre obligatoirement une concentration minimale de sucre de 32° Brix avant fermentation. Elle peut être réalisée selon les deux méthodes suivantes :

Cryoconcentration

La cryoconcentration désigne un procédé de concentration des sucres dans le jus de pomme après pressurage des pommes.

Cryoextraction

La cryoextraction désigne un procédé de concentration des sucres avec un pressurage du fruit entier ayant subi une concentration préalable des sucres. Cette méthode comprend le pressurage des pommes ayant subi l'action du gel dans l'arbre, ainsi que le pressurage des pommes ayant subi l'action du gel après leur cueillette.

Le *cidre de glace du Québec* peut être élaboré selon plusieurs méthodes de cryoextraction, dont celle réalisée à partir de pommes gelées dans l'arbre.

Le *cidre de glace du Québec* issu de la méthode de concentration des sucres utilisant des pommes gelées dans l'arbre doit être réalisé uniquement avec des pommes restées dans les arbres au moins jusqu'au 1^{er} décembre et cueillies à partir de cette date. Les pommes cueillies gelées sont maintenues gelées grâce à l'action du froid naturel exclusivement jusqu'au moment de leur pressurage; et le moût est immédiatement encuvé sans aucune manipulation. Toutes ces étapes sont réalisées exclusivement sur le site d'exploitation principal du détenteur de la certification.

Fermentation et maturation

La fermentation alcoolique est réalisée sur les moûts de 32° Brix et plus obtenus par l'étape de concentration des sucres.

Lorsque la fermentation est arrêtée, le *cidre de glace du Québec* doit atteindre un taux de sucre résiduel minimal de 140 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis compris entre 9% et 13% d'alcool par volume.

La clarification du produit après fermentation peut être réalisée uniquement par des techniques de filtration ou par décantation.

Les agents de collage sont autorisés dans le processus d'élaboration du *cidre de glace du Québec* comme indiqué dans l'article 16 du *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes*.

L'ajout d'agent de conservation est permis après fermentation.

Mise en bouteille et conformité du produit

L'utilisation de bouteilles de verre est obligatoire.

Tout produit destiné à porter l'appellation *cidre de glace du Québec*, doit subir avec succès un examen analytique (absence de produit interdit et respect des normes prescrites), visuel et gustatif (absence de défaut) effectué par un comité d'agrément indépendant, dont le mandat est déterminé par le requérant. Ces examens permettent d'assurer que le produit a les qualités requises pour utiliser l'appellation *cidre de glace du Québec* à sa commercialisation.

Les échantillons sont prélevés pour analyse à l'issue de la fermentation.

Le *cidre de glace du Québec* peut être commercialisé à partir du 1er septembre suivant la récolte des pommes de l'automne ou de l'hiver précédent.

Tout produit certifié portant l'appellation *cidre de glace du Québec* pourra faire l'objet par la suite de prélèvements périodiques, en vue de subir un examen analytique, visuel et gustatif.

7) Points de contrôle et méthodes d'évaluation

Cette section mentionne, pour chaque élément de spécificité figurant dans la méthode d'obtention du produit (section 6), les points permettant d'en établir le contrôle par un organisme de certification accrédité par le CARTV. Les points de contrôle sont définis par le contenu, le type de contrôle (autocontrôle⁷, contrôle interne⁸ ou contrôle externe⁹), le support (contrôle documentaire et/ou visuel). Le terme registre fait ici référence aux registres d'autocontrôle tenus par les opérateurs ou de contrôle interne mis à jour par l'association des Cidriculteurs artisans du Québec. La tenue des registres est le fait de l'autocontrôle et leur vérification constitue le contrôle interne et externe. La fréquence des contrôles externes est établie par l'organisme de certification en accord avec les producteurs de *cidre de glace du Québec*, lors de la rédaction du plan de contrôle.

Portée de l'appellation

Les produits désignés par l'appellation peuvent être commercialisés uniquement sous leur forme embouteillée.

Le terme « entreprise » désigne un producteur de *cidre de glace du Québec* défini comme suit : une productrice ou un producteur de pommes tel que visé par le plan conjoint des producteurs de pommes du Québec¹⁰, titulaire d'un permis de fabricant de cidre et/ou d'un permis de production artisanale. Cette entreprise élabore le produit qui est certifié par un organisme de certification accrédité par le CARTV pour le présent cahier des charges.

Le contrôle documentaire permettant d'identifier l'entreprise doit comprendre :

1. la preuve de l'enregistrement de l'entreprise reconnue en tant que productrice de pommes du Québec selon le plan conjoint ;
2. un permis de fabricant de cidre et/ou d'un permis de production artisanale.
3. la vérification de l'adresse :
 - a. du siège de l'entreprise,
 - b. des vergers en culture,
 - c. du matériel de concentration des sucres,
 - d. du matériel de transformation cidricole, incluant le pressurage, la fermentation et l'embouteillage à l'intérieur de la zone géographique délimitée.

⁷ Contrôle réalisé sur la ferme par le cidriculteur. Il consiste essentiellement en la tenue de registres conformes au cahier des charges.

⁸ Contrôle réalisé par un intervenant extérieur à l'exploitation. Il peut s'agir d'un membre de l'Association des cidriculteurs artisans du Québec, ou d'une personne mandatée par celle-ci.

⁹ Contrôle réalisé par un organisme de certification accrédité par le CARTV pour le présent cahier des charges.

¹⁰ « Le producteur visé par le Plan conjoint est toute personne, propriétaire ou locataire d'un verger, engagée dans la production du produit visé ou qui offre en vente le produit visé pour son compte ou celui d'autrui. » ; « Le produit visé par le Plan conjoint est la pomme produite au Québec ». Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec, c. M-35. 1, r.259, section II, a. 3,4.

Matière première

Le contrôle de l'authenticité de la matière première correspondante doit comprendre :

1. Un contrôle documentaire :
 - a. au moyen d'un registre de production, et le cas échéant, d'achat et de vente de pommes, comprenant la date de la récolte et les quantités destinées à l'élaboration de *cidre de glace du Québec* ;
 - b. les registres doivent indiquer le nom de la variété, lorsque connue, de toutes les pommes utilisées dans l'élaboration du *cidre de glace du Québec* ;
 - c. le cas échéant, les registres doivent indiquer le lieu de culture des pommes achetées pour l'élaboration du *cidre de glace du Québec* ;
 - d. le cas échéant, les registres doivent être complétés de preuves d'achat et de ventes des pommes destinées à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* ;

Le contrôle du respect des pratiques d'entreposage et de conservation de la matière première doit comprendre :

1. au moyen d'un registre de gestion de l'entreposage des pommes et du jus comprenant les quantités destinées à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* identifiées par lots, le lieu d'entreposage et tout changement daté et signé par le responsable de l'entreprise survenant dans ces deux paramètres ;
2. un contrôle visuel des différents lieux d'entreposage des pommes et du jus destiné à la production de *cidre de glace du Québec*.

Il est à noter que l'utilisation de chambre froide à des températures inférieures à -4°C est interdite lors de l'entreposage des pommes et du jus destiné à la fabrication du *cidre de glace du Québec*.

Pressurage

Le contrôle concernant l'étape du pressurage doit comprendre :

1. Un contrôle documentaire :
 - a. au moyen d'un registre de pressurage, comprenant la date du pressurage par lot de pommes identifiées, ainsi que les quantités, en pommes et en jus destinés à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* ;
2. Un contrôle du processus mis en œuvre pour assurer le triage des pommes entières afin que le fruit ait les attributs sensoriels et fonctionnels requis pour la production de *cidre de glace du Québec* (présence d'installations de triage et description de la méthode de triage pratiqués par l'entreprise) ;
3. Un contrôle visuel du matériel utilisé pour la réalisation de cette étape;

4. Dans le cas où un fournisseur de services réalise le pressurage des pommes à forfait à l'extérieur du site principal de l'entreprise, ce fournisseur sera assujéti à la certification par contrôle externe.

Concentration des sucres

Le contrôle concernant l'étape de concentration des sucres doit comprendre :

1. Un contrôle documentaire :
 - a. au moyen d'un registre de concentration des sucres, comprenant la date de réalisation par lot de pommes et de jus, ainsi que les quantités de jus destinées à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* ;
 - b. les registres doivent indiquer, par lot de pommes, la méthode de concentration des sucres dans les pommes ou dans le jus, concentrés par le froid naturel ;
 - c. les registres doivent indiquer le degré Brix de sucre obtenu à la fin de l'étape de concentration des sucres dans la pomme et/ou dans le jus;
2. Un contrôle visuel des bâtiments et du matériel destiné à la concentration des sucres du *cidre de glace du Québec* ; toute modification postérieure à l'audit doit être déclarée sur des registres prévus à cet effet.
3. Lors de l'élaboration de *cidre de glace du Québec* avec des pommes gelées dans l'arbre, la présence des pommes dans les arbres au verger, l'estimation du rendement et la réalisation de l'étape de pressurage sur le site de l'entreprise doivent faire l'objet d'un contrôle par l'organisme certification chaque année avant la récolte hivernale. Un contrôle documentaire des dates et lieux de récolte et de pressurage sera par la suite effectué.

Fermentation et vieillissement

Le contrôle concernant l'étape de fermentation et de vieillissement du produit doit comprendre :

1. Un contrôle documentaire :
 - a. du degré Brix du moût destiné à l'élaboration du *cidre de glace du Québec* avant la fermentation par cuve ;
 - b. la date du relevé ;
 - c. la méthode de clarification;
 - d. le cas échéant, le nom des agents de collage et agents de conservation utilisés, avec preuve d'achat.
2. Un contrôle visuel des installations et matériels destinés à la fermentation ainsi que ceux destinés à la clarification du *cidre de glace du Québec*.

Mise en bouteille et conformité du produit

Le contrôle concernant l'étape de conformité et de mise en bouteille du produit doit comprendre :

1. Un contrôle visuel des installations et matériel d'embouteillage au sein de l'entreprise ;
2. Un contrôle documentaire :
 - a. au moyen de registres, vérifier la traçabilité de toutes les étapes d'élaboration du produit ;
 - b. les registres doivent comprendre une mesure du titre alcoométrique du cidre avant la commercialisation ;
 - c. les registres doivent comprendre une mesure du taux de sucre résiduel du cidre avant la commercialisation ;
3. Un code de traçabilité unique au produit et identifiant la date d'embouteillage ainsi que la saison de récolte des pommes destinées à l'élaboration du produit doit être apposé sur la bouteille, et conservé à toutes les étapes ultérieures de stockage, de transport et de commercialisation du produit, jusqu'à l'achat par le consommateur final ;
4. Tout produit destiné à porter l'appellation *cidre de glace du Québec* doit subir avec succès un examen analytique (absence de produit interdit), visuel et gustatif (absence de défaut) effectué par un comité d'agrément indépendant dont le mandat est déterminé par le requérant de l'appellation;
5. Tout produit certifié portant l'appellation *cidre de glace du Québec* pourra faire l'objet de prélèvements périodiques par échantillon, en vue de subir un examen analytique, visuel et gustatif;
6. Pour la vente, le contrôle documentaire doit comprendre :
 - a. les registres d'embouteillage mentionnant le millésime, la date d'embouteillage et les volumes embouteillés ;
 - b. les registres de commercialisation du produit comprenant les dates de vente, les quantités et le code de traçabilité.

Annexes 4 : Schémas de vie du produit

Annexe 5 : Tableau de traçabilité

8) Références concernant les structures de contrôle

La certification et le contrôle externe de l'appellation *cidre de glace du Québec* est réalisée par un organisme de certification accrédité par le CARTV pour le présent cahier des charges.

Quality Assurance International (QAI)
9191 Towne Centre Drive, Suite 200
San Diego (CA) 92122
USA

9) Exigences relatives à l'étiquetage

L'étiquetage des produits vendus sous l'appellation *cidre de glace du Québec* doit comprendre :

1. le nom de l'appellation : « *cidre de glace du Québec* » et facultativement sa traduction en anglais reconnue dans le décret « *Québec Ice cider* » ;
2. la mention « indication géographique protégée », ou le logo « IGP » officiel du CARTV.
3. le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV concernant le présent cahier des charges.
4. le code de traçabilité du produit.

Le type de méthode de concentration des sucres utilisée pour élaborer le *cidre de glace du Québec* peut être indiqué facultativement en fonction des définitions prévues dans le cahier de charges, soit la cryoextraction ou la cryoconcentration, en autant que les dits critères de production ont été contrôlés.

Toute mention écrite ou représentation visuelle indiquant que le *cidre de glace du Québec* a été élaboré à partir de pommes gelées dans l'arbre ne peut être utilisée que si les exigences relatives à cette méthode ont été respectées et que cette conformité est attestée par l'organisme de certification accrédité pour le contrôle de l'appellation.

Toute mention indiquant ou suggérant que le *cidre de glace du Québec* a été élaboré entièrement sur le site de l'entreprise cidricole ou portant l'acheteur à croire qu'il s'agit d'un *cidre de glace du Québec* entièrement produit, élaboré et mis en bouteille à la propriété, telle que Produit, élaboré, élevé, et mis en bouteille/embouteillé à la propriété, au domaine, au verger, par, etc. ne peut être utilisée sur l'étiquetage que si le produit certifié a été élaboré sous permis d'artisan.

Le *cidre de glace du Québec* qui a été élaboré sous permis de fabricant peut porter uniquement la mention suivante : élaboré et mis en bouteille/embouteillé sous permis de fabricant, à la propriété, au domaine, au verger, par, (etc.)

Toute mention écrite, en français ou en anglais, ou représentation visuelle suggérant que le produit ressemble ou s'apparente au *cidre de glace du Québec* est interdite.