



APPELLATION RÉSERVÉE DU QUÉBEC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC

On entend par l'appellation « Cidre de glace du Québec » un cidre liquoreux obtenu exclusivement par la fermentation de pur jus de pommes de variétés tardives cultivées au Québec, dont les sucres sont préalablement concentrés uniquement par le froid naturel, sans ajout de colorant, ni d'arôme naturel ou artificiel. Les caractéristiques organoleptiques du produit sont constituées d'arômes fruité, floral, de pomme cuite, de pomme fraîche, de sucre, de miel, de cassonade, de fruits exotiques, de litchi, d'abricot et de figue.

Les pommes doivent être pressées entre le 1^{er} décembre et le 1^{er} mars inclusivement. La concentration des sucres par le froid peut être réalisée selon deux méthodes : la cryoconcentration et la cryoextraction.

1. Cryoconcentration : concentration des sucres dans le jus de pommes qui ont été récoltées à l'automne, puis conservées au frais jusqu'au pressurage.

2. Cryoextraction : concentration des sucres dans le fruit entier. Cette méthode utilise, d'une part, des pommes entières qui ont subi l'action du gel naturel après la cueillette à l'automne puis qui ont été pressurées et, d'autre part, des pommes qui ont subi l'action du gel dans l'arbre, qui ont été cueillies gelées et qui ont ensuite été pressurées.

Toutes les étapes de l'élaboration du « Cidre de glace du Québec » doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Chaque produit est l'objet d'une dégustation par un comité d'agrément avant de porter l'appellation et l'ensemble du processus est certifié par un organisme indépendant.

ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE

- Le nom de l'appellation « Cidre de glace du Québec ».
- La mention « Indication géographique protégée ».
- Le logo tel que reconnu par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV).
- Les coordonnées du fabricant du produit.
- Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.
- Le code de traçabilité du produit.



L'usage de l'appellation

« CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC »

est réservé exclusivement aux produits certifiés conformes au cahier des charges.

Le cahier des charges relatif à l'IGP « Cidre de glace du Québec » ainsi que la liste des entreprises bénéficiant de cette IGP sont disponibles auprès du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants : cartv.gouv.qc.ca/cidreglacequebec.

Pour obtenir de l'information sur les produits et les entreprises associés à cette appellation réservée :

LES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100
Longueuil (Québec) J4H 3Y9
cidreduquebec.com

Le 30 décembre 2014, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a reconnu l'indication géographique protégée (IGP) « Cidre de glace du Québec », ainsi que sa version anglaise « Québec Ice cider », par un avis publié à la *Gazette officielle du Québec*.

La *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* confère aux entreprises inscrites auprès d'un organisme de certification accrédité le droit exclusif de désigner leurs produits par cette appellation réservée.

Plus d'information dans le site Internet du gouvernement du Québec :

Quebec.ca/alimentsdici

SURVEILLANCE DE L'USAGE DES APPELLATIONS RÉSERVÉES

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a pour mission de surveiller l'usage des appellations réservées.

POUR VÉRIFICATION :

201, boulevard Crémazie Est,
bureau 4.03
Montréal (Québec) H2M 1L2

514 864-8999
surveillance@cartv.gouv.qc.ca
cartv.gouv.qc.ca

