



Conseil des
appellations réservées
et des termes valorisants

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE *CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC*

EXIGENCES DE CERTIFICATION
EXTRAITES DU CAHIER DES CHARGES HOMOLOGUE- VERSION 1.1

Le référentiel suivant reprend les exigences de certification qui découlent du cahier des charges homologué par le Conseil pour la demande de reconnaissance de l'IGP - *Cidre de glace du Québec*.

Ces exigences doivent être respectées par les différents opérateurs, elles sont contrôlables et certifiables par un organisme de certification accrédité par le CARTV.

GÉNÉRALITÉS

- (1) Le *Cidre de glace du Québec* doit être élaboré dans la zone délimitée à la section 5 du cahier des charges (toutes les étapes de production et de transformation : culture de pommes de variétés tardives et récolte, entreposage, pressurage, concentration des sucres par le froid naturel, fermentation, embouteillage).
- (2) Le *Cidre de glace du Québec* doit être élaboré par des entreprises situées dans l'aire géographique délimitée.
- (3) Le *Cidre de glace du Québec* doit être élaboré par un producteur détenant la preuve de son enregistrement en tant que producteur de pommes du Québec selon le *Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec*.
- (4) Le *Cidre de glace du Québec* doit être élaboré par un producteur détenant un permis de fabricant de cidre et/ou un permis de production artisanale.
- (5) Le *Cidre de glace du Québec* ne contient pas de colorants, arômes naturels ou artificiels.
- (6) Le sucre résiduel et le degré alcoolométrique du *Cidre de glace du Québec* résultent uniquement des sucres naturels de la pomme.

MATIÈRE PREMIÈRE

- (7) Le *Cidre de glace du Québec* est exclusivement produit à base de variétés de pommes tardives cultivées au Québec. Pour les pommes récoltées avant le 1^{er} 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.
- (8) Le *Cidre de glace du Québec* est élaboré avec des pommes demeurées entières depuis la cueillette jusqu'au pressurage.
- (9) 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.
- (10) 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*.
- (11) 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

- (12) Le *Cidre de glace du Québec* est élaboré avec des pommes pressées entre le 1^{er} décembre et le 1^{er} mars inclusivement.
- (13) 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

- (14) 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.
- (15) La production de *Cidre de glace du Québec* autorise 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. L'utilisation de tout autre froid que celui issu des conditions climatiques naturelles est exclue de l'appellation réservée.

- (16)Le *Cidre de glace du Québec* est élaboré avec le jus de pommes atteignant une concentration minimale de sucre de 32 degrés Brix avant fermentation.
- (17)Le *Cidre de glace du Québec* peut être élaboré par méthode de cryoconcentration désignant un procédé de concentration des sucres dans le jus de pomme après pressurage des pommes.
- (18)Le *Cidre de glace du Québec* peut être élaboré par méthode de cryoextraction désignant 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.
- (19)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 1er décembre et cueillies à partir de cette date. Les pommes cueillies gelées sont maintenues gelées grâce à l'action du froid naturel jusqu'au moment du 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

- (20)Le *Cidre de glace du Québec* est élaboré par fermentation alcoolique sur les moûts de 32° Brix et plus obtenus par l'étape de concentration des sucres.
- (21)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.
- (22)Le *Cidre de glace du Québec* peut être clarifié par des techniques de filtration ou par décantation.
- (23)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*.
- (24)Le *Cidre de glace du Québec* peut contenir des agents de conservation ajoutés après fermentation.

MISE EN BOUTEILLE ET COMMERCIALISATION

- (25)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 défauts) effectué par un comité d'agrément indépendant, dont le mandat est déterminé par le requérant.
- (26)Le *Cidre de glace du Québec* est exclusivement vendu embouteillé, en bouteille de verre.
- (27)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.
- (28)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.

ÉTIQUETAGE

- (29)L'étiquetage des produits vendus sous l'appellation *Cidre de glace du Québec* doit comprendre :
- Le nom de l'appellation: *Cidre de Glace du Québec* et facultativement sa traduction en anglais reconnue par le décret « Québec Ice cider »;
 - La mention : indication géographique protégée, ou, le logo IGP officiel du CARTV.
 - Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV concernant le présent cahier des charges.
 - Le code de traçabilité du produit.
- (30)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, pourvu que lesdits critères de production aient été contrôlés.
- (31)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.

- (32) 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.
- (33) 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.)
- (34) 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 si le produit n'est pas certifié comme tel par un organisme de certification accrédité par le CARTV.