



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

cidre

Question écrite n° 32417

## Texte de la question

M. Hervé Morin attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'interprétation du décret n° 53-978 du 30 septembre 1953 « relatif à l'orientation de la production cidricole et à la commercialisation des cidres, des poirés et de certaines boissons similaires ». Ce décret fixe notamment le taux maximal en fer à 10 milligrammes par litre pour le cidre. Les sanctions encourues sont importantes. Or, souvent, les exploitants ne sont pas en mesure de maîtriser les caractéristiques des produits précités, qui relèvent entièrement d'éléments naturels (climatologie, nature des terres...). Aussi, il lui saurait gré de lui indiquer, d'une part, si de telles normes issues d'un texte ancien lui paraissent encore adéquates (compte tenu des connaissances actuelles et sachant qu'aucun problème de santé publique n'est en cause) et, d'autre part, si la non-soumission à une norme administrative d'un produit tel que le cidre fermier, dont les caractéristiques sont naturelles, qui expose un producteur à des poursuites correctionnelles lui semble justifiée.

## Texte de la réponse

Les producteurs de cidre fermier ou industriel n'ont pas déposé, à ce jour, de demande de modification des teneurs en fer visées dans le décret du 30 septembre 1953 relatif à l'orientation de la production cidricole et à la commercialisation des cidres, poirés et de certaines boissons similaires. Les normes ainsi fixées sont bien respectées par l'ensemble des professionnels. En effet, à l'occasion de ses analyses de cidres, le laboratoire régional de la DGCCRF de Talence (33) a constaté que l'excès de fer était exceptionnel dans les cidres. Pendant les campagnes 1997, 1998 et 1999, seuls 8 échantillons sur 241 cidres analysés, dépassaient la limite réglementaire de fer qui est de 10 mg/l. La contamination des cidres par le fer résulte généralement de l'utilisation de matériels métalliques de mauvaise qualité (fer galvanisé) ou mal entretenus (pressoirs, robinetterie ou cuverie rouillée) ou de l'utilisation de pommes non lavées, souillées par un contact avec la terre, pratiques qui vont à l'encontre de la politique de qualité recherchée par ce secteur. Il est à noter qu'en cas de teneurs très élevées en fer, le fer est rarement le seul élément qui soit diffusé dans la boisson. D'autres éléments minéraux (cuivre, plomb, cadmium) sont susceptibles de migrer et peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs. Enfin, la présence importante de fer confère un goût particulier au cidre, favorise sa dégradation et entraîne un risque de casse ferrique (combinaison des tanins avec de la rouille, le cidre noircit, sa saveur devient terne, âpre, sans bouquet), ce qui le rend alors impropre à la consommation.

## Données clés

**Auteur :** [M. Hervé Morin](#)

**Circonscription :** Eure (3<sup>e</sup> circonscription) - Union pour la démocratie française-Alliance

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 32417

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** agriculture et pêche

**Ministère attributaire :** PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

**Question publiée le** : 5 juillet 1999, page 4050

**Réponse publiée le** : 18 octobre 1999, page 6086