C/2026/2455

27.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2455)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026 г.

1. **Име на продукта**

„Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Организация

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „PAYS D'AUGE“/„PAYS D'AUGE-CAMBREMER“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Описание на продукта

Описание

Към описанието на продукта са добавени основните характеристики на производствения метод, който определя продукта: „пенливо ябълково вино, получено чрез вторична ферментация в бутилка“.

Терминът „bouché“, който се отнася до френското законодателство, е премахнат и условията, приложими към ЗНП „Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer“, са включени в спецификацията на продукта.

Формулировката на аналитичните характеристики е допълнена с „или равно“, за да се изяснят проверките.

И накрая, съдържанието на въглероден диоксид като мярка за степента на вторична ферментация е заменено с налягане в бутилката, което осигурява друга мярка за вторична ферментация и е по-лесно за проверка, тъй като не изисква лабораторен анализ. Целевата стойност е зададена на ниво на налягане, еквивалентно на стойността на въглеродния диоксид.

Органолептичното описание за „Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer“ е преформулирано, за да стане по-конкретно и обективно: Добавени са думите „цветът варира от златистожълт до оранжевожълт“. Описателните словосъчетания „финес на аромата“ и „елегантност на баланса“, счетени за субективни, са премахнати и заменени с „балансирана сладост при консумация, с нотка на горчив послевкус“. Добавя се изречението „Младото ябълково вино има плодов аромат с нотки на прясно масло, който в процеса на стареене придобива нотки на обработена кожа“, за да се опише как се развиват ароматите с течение на времето.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне на географския район

Описание

За да се коригира очевидна грешка, допусната при описанието на географския район като списък от общини, е добавена община Avernes-Saint-Gourgon.

Този раздел е преработен, за да се включи посоченото изменение и да се актуализира формулировката, за да се включи списъкът на операциите, извършвани в района, и препратката към френския официален географски кодекс. Периметърът на района остава същият.

Формулировката на параграфа относно наименованието „Pays d'Auge-Cambremer“ е редактирана с цел подобряване на четливостта.

Датата на подаване на заявленията за идентификация на парцелите е изтеглена от 1 април на година N на 1 ноември на година N-1, за да се даде възможност процедурата да бъде извършена в подходящия момент.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход на продукта от определения географски район

Описание

Правилата за проследимост са изменени, за да се даде възможност за по-добро качествено и количествено наблюдение на етапите на производство.

Декларацията за разпределение на парцелите на овощните градини е заменена с опис на овощните градини, за да се приведе в съответствие с разработените (ИТ) инструменти за докладване.

Декларациите за намерение да не се произвежда и за възобновяване на производството са премахнати. Те не са били използвани на практика.

Срокът за подаване на заявления е удължен със 72 часа, на 8 дни, за да се вземат предвид неработните дни и натовареността през този период.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на производствения метод

Описание

Сортов състав на овощната градина и система на отглеждане

Формулировката е преработена, за да се приведе в съответствие с текста, приложим към продуктовите спецификации за други видове ферментирало плодово вино и свързаните с тях методи за контрол по отношение на отглеждането на овощни градини. По-специално сега се посочва, че „Овощната градина се състои от всички ябълкови дървета в стопанството, чиито плодове могат да се използват за производството на „Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“.

Списъкът на сортовете ябълки, посочен в приложението, е включен в текста в съответствие с инструкциите за изготвяне. Категорията „Други сортове“ е преименувана на „Сладки сортове“ и е пояснено, че категорията „фенолен“ включва горчиви и горчиво-сладки сортове, за да се гарантира съответствие с официалната номенклатура за тези категории. С оглед на своите аналитични параметри сортът Germaine е преместен от категорията „сладък“ към категорията „фенолен“.

Посочва се, че „С цел запазване на сортовото разнообразие се допуска наличието на сортове ябълки, които не са включени в горния списък и се отглеждат като високостеблени дърветата, до максимум 20 % от дърветата в овощната градина.“ Тази мярка заменя предишната формулировка („Въпреки това наличието на сортове ябълки, които не са посочени в допълнението, но са сертифицирани като засадени преди 19 март 1996 г., е разрешено до максимум 20 % от засадената площ на идентифицирана овощна градина в дадено стопанство“), което е трудно изпълнимо предвид необходимостта от представяне на доказателства. Целта на тази мярка е да се позволи запазването на дървета от сортове, които не са идентифицирани, ако това може да е от значение по отношение на адаптирането. Техният дял в сместа е ограничен до 10 %.

Системата на отглеждане вече е описана чрез разстоянието между дърветата, а не чрез началната височина на клоните на ствола.

За улесняване на проверките са направени някои изменения във формулировката.

Прибиране на реколтата и съхранение; производителност на овощните градини

За да се опростят методите за прибиране на реколтата и съхранение, като същевременно се гарантира проследимост в смеси, изразът „по сорт“ е заменен с „ябълките се прибират според категорията на сорта“. Посочването на „добра зрялост“ е заличено. Този параметър се проверява по време на процеса чрез измерване на плътността, което е по-подходящо. Все пак ябълките често продължават да зреят по време на съхранение.

Правилата, свързани с прибирането на реколтата, които са заимствани от от правилата, приложими за пенливите вина, са опростени, тъй като ябълките за производство на ябълково вино са по-устойчиви плодове в сравнение с гроздето по отношение на височината на падане и височината на съхранение.

Обработката на отпадъците от растенията не се отнася само до събраната реколта, тъй като тя се извършва и ръчно след сортирането и измиването на ябълките.

Изискването за разделно съхранение на сортовете, ако се съхраняват за повече от 3 дни, също е заличено, тъй като няма техническа обосновка за това.

Добивът се изчислява като средна стойност за две години, за да се вземе предвид редуването на плододаването.

Формулировката е допълнена, за да се уточни как да се изчислява добивът.

Извличане и пресоване на сок

За да се подчертае традиционният за Pays d'Auge метод на отглеждане на високостеблени дървета, е въведено изискване 30 % от използваните ябълки да произхождат от такива насаждения.

Съдържанието на захар в мъстта е заменено с проверка за плътност, тъй като това е методът за измерване, който обикновено се използва от производителите. Предложената целева стойност (минимална плътност 1 050) е еквивалентна на действащата целева стойност (съдържание на захар 108 g/l).

Производство на ябълково вино

Текстът относно бистренето е изменен, както следва: „Бистренето на мъстта чрез пектиново утаяване е задължително“, с цел да се улесни разбирането.

Посочването на „бавна ферментация“ е заличено, тъй като не се отнася до конкретна целева стойност.

Забраната за „пастьоризация, добавяне на вода или оцветители и всяка операция, предназначена да промени естествената стойност“ е разширена, за да се включи ябълковото вино.

Добавено е бистрене на ябълковото вино чрез претакане.

Бутилиране и вторична ферментация

Формулировката на този раздел е изменена, за да стане по-ясна.

Делът на ябълките от възкисели сортове, използван в процеса, е повишен от 15 % на 25 %, за да се даде възможност на производителите да регулират по-добре pH на мъстта, тъй като това е важен параметър при наблюдението на ферментацията и качеството на полученото ябълково вино.

Делът на ябълките от същия сорт (преди това ограничен до 60 %) е заменен с изискване за използване на минимум три сорта в процеса. Това изменение рационализира проследимостта на плодовете, като същевременно гарантира, че смесите са направени от редица различни сортове.

Делът на ябълките от сортовете, които не са включени в списъка, е ограничен до 10 %, за да се намали тяхното въздействие върху органолептичния профил на ябълковото вино.

Текстът „Добавянето на външен газ е забранено на всички етапи от производството и бутилирането“ е заменен със забрана за газиране. Това изменение има за цел да се забрани въвеждането на газ с цел увеличаване или засилване на пенливостта на продукта. Разрешен обаче е методът на пренос на газ под обратно налягане по време на бутилирането, за да се предотврати изпускането на мехурчетата.

Характеристиките на готовия продукт са премахнати от този раздел, тъй като принадлежат към раздела за описание на продукта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Този раздел е преработен и изменен, за да бъде в съответствие с действащите инструкции за изготвяне. По-специално е добавен уводен параграф:

„ЗНП „Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“ дължи специфичните си характеристики на почвените и климатичните условия в географския район, както и на опита на местните производители, и по-специално на факта, че те подбират сортове, приспособени към района; на техниката им на оставяне на пулпа да ферментира в съдове преди пресоването; и на вторичната ферментация в бутилката. Съчетанието на тези фактори придава на това ябълково вино отличителния му органолептичен профил.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

В интерес на опростяването разпоредбите в този раздел са оттеглени. Сега се прилагат регулаторните разпоредби.

Запазени са и са преформулирани само разпоредбите относно начина на изобразяване на наименованието „Pays d'Auge-Cambremer“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Таблицата с основните елементи, които подлежат на проверка, е преработена, за да се включат свързаните целеви стойности и да се посочат наименованията на елементите и свързаните с тях методи за контрол.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

2206 — Други ферментирали напитки (например ябълково вино (cider), крушово вино (perry), медовина, саке); смеси от ферментирали напитки и смеси от ферментирали и безалкохолни напитки, неупоменати, нито включени другаде

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“ означава пенливо ябълково вино, получено чрез естествена вторична ферментация, непастьоризирано и негазирано и произведено от чист сок от ябълки за ябълково вино от специфични сортове, отглеждани в определени овощни градини в географския район.

„Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“, получени чрез вторична ферментация, имат следните характеристики:

— ▒ действително алкохолно съдържание в обемни проценти, по-голямо или равно на 3,5 % об.;

— ▒ общо алкохолно съдържание в обемни проценти, по-голямо или равно на 6 % об.;

— ▒ съдържание на захар, по-голямо или равно на 20 g/l;

— минимално налягане 1,5 бара при 20 °C.

Цветът на „Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“ варира от златисто-жълт до оранжево-жълт. Отличава се с балансирана сладост при консумация, с нотка на горчив послевкус, като продуктът е леко кисел. Младото ябълково вино има плодов аромат с нотки на прясно масло, който в процеса на стареене придобива нотки на обработена кожа.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Ябълките трябва да са отглеждани, а ябълковото вино да бъдат произведени и бутилирани в рамките на определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.7. *Кратко определение на географския район*

Периметърът на този район включва територите на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г.:

Департамент Calvados

Общини, включени в своята цялост (139):

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auvillars, Barneville-la-Bertran, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Fauguernon, Fierville-les-Parcs, Firfol, Formentin, Fourneville, Fumichon, Genneville, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Honfleur, Hotot-en-Auge, Houlgate, La Boissière, La Folletière-Abenon, La Houblonnière, La Rivière-Saint-Sauveur, La Roque-Baignard, La Vespière-Friardel, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, Le Faulq, Le Fournet, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Pin, Le Pré-d'Auge, Le Theil-en-Auge, Le Torquesne, Léaupartie, Les Authieux-sur-Calonne, Les Monceaux, Les Moutiers-en-Auge, Lessard-et-le-Chêne, L'Hôtellerie, Lisieux, Lisores, Livarot-Pays-d'Auge, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Montreuil-en-Auge, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Pont-l'Évêque, Prêtreville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, Rocques, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Val-de-Vie, Valorbiquet, Valsemé, Vauville, Victot-en-Auge, Vieux-Bourg, Villers-sur-Mer, Villerville.

Частично включени общини (3):

Mézidon Vallée d'Auge (само на територията на делегираните общини Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude и Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (само на територията на делегираната община Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (само на територията на делегираните общини Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette и Vieux-Pont-en-Auge).

Департамент Eure

Общини, включени в своята цялост (19): Asnières, Bailleul-la-Vallée, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, La Goulafrière, La Lande-Saint-Léger, Le Bois-Hellain, Les Places, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Департамент Orne

Общини, включени в своята цялост (41):

Aubry-le-Panthou, Avernes-Saint-Gourgon, Camembert, Canapville, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Croisilles, Crouttes, Écorches, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, La Fresnaie-Fayel, Le Bosc-Renoult, Le Ménil-Vicomte, Le Renouard, Les Champeaux, Lignères, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Orgères, Pontchardon, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Sap-en-Auge, Ticheville, Vimoutiers.

Частично включени общини (2):

Община Gouffern en Auge (само на територията на делегираните общини Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie и Villebadin), La Ferté-en-Ouche (само на територията на делегираната община Monnai).

За да може да се използва наименованието „Pays d'Auge-Cambremer“, плодовете трябва да са събрани и ябълковото вино да бъде произведено на територията на следните общини:

Департамент Calvados

Общини, включени в своята цялост (17):

Auvillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Formentin, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, La Roque-Baignard, Le Fournet, Léaupartie, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, Rumesnil, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-en-Auge.

Частично включени общини (2):

Община Mézidon Vallée d'Auge (само територията на делегираните общини Crèvecœur-en-Auge и Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (само територията на делегираната община Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Балансът между мекота и сладост в „Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“ може да се постигне само чрез използване на мъст с подходяща естествена сладост. Почвените и климатичните условия в географския район отговарят идеално на това изискване, тъй като осигуряват достатъчно количество вода за ябълковите дървета (особено през лятото, когато плодовете растат), което се регулира от ограничената дълбочина на почвата, слабата пропускливост на водата поради глинестата ѝ структура и наличието на трева. Тези елементи ограничават растежа на дърветата за сметка на качеството на плодовете, които са богати на захари.

Леката горчивина и устойчивостта на ябълковото вино се постигат благодарение на изискването смесите да съдържат главно (минимум 70 %) преобладаващите сортове от овощните градини в Pays d'Auge, които са били подбирани на местно ниво през последния век. Слабата киселинност на продукта отговаря на ниското съдържание на кисели сортове.

Методът на ферментация в съд води до окисляване на пулпа. В съчетание със съвременните методи на пресоване това помага да се запазят наследените органолептичните свойства, получени при използване на традиционни мелници и дълги преси, като златистожълт до оранжевожълт цвят, който е типичен за „Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“.

Качеството на реколтата се оптимизира чрез метод на отглеждане на ябълкови дървета с високи стъбла, чрез който се дава възможност на животните да премахнат първите паднали ябълки (често с лошо качество и с червеи). Тревната покривка също осигурява омекотяващ ефект при падането им и позволява добро запазване на земята.

Естествената вторична ферментация допринася за развитието на ароматите в „Pays d'Auge“ или „Pays d'Auge-Cambremer“, като се развива от плодови аромати с нотки на прясно масло в младото ябълково вино и в процеса на стареене придобива нотки на обработена кожа.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-4567f58b-5358-4bd6-94e2-2d733dea04f9