C/2026/2455

27.4.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2455)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Referenční číslo EU: PDO-FR-0042-AM01 – 2. 2. 2026

1. **Název produktu**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Organizace

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „PAYS D'AUGE / PAYS D'AUGE-CAMBREMER" nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie, konkrétně:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že se jedná o žádost o standardní změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Popis produktu

Popis

Do popisu výrobku byly přidány hlavní charakteristiky výrobního postupu, který výrobek definuje: „šumivé jablečné víno získané druhotným kvašením v lahvi“.

Výraz „bouché“, který odkazoval na francouzské právní předpisy, byl odstraněn a podmínky platné pro CHOP „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“ byly zahrnuty do specifikace produktu.

Znění analytických vlastností bylo doplněno slovy „nebo roven“, aby se kontroly objasnily.

Obsah oxidu uhličitého jako měřítko stupně druhotného kvašení byl nahrazen tlakem v lahvi, který je dalším měřítkem druhotného kvašení a je snadněji kontrolovatelný, protože nevyžaduje laboratorní analýzu. Cílová hodnota byla stanovena na úrovni tlaku odpovídající hodnotě oxidu uhličitého.

Organoleptický popis produktu „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“ byl přeformulován, aby byl konkrétnější a objektivnější: Byla doplněna slova „má zlatožlutou až oranžově žlutou barvu“. Popisné znaky „jemnost vůně“ a „elegance vyváženosti“, které byly považovány za subjektivní, byly odstraněny a nahrazeny slovy „vyvážená sladkost v chuti s náznakem hořkosti v dochuti“. Věta „Mladé jablečné víno má ovocné aroma s tóny čerstvého másla, které se s věkem rozvíjejí v kožnaté tóny“ byla doplněna, aby popsala, jak se aroma vyvíjí v průběhu času.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Z důvodu opravy zjevné chyby, která vznikla při popisu zeměpisné oblasti jako seznamu obcí, byla doplněna obec Avernes-Saint-Gourgon.

Tento oddíl byl revidován tak, aby zahrnoval tuto změnu a aktualizoval znění tak, aby zahrnovalo seznam operací prováděných v oblasti a odkaz na francouzský úřední zeměpisný kodex. Hranice oblasti zůstává stejná.

Znění odstavce o označení „Pays d'Auge-Cambremer“ bylo upraveno s ohledem na lepší srozumitelnost.

Datum podání žádostí o identifikaci pozemků bylo posunuto z 1. dubna roku N na 1. listopad roku N–1, aby bylo možné provést řízení v řádnou dobu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

Popis

Pravidla sledovatelnosti byla změněna tak, aby umožňovala lepší kvalitativní a kvantitativní sledování výrobních fází.

Prohlášení o přiřazení sadů pozemkům bylo nahrazeno soupisem sadů, aby bylo v souladu s vyvinutými nástroji pro podávání zpráv (IT).

Prohlášení o záměru nevyrábět a o obnovení výroby byla zrušena. V praxi se nepoužívala.

Lhůta pro podání žádostí byla prodloužena o 72 hodin na 8 dní, aby se zohlednily dny pracovního klidu a pracovní vytížení v tomto období.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Popis výrobního postupu

Popis

Odrůdové složení sadu a systém prořezávání

Znění bylo upraveno tak, aby bylo v souladu se zněním specifikací produktu pro ostatní moštové produkty a související kontrolní metody týkající se ošetřování sadů. Nyní se zejména uvádí, že „sad se skládá ze všech jabloní v zemědělském podniku, jejichž plody mohou být použity k výrobě jablečného vína ‚Pays d'Auge' nebo ‚Pays d'Auge-Cambremer'".

Seznam jablečných odrůd uvedený v příloze byl zařazen do textu v souladu s pokyny pro čepování. Kategorie „ostatní odrůdy" byla přejmenována na „sladké odrůdy" a bylo upřesněno, že kategorie „bohatá na polyfenoly" zahrnuje hořké a hořkosladké odrůdy, aby byl zajištěn soulad s úřední nomenklaturou těchto kategorií. Vzhledem k analytickým parametrům byla odrůda Germaine přeřazena z kategorie „sladká" do kategorie „bohatá na polyfenoly".

Bylo stanoveno, že „v zájmu zachování odrůdové rozmanitosti je povolena přítomnost jablečných odrůd, které nejsou uvedeny na výše uvedeném seznamu a jsou pěstovány jako vysokokmenné stromy, a to maximálně do 20 % stromů v sadu". Toto opatření nahrazuje předchozí znění („Přítomnost jablečných odrůd, které nejsou uvedeny v příloze, ale u nichž bylo potvrzeno, že byly vysazeny před 19. březnem 1996, je však povolena až do výše 20 % plochy osázené identifikovaným sadem v zemědělském podniku"), které bylo obtížně vymahatelné vzhledem k nutnosti předložit důkaz. Účelem tohoto opatření je umožnit zachování stromů neidentifikovaných odrůd, pokud by to mohlo mít význam z hlediska přizpůsobení. Jejich podíl ve směsi je omezen na 10 %.

Systém prořezávání je nyní popsán z hlediska rozestupů mezi stromy, nikoliv z hlediska počáteční výšky větví na kmeni.

V zájmu usnadnění kontrol byly provedeny některé změny v textu.

Sklizeň a skladování; produktivita sadu

Aby se zjednodušily metody sklizně a skladování a zároveň se zajistila sledovatelnost směsí, byla formulace „podle odrůdy" nahrazena formulací „jablka se sklízejí podle odrůdové kategorie". Odkaz na „řádné zrání" byl vypuštěn. Tento parametr se kontroluje během procesu pomocí hustoty moštu, což je relevantnější. Koneckonců jablka často dozrávají i při skladování.

Pravidla pro sklizeň, která byla inspirována pravidly platnými pro šumivá vína, byla zjednodušena, protože moštová jablka jsou z hlediska výšky pádu a výšky skladování odolnější než hrozny.

Likvidace rostlinného odpadu se netýká pouze sklizeného materiálu, protože se provádí také ručně po vytřídění a umytí jablek.

Požadavek na oddělené uchovávání odrůd, pokud jsou skladovány déle než tři dny, byl rovněž zrušen, protože pro něj neexistovalo žádné technické opodstatnění.

Výnos se vypočítá jako průměr za dva roky, aby se zohlednil fenomén střídavé plodnosti.

Formulace byla upřesněna tak, aby bylo jasné, jak se má výnos vypočítat.

Extrakce a lisování šťávy

Aby se zdůraznil způsob prořezu vysokokmenů, který je v Pays d'Auge tradiční, byl zaveden požadavek na 30 % podíl použitých jablek.

Cukernatost moštu byla nahrazena kontrolou hustoty, protože tuto metodu měření výrobci běžně používají. Navrhovaná cílová hodnota (minimální hustota 1 050) odpovídá v současnosti platné cílové hodnotě (obsah cukru 108 g/l).

Výroba jablečného vína

Prohlášení o čiření bylo změněno takto: „Čiření moštů usazováním pektinu je povinné", aby bylo srozumitelnější.

Odkaz na „pomalé kvašení“ byl vypuštěn, protože neodkazoval na konkrétní cílovou hodnotu.

Zákaz „pasterizace, přidávání vody nebo barviv a jakýchkoli operací, jejichž cílem je změnit přirozenou hodnotu“ byl rozšířen i na jablečná vína.

Bylo přidáno čiření jablečných vín dekantováním.

Plnění do lahví a druhotné kvašení

Znění tohoto oddílu bylo upraveno, aby bylo srozumitelnější.

Podíl kyselých odrůd používaných v procesu byl zvýšen z 15 % na 25 %, aby výrobci mohli lépe regulovat pH moštů, které je důležitým parametrem pro sledování kvašení a kvality získaného jablečného vína.

Podíl jablek stejné odrůdy (dříve omezený na 60 %) byl nahrazen požadavkem na použití minimálně tří odrůd při zpracování. Tato změna zefektivňuje sledovatelnost ovoce a zároveň zajišťuje, že směsi jsou vyrobeny z různých odrůd.

Podíl jablek odrůd, které nejsou uvedeny na seznamu, je omezen na 10 %, aby se snížil jejich vliv na organoleptický profil jablečných vín.

Prohlášení „Přidávání exogenního plynu je zakázáno ve všech fázích výroby a plnění do lahví“ bylo nahrazeno zákazem sycení. Cílem této změny je zakázat vstřikování plynu za účelem zvýšení nebo posílení perlivosti výrobku. Je však povolena metoda protitlakového stáčení během plnění do lahví, aby se zabránilo úniku bublinek.

Vlastnosti hotového výrobku byly z tohoto oddílu odstraněny, protože patří do oddílu popisu výrobku.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

Popis

Tento oddíl byl přepracován a pozměněn tak, aby odpovídal platným pokynům pro čepování. Zejména byl doplněn úvodní odstavec:

„Chráněné označení původu „Pays d'Auge“ nebo „Pays d'Auge-Cambremer“ má své specifické vlastnosti, které vyplývají z půdních a klimatických podmínek zeměpisné oblasti a z know-how místních výrobců, zejména z výběru odrůd přizpůsobených dané oblasti, jejich techniky, kdy se dužina před lisováním nechává kvasit v kádích, a druhotného kvašení v lahvi. Tyto faktory společně vytvářejí charakteristický organoleptický profil tohoto jablečného vína.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

V zájmu zjednodušení byla ustanovení tohoto oddílu zrušena. Nyní se použijí regulační ustanovení.

Zachována a přeformulována byla pouze ustanovení o způsobu uvádění označení „Pays d'Auge-Cambremer“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vnitrostátní požadavky

Popis

Tabulka hlavních kontrolovaných bodů byla revidována tak, aby obsahovala související cílové hodnoty a upřesňovala názvy bodů a související kontrolní metody.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Referenční číslo EU: PDO-FR-0042-AM01 – 2. 2. 2026

1. **Název (názvy)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

2206 – Ostatní kvašené (fermentované) nápoje (například jablečné víno, hruškové víno, medovina, saké); směsi kvašených (fermentovaných) nápojů a směsi kvašených (fermentovaných) nápojů s nealkoholickými nápoji, jinde neuvedené ani nezahrnuté

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Pays d'Auge" nebo „Pays d'Auge-Cambremer" označuje nepasterizované, nesycené šumivé jablečné víno získané přirozeným druhotným kvašením a vyrobené z čisté šťávy moštových jablek určitých odrůd pěstovaných v určených sadech v zeměpisné oblasti.

Výrobek „Pays d'Auge" nebo „Pays d'Auge-Cambremer" získaný druhotným kvašením má tyto vlastnosti:

— ▒ skutečný objemový obsah alkoholu je vyšší nebo roven 3,5 %,

— ▒ celkový objemový obsah alkoholu je vyšší nebo roven 6 %,

— ▒ obsah cukru vyšší nebo roven 20 g/l,

— ▒ minimální tlak 1,5 baru při 20 °C.

„Pays d'Auge" nebo „Pays d'Auge-Cambremer" má zlatožlutou až oranžově žlutou barvu. V chuti je vyvážená sladkost s náznakem hořkosti v dochuti a je mírně kyselá. Mladé jablečné víno má ovocné aroma s tóny čerstvého másla, které se s věkem rozvíjejí v kožnaté tóny.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Jablka musí být vypěstována a jablečné víno musí být vyrobeno a plněno do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Okruh této zeměpisné oblasti zahrnuje území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2025:

Departement Calvados

Celé území obcí (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.

Části obcí (3):

Mézidon Vallée d'Auge (pouze území delegovaných obcí Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude a Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pouze území delegované obce Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (pouze území delegovaných obcí Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette a Vieux-Pont-en-Auge).

Departement Eure

Celé území obcí (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.

Departement Orne

Celé území obcí (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.

Části obcí (2):

Obec Gouffern en Auge (pouze území delegovaných obcí Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie a Villebadin), La Ferté-en-Ouche (pouze území delegované obce Monnai).

Podmínkou pro získání označení „Pays d'Auge-Cambremer" je sklizeň ovoce a výroba jablečného vína na území těchto obcí:

Departement Calvados

Celé území obcí (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.

Části obcí (2):

Obec Mézidon Vallée d'Auge (pouze území delegovaných obcí Crèvecœur-en-Auge a Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pouze území delegované obce Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Rovnováhy mezi jemností a sladkostí ve výrobku „Pays d'Auge" nebo „Pays d'Auge-Cambremer" lze dosáhnout pouze použitím moštů se správnou přirozenou sladkostí. Půdní a klimatické podmínky zeměpisné oblasti jsou pro tento požadavek ideální, neboť zajišťují dostatečný přísun vody pro jabloně (zejména v létě, kdy rostou plody), který je zmírňován omezenou hloubkou půdy, nízkou přenosností vody vzhledem k její jílovité struktuře a přítomností trávy. Tyto prvky omezují vitalitu stromů a umožňují jim plodit ovoce bohaté na cukry.

Mírná hořkost a robustnost cidru je dána požadavkem, aby směsi obsahovaly většinu (minimálně 70 %) převládajících odrůd ze sadů Pays d'Auge, které byly vybrány na místní úrovni v průběhu minulého století. Nízká kyselost produktu odpovídá nízkému obsahu kyselých odrůd.

Metoda kvašení v kádích vede k oxidaci dužiny. V kombinaci s moderními metodami lisování se tak daří zachovat organoleptické vlastnosti získané tradičními drtiči a dlouhými lisy, jako je zlatožlutá až oranžově žlutá barva, která je typická pro jablečné víno „Pays d'Auge" nebo „Pays d'Auge-Cambremer".

Kvalita sklizně je optimalizována způsobem prořezu vysokokmenů, který umožňuje zvířatům odstraňovat první spadaná jablka (často špatné kvality a obsahující červy). Travní potah také tlumí pády a zajišťuje dobrou ochranu na zemi.

Přirozené druhotné kvašení přispívá k rozvoji vůní výrobku „Pays d'Auge“ nebo „Pays d'Auge-Cambremer“, které se vyvíjejí od ovocných vůní s tóny čerstvého másla v mladém jablečném víně a získávají kožnaté tóny, když zrají.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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