C/2026/2455

27.4.2026

**Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27** [1]

(C/2026/2455)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

**(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)**

**»Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer«**

**EU-referencenummer: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026**

1. **Produktets betegnelse**

»Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsvarer

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

*Navn*

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »PAYS D'AUGE«/»PAYS D'AUGE - CAMBREMER« vedrører ikke nogen af de tre situationer, der udgør en EU-ændring, nemlig:

a) ændrer navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

*Titel*

Beskrivelse af produktet

*Beskrivelse*

Beskrivelsen af produktet suppleres med en beskrivelse af de vigtigste egenskaber ved den fremstillingsmetode, der gør det muligt at definere produktet: »mousserende cider«, »fremstillet ved eftergæring på flaske«.

Betegnelsen »bouché« (»forseglet med korkprop«), som henviste til fransk lovgivning, udgår, og betingelserne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer« er medtaget i produktspecifikationen.

Formuleringen af de analytiske kendetegn er blevet suppleret med angivelsen »mindst« for at tydeliggøre kontrollen.

Endelig er anvendelsen af kuldioxidindholdet som et udtryk for eftergæringen blevet erstattet af trykket i flasken, som er et parameter, der også er et udtryk for eftergæringen, og som er lettere at kontrollere, da det ikke kræver en laboratorieanalyse. Målværdien er fastsat til et trykniveau, der svarer til kuldioxidværdien.

Den organoleptiske beskrivelse af »Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer« præciseres og forklares: »gyldengul til orange farve« tilføjes, »fine aromaer« og »den elegante balance« udgår, da der er tale om beskrivende elementer, der anses for at være subjektive, og erstattes af »sød balance i starten, let bitter bagerst i munden«, tilføjelse af »Den unge cider har aromaer af frugt og frisk smør og udvikler noter af læder, når den modnes«, hvilket afspejler udviklingen under lagringen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Præcis afgrænsning af det geografiske område

*Beskrivelse*

Kommunen Avernes-Saint-Gourgon tilføjes for at rette en indlysende fejl i angivelsen af det geografiske område i form af en liste over kommuner.

Dette afsnit er blevet revideret for at indarbejde denne ændring og ajourføre ordlyden, navnlig listen over handlinger, der udføres i området, og henvisningen til den franske officielle geografiske kode. Afgrænsningen af området forbliver den samme.

Afsnittet om betegnelsen »Pays d'Auge - Cambremer« er blevet omformuleret for at gøre det lettere at forstå.

Datoen for indgivelse af ansøgninger om identifikation af parceller er blevet rykket frem fra den 1.4./N til den 1.11./N-1 for at gøre det muligt at gennemføre proceduren på et passende tidspunkt.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Elementer, der beviser, at produktet stammer fra området

*Beskrivelse*

Reglerne for sporbarhed er blevet ændret for at muliggøre en bedre kvalitativ og kvantitativ overvågning af fremstillingsfaserne.

Indberetningen af markanvendelsen i frugtplantagerne er blevet erstattet af en oversigt over frugtplantagen for at skabe overensstemmelse med de udviklede (IT-) indberetningsværktøjer.

Erklæringerne om ikkeproduktion og om genoptagelse af produktionen udgår. De blev ikke anvendt i praksis.

Fristen for indgivelse af påberåbelseserklæringer forlænges fra 72 timer til 8 dage for at tage hensyn til arbejdsbyrden på det pågældende tidspunkt og hviledagene.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

*Beskrivelse*

Frugtplantagens sortssammensætning og dyrkningsmetode

Ordlyden er blevet revideret for at harmonisere den med de øvrige produktspecifikationer for cider og de tilknyttede metoder til kontrol af forvaltningen af frugtplantagen. Følgende præciseres: »Frugtplantagen består af alle de æbletræer på bedriften, hvis frugt kan anvendes til fremstillingen af cider med betegnelsen »Pays d'Auge« eller " Pays d'Auge-Cambremer«.

Den liste over æblesorter, som var opført i bilaget, er medtaget i selve teksten i overensstemmelse med retningslinjerne for udarbejdelse. Kategorien »Andre sorter« er blevet omdøbt til »Søde sorter«, og det er blevet præciseret, at kategorien »fenolholdige« omfatter bitre og bittersøde sorter for at overholde den officielle nomenklatur for kategorierne. Sorten Germaine er blevet ændret fra kategorien »søde« til kategorien »fenolholdige« for at tage hensyn til dens analytiske parametre.

Der foretages følgende præcisering: »For at bevare sortsdiversiteten er æblesorter, der ikke er anført ovenfor, og som er beplantet som højstammede træer, tilladt på op til højst 20 % af frugtplantagens areal«. Denne foranstaltning erstatter den tidligere ordlyd (»Æblesorter, der ikke er opført i bilaget, og som der foreligger dokumentation for er blevet plantet i området før den 19. marts 1996, er imidlertid tilladt på op til højst 20 % af en bedrifts beplantede arealer«), der vanskeliggjorde anvendelsen på grund af den dokumentation, der skulle fremlægges. Den har til formål at gøre det muligt at bevare træer af uidentificerede sorter, der kan være af interesse med hensyn til tilpasning. Deres andel af sammensætningen må højst udgøre 10 % af samtlige træer.

Dyrkningsmetoden beskrives nu ved hjælp af afstanden mellem træerne og ikke længere ved grenenes starthøjde på stammen.

Der er foretaget nogle redaktionelle ændringer for at lette kontrollen.

Høst og oplagring, frugtplantagernes produktivitet

For at forenkle høst- og oplagringsordningerne og samtidig sikre sporbarhed ved blanding skal »æbler høstes efter sortskategori« i stedet for »hver sort for sig«. Henvisningen til »god modenhed« udgår: Dette parameter kontrolleres på anvendelsestidspunktet ved hjælp af mostens massefylde, hvilket er mere relevant. Æblerne lagres nemlig ofte, og modningen fortsætter derfor.

Høstreglerne, der var inspireret af reglerne for mousserende vine, er blevet forenklet, da de ikke er berettigede, idet cideræbler er mere modstandsdygtige frugter end druer på grund af faldhøjden og oplagringshøjden.

Fjernelse af vegetabilsk affald handler ikke blot om høstmateriale, men foregår også manuelt under sortering af frugten og ved vask af frugten.

Adskillelse af sorterne ved oplagring i mere end 3 dage udgår også. Der var ingen teknisk begrundelse herfor.

Udbyttet vurderes på grundlag af et gennemsnit af to år for at tage højde for variationen i produktionen.

Ordlyden er blevet suppleret med de nærmere bestemmelser for beregning af udbyttet.

Udvinding af saft, presning

For at udnytte dyrkningsmetoden med højstammede træer, der er den traditionelle dyrkningsmetode i Pays d'Auge, er der indført en andel på 30 % af den anvendte frugt.

Mostens sukkerindhold erstattes af massefylden, som er den målemetode, der almindeligvis anvendes af producenterne. Den foreslåede målværdi (minimumsmassefylde på 1 050) svarer til den nuværende målværdi (sukkerindhold på 108 g/l).

Fremstilling af cider

Sætningen om klaring ændres således: »Klaring af most ved bundfældning af pektiner er obligatorisk« for at lette forståelsen.

Henvisningen til »langsom gæring« udgår, da den ikke henviste til en specifik målværdi.

Forbuddet mod »pasteurisering, tilsætning af vand og farvestoffer samt enhver behandling, der har til formål at ændre det naturlige sukkerindhold«, udvides til at omfatte cidere.

Klaring af cidere ved omstikning er blevet tilføjet.

Aftapning og eftergæring

Ordlyden af dette afsnit er blevet ændret for at tydeliggøre det.

Andelen af æbler af syrlige sorter ved anvendelsen er blevet hævet fra 15 til 25 % for at sætte producenterne i stand til bedre at regulere mostens pH-værdi, som er et vigtigt parameter i forbindelse med kontrollen med gæringsprocessen og kvaliteten af den færdige cider.

Andelen af æbler af samme sort, der er begrænset til 60 %, er blevet erstattet af et minimumsantal anvendte sorter på 3. Denne ændring gør det muligt at forenkle frugtens sporbarhed og samtidig sikre sammensætningen af blandinger, der indeholder en række sorter.

Andelen af æbler af sorter, der ikke er opført på listen, begrænses til 10 % for at begrænse indvirkningen på cidernes organoleptiske profil.

Sætningen »Tilsætning af eksogen gas er forbudt på ethvert tidspunkt under fremstilling og aftapning« erstattes af et forbud mod tilsætning af kulsyre. Formålet med denne ændring er at forbyde tilførsel af gas med henblik på at gøre produktet mousserende eller øge dets mousserende egenskaber, men at tillade anvendelse af gas som modtryk for at forhindre voldsom skumdannelse.

Det færdige produkts egenskaber i afsnittet om beskrivelse af produktet udgår af dette afsnit.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

*Beskrivelse*

Dette afsnit er blevet omarbejdet og suppleret for at overholde de gældende redaktionelle instrukser. Der er navnlig indsat et indledende afsnit:

»Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge - Cambremer« får sine særlige egenskaber fra områdets jordbunds- og klimaforhold og de lokale producenters praksis, der er kendetegnet ved udvælgelsen af sorter, der er tilpasset området, teknikken til gæring af frugtkødet inden presning og eftergæring på flaske, hvilket alt sammen bidrager til at give cideren dens særlige organoleptiske profil.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Særlige mærkningskrav

*Beskrivelse*

Med henblik på forenkling udgår bestemmelserne i denne del. Det er fremover lovbestemmelserne, der finder anvendelse.

Kun bestemmelserne om anbringelsen af betegnelsen »Pays d'Auge - Cambremer« er blevet opretholdt og omformuleret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Krav i nationale bestemmelser

*Beskrivelse*

Tabellen over de vigtigste kontrolpunkter er blevet revideret for at indarbejde de tilhørende målværdier og præcisere punkternes overskrifter og de tilhørende kontrolmetoder.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

**Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter**

**»Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer«**

**EU-referencenummer: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026**

1. **Betegnelse(r)**

»Pays d'Auge / Pays d'Auge - Cambremer«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

2206 – Andre gærede drikkevarer (f.eks. æblecider, pærecider, mjød og saké) blandinger af gærede drikkevarer samt blandinger af gærede drikkevarer med ikke-alkoholholdige drikkevarer, ikke andetsteds tariferet

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge-Cambremer« er en upasteuriseret, mousserende cider, der fremstilles ved naturlig eftergæring og fremstilles af ren most fra cideræbler af bestemte sorter fra identificerede frugtplantager beliggende i det geografiske område.

»Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge-Cambremer« har efter eftergæringen følgende egenskaber:

— et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 3,5 %

— et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 6 %

— et sukkerindhold på mindst 20 gram pr. liter

— et minimumstryk på 1,5 bar ved 20 °C.

»Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge-Cambremer« har en gyldengul til orange farve. Den er kendetegnet ved en sød balance i starten, som bliver let bitter bagerst i munden, og ved sin diskrete syrlighed. Den unge cider har aromaer af frugt og frisk smør og udvikler noter af læder, når den modnes.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af æbler og fremstillingen af cider, herunder aftapningen, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsprodukter med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Dette område afgrænses af følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode i 2025:

Departementet Calvados

Kommuner, der er omfattet i deres helhed (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 og Villerville.

Kommuner, der er delvist omfattet (3):

Mézidon Vallée d'Auge (området for de delegerede kommuner Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude og Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (området for den delegerede kommune Notre-Dame-d'Estrées) og Saint-Pierre-en-Auge (området for de delegerede kommuner Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette og Vieux-Pont-en-Auge).

Departementet Eure

Kommuner, der er omfattet i deres helhed (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 og Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Departementet Orne

Kommuner, der er omfattet i deres helhed (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 og Vimoutiers.

Kommuner, der er delvist omfattet (2):

Kommunen Gouffern en Auge (området for de delegerede kommuner Avernes-sous-Exmes, Courmenil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie og Villebadin) og La Ferté-en-Ouche (området for den delegerede kommune Monnai).

For at opnå betegnelsen »Pays d'Auge-Cambremer« skal frugten høstes og cideren fremstilles i følgende kommuner:

Departementet Calvados

Hele kommuner (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 og Victot-en-Auge.

Kommuner, der er delvist omfattet (2):

Kommunen Mézidon Vallée d'Auge (området for de delegerede kommuner Crèvecœur-en-Auge og Monteille) og Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (området for den delegerede kommune Notre-Dame-d'Estrées).

## 5. **Tilknytning til det geografiske område**

*Sammenfatning af tilknytningen*

Den fyldige og søde komponent i balancen i »Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge-Cambremer« kan kun opnås med most, der naturligt er tilstrækkeligt sød. Jordbunds- og klimaforholdene i det geografiske område opfylder dette krav perfekt, idet æbletræerne får en regelmæssig vandforsyning (navnlig i sommerperioden, hvor frugten vokser), som dog er moderat takket være jordbundens begrænsede dybde, vandets ringe tilgængelighed som følge af jordbundens lerholdige struktur og konkurrencen fra græsset. Disse faktorer begrænser træernes frodighed til fordel for frugtens sukkerindhold.

Ciderens let bitre komponent og harmoniske struktur opnås ved, at hovedparten (mindst 70 %) i blandingen af cuvéer består af de sorter, der dominerer frugtplantagerne i Pays d'Auge, og hvoraf størstedelen er resultatet af århundreders lokal udvælgelse. Produktets lave syreindhold stemmer overens med den lave andel af syrlige sorter.

Gæringsprocessen resulterer i en iltning af frugtkødet og gør det dermed muligt ved hjælp af moderne presningsteknikker at bevare de traditionelle organoleptiske egenskaber, der opnås med traditionelle æblekværne (tour à piler) og meget lange presninger, såsom den gyldengule til orange farve, der er karakteristisk for »Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge-Cambremer«.

Høstens kvalitet optimeres som følge af produktionsmetoden med højstammede træer, navnlig ved, at dyrene fjerner de første nedfaldsfrugter (som oftest er ormædte og af dårlig kvalitet), og ved, at græsdækket bidrager til at afbøde æblernes fald og bevirker, at de kan holde sig godt på jorden.

Den naturlige eftergæring bidrager til at udvikle aromaerne i »Pays d'Auge« eller »Pays d'Auge-Cambremer«, som med lagringen på flaske udvikler aromaer af frugt og frisk smør, når de er unge, mens de får noter af læder, når de modnes.

**Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen**

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