Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2455

27.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2455)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

EU-Nr.: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Pays d'Auge“/„Pays d'Auge-Cambremer“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Beschreibung des Erzeugnisses wurde um die wichtigsten Merkmale des Herstellungsverfahrens ergänzt, anhand dessen das Erzeugnis definiert werden kann: „Schäumender Apfelwein“, „gewonnen durch Flaschengärung“.

Der Begriff „bouché“ („verschlossen“), mit dem auf die französischen Vorschriften verwiesen wurde, wurde gestrichen, die für die g.U. „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ geltenden Bedingungen sind in der Produktspezifikation aufgeführt.

Die Angabe zu den Analysemerkmalen wurde in den Wortlaut „von mindestens“ umformuliert, um die Kontrolle zu präzisieren.

Schließlich wurde der Parameter „Kohlendioxidgehalt“, der die Schaumbildung widerspiegelt, durch den Parameter „Flaschendruck“ ersetzt, der ebenfalls die Schaumbildung widerspiegelt, aber einfacher zu kontrollieren ist, da er keine Laboranalyse erfordert. Der Zielwert wurde auf ein Druckniveau festgelegt, das dem Kohlendioxidwert entspricht.

Die organoleptische Beschreibung von „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ wurde präzisiert und objektiviert: Hinzufügung von „goldgelbe bis orangene Farbe“, Streichung der Formulierungen „Feinheit der Aromen“ und „Eleganz der Ausgewogenheit“, die als subjektive Deskriptoren angesehen und durch den Wortlaut „eine ausgewogene Kombination aus süßem Auftakt und eher bitterem Abgang“ ersetzt werden, Hinzufügung von „In seiner Jugend entfaltet es fruchtige Aromen und Noten von frischer Butter, während es mit zunehmender Reife Aromen von Leder entwickelt.“, wodurch die Entwicklung im Zuge der Reifung zum Ausdruck gebracht wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Um einen offensichtlichen Fehler bei der Niederschrift des geografischen Gebiets in Form einer Auflistung der Gemeinden zu berichtigen, wurde die Gemeinde Avernes-Saint-Gourgon hinzugefügt.

Dieser Abschnitt wurde überarbeitet, um diese Änderung zu berücksichtigen und den Wortlaut zu aktualisieren, insbesondere die Liste mit den in dem Gebiet durchgeführten Schritten und den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel Frankreichs. Die Abgrenzung des geografischen Gebiets bleibt unverändert.

Der Wortlaut des Absatzes über die Bezeichnung „Pays d'Auge-Cambremer“ wurde überarbeitet, um ihn leichter verständlich zu machen.

Die Frist für die Einreichung der Anträge auf Parzellenidentifizierung wurde vom 01.04.JJ auf den 01.11.JJ-1 vorverlegt, damit das Verfahren zum geeigneten Zeitpunkt durchgeführt werden kann.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nachweise, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt

Beschreibung

Die Vorschriften über die Rückverfolgbarkeit wurden geändert, um eine bessere qualitative und quantitative Überwachung der Produktionsschritte zu ermöglichen.

Die Meldung über die Parzellenzuordnung der Apfelgärten wurde durch ein Apfelgartenverzeichnis („Inventaire du verger“) ersetzt, um sie mit den entwickelten (elektronischen) Meldetools in Einklang zu bringen.

Die Meldungen, dass keine Erzeugung bzw. Wiederaufnahme der Erzeugung geplant ist, wurden gestrichen. Sie wurden in der Praxis nicht verwendet.

Die Frist für die Einreichung von Erklärungen über die Inanspruchnahme wurde von 72 Stunden auf 8 Tage verlängert, um der Arbeitsbelastung in diesem Zeitraum und den Ruhetagen Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Sortenzusammensetzung der Apfelgärten und Erziehungsform

Der Wortlaut wurde überarbeitet, um ihn mit dem Wortlaut der anderen Produktspezifikationen für Obstweine sowie mit den damit verbundenen Kontrollmethoden hinsichtlich der Erziehungsformen der Apfelgärten in Einklang zu bringen. Insbesondere wurde präzisiert: „Der Apfelgarten besteht aus der Gesamtheit der Apfelbäume des Betriebs, deren Äpfel sich zur Herstellung des Apfelweins ‚Pays d'Auge' bzw. ‚Pays d'Auge-Cambremer'eignen."

Die Liste der Apfelsorten, die im Anhang enthalten war, wurde gemäß den redaktionellen Vorgaben in den Hauptteil des Textes übernommen. Um die offizielle Nomenklatur der Kategorien einzuhalten, wurde die Kategorie „Andere Sorten" in „Süße Sorten" umbenannt, und es wurde präzisiert, dass die Kategorie „Phenolhaltige Sorten" bittere und bitter-süße Sorten umfasst. Die Sorte Germaine wurde aufgrund ihrer Analysewerte von der Kategorie „Süße Sorten" in die Kategorie „Phenolhaltige Sorten" verschoben.

Es wurde präzisiert: „Um die Sortenvielfalt zu erhalten, sind auch hochstämmig geführte Apfelsorten, die vorstehend nicht aufgeführt sind, zugelassen, sofern sie auf höchstens 20 % der Apfelgartenfläche angebaut werden." Damit wurde die bisherige Fassung („Das Vorhandensein von nicht im Anhang aufgeführten Apfelsorten, deren Anbau in dem Gebiet vor dem 19. März 1996 nachgewiesen ist, ist jedoch bis zu einer Obergrenze von 20 % der als Apfelgarten ausgewiesenen Fläche eines Betriebs zulässig.") ersetzt, die aufgrund der vorzulegenden Nachweise schwer anzuwenden war. Mit dieser Maßnahme soll der Erhalt von Bäumen nicht identifizierter Sorten ermöglicht werden, die aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit von Interesse sein könnten. Ihr Anteil am Verschnitt ist auf 10 % begrenzt.

Die Erziehungsform wird nun anhand des Abstands zwischen den Bäumen und nicht mehr anhand der Höhe der Äste am Stamm beschrieben.

Es wurden einige redaktionelle Änderungen vorgenommen, um die Kontrolle zu erleichtern.

Ernte und Lagerung, Produktivität der Apfelgärten

Um die Ernte- und Lagerungsmodalitäten zu vereinfachen und gleichzeitig die Rückverfolgbarkeit im Hinblick auf die Verschnitte sicherzustellen, werden die Äpfel nicht „Sorte für Sorte", sondern „nach Sortenkategorie" geerntet. Der Verweis auf die „gute Reife" wurde gestrichen: Dieser Parameter wird im Zuge der Verarbeitung anhand der Mostdichte kontrolliert, was relevanter ist. Tatsächlich werden Äpfel häufig gelagert und reifen dann weiter.

Die an die Vorschriften für Schaumweine angelehnten Erntevorschriften wurden vereinfacht, da sie nicht gerechtfertigt waren: Mostäpfel sind widerstandsfähigere Früchte als Trauben (Fallhöhe, Lagerungshöhe).

Die Beseitigung von Pflanzenabfällen ist nicht nur Teil des Erntevorgangs, sondern erfolgt auch manuell beim Sortieren der Früchte und durch Waschen der Früchte.

Die Trennung nach Sorten bei einer Lagerung von mehr als drei Tagen entfällt ebenfalls. Hierfür gab es keine technische Rechtfertigung.

Um Ertragsschwankungen Rechnung zu tragen, wird der Ertrag anhand des Durchschnittswerts von zwei Jahren bewertet.

Der Wortlaut wurde durch die Angabe der Modalitäten für die Berechnung des Ertrags ergänzt.

Saftgewinnung, Pressung

Zur Aufwertung der traditionellen Erziehungsform des Pays d'Auge, bei der es sich um die hochstämmige Erziehungsform handelt, wurde festgelegt, dass 30 % der verwendeten Früchte aus hochstämmig geführten Pflanzungen stammen müssen.

Der Parameter des Zuckergehalts der Moste wurde durch den von den Erzeugern üblicherweise gemessenen Parameter der Dichte ersetzt. Der vorgeschlagene Zielwert (Mindestdichte von 1 050) entspricht dem geltenden Zielwert (Zuckergehalt von 108 g/l).

Herstellung der Apfelweine

Der Satz zur Klärung wurde wie folgt geändert, um das Verständnis zu erleichtern: „Die Klärung der Moste durch Pektinausfällung ist obligatorisch."

Der Verweis auf die „langsame Gärung“ wurde gestrichen, da er sich nicht auf einen bestimmten Zielwert bezog.

Das Verbot der „Pasteurisierung, der Zugabe von Wasser und Farbstoffen sowie jeder Maßnahme, deren Ziel es ist, den natürlichen Gehalt zu verändern“ wurde auf Apfelweine ausgeweitet.

Die Klärung der Apfelweine durch Abstich wurde hinzugefügt.

Abfüllung in Flaschen und Schaumbildung

Der Wortlaut dieses Abschnitts wurde geändert, um ihn klarer zu fassen.

Der Anteil an säuerlichen Äpfeln bei der Verarbeitung wurde von 15 % auf 25 % erhöht, damit die Erzeuger den pH-Wert der Moste besser regulieren können, da dies ein wichtiger Parameter für die Steuerung der Gärung und somit für die Qualität des erzeugten Apfelweins ist.

Der auf 60 % begrenzte Anteil von Äpfeln derselben Sorte wurde durch die Verwendung einer Mindestanzahl von drei Sorten ersetzt. Dadurch wird die Rückverfolgbarkeit der Früchte vereinfacht und gleichzeitig die Zusammensetzung von Verschnitten aus einer Vielzahl von Sorten sichergestellt.

Der Anteil an Äpfeln nicht gelisteter Sorten ist auf 10 % begrenzt, um die Auswirkungen auf das organoleptische Profil der Apfelweine zu begrenzen.

Der Satz „Die Zugabe von Fremdgas ist bei der Weinbereitung und Abfüllung zu jedem Zeitpunkt verboten“ wurde durch das Verbot der Versetzung mit Kohlensäure ersetzt. Diese Änderung zielt darauf ab, eine Zugabe von Gas zu verbieten, um das Produkt sprudelnd zu machen oder die Sprudelwirkung zu verstärken, erlaubt jedoch die Verwendung von Gas als Gegendruck während des Abfüllvorgangs, um ein Aufschäumen des Erzeugnisses zu verhindern.

Die Merkmale des Enderzeugnisses, die unter den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ fallen, wurden aus diesem Abschnitt gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen

Beschreibung

Dieser Teil wurde überarbeitet und ergänzt, um den geltenden redaktionellen Vorgaben gerecht zu werden. Insbesondere wurde ein einleitender Absatz hinzugefügt:

Das Erzeugnis „Pays d'Auge“ oder „Pays d'Auge-Cambremer“ verdankt seine besonderen Eigenschaften den Klima- und Bodenverhältnissen des geografischen Gebiets und der Anbaupraxis der lokalen Erzeuger, die sich durch die Auswahl der für das Gebiet geeigneten Sorten, die Technik der Maischegärung vor dem Pressen und die Flaschengärung auszeichnet. All dies trägt dazu bei, diesem Apfelwein sein ganz eigenes organoleptisches Profil zu verleihen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

Zur Vereinfachung wurden die Bestimmungen dieses Abschnitts gestrichen. Es gelten nun die Rechtsvorschriften.

Nur die Bestimmungen über die Anbringung der Bezeichnung „Pays d'Auge-Cambremer“ wurden beibehalten und umformuliert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Einzelstaatliche Anforderungen

Beschreibung

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten wurde überarbeitet, um die entsprechenden Zielwerte aufzunehmen und die Überschriften der Punkte sowie die damit verbundenen Kontrollmethoden zu präzisieren.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

EU-Nr.: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Name(n)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

2206 – Andere gegorene Getränke (z. B. Apfelwein, Birnenwein, Met und Sake); Mischungen gegorener Getränke und Mischungen gegorener Getränke und nicht alkoholischer Getränke, anderweit weder genannt noch inbegriffen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ ist ein nicht pasteurisierter und nicht mit Kohlensäure versetzter, schäumender Apfelwein, der durch natürliche Gärung gewonnen und aus reinem Saft von Mostäpfeln bestimmter Sorten aus anerkannten Apfelgärten im geografischen Gebiet hergestellt wird.

Nach der Gärung weist das Erzeugnis „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ folgende Merkmale auf:

— einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 3,5 % vol,

— einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 6 % vol,

— einen Zuckergehalt von mindestens 20 g/l,

— einen Mindestdruck von 1,5 bar bei 20 °C.

Das Erzeugnis „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ ist goldgelb bis orangefarben. Es zeichnet sich durch eine ausgewogene Kombination aus süßem Auftakt und eher bitterem Abgang sowie durch eine dezente Säure aus. In seiner Jugend entfaltet es fruchtige Aromen und Noten von frischer Butter, während es mit zunehmender Reife Aromen von Leder entwickelt.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung der Äpfel sowie die Herstellung der Apfelweine einschließlich des Abfüllens in Flaschen, erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2025:

Departement Calvados

Gemeinden (vollständig) (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.

Gemeinden (teilweise) (3):

Mézidon Vallée d'Auge (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude und Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Boissey, l'Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette und Vieux-Pont-en-Auge).

Departement Eure

Gemeinden (vollständig) (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

Gemeinden (vollständig) (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.

Gemeinden (teilweise) (2):

Gouffern en Auge (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie und Villebadin), La Ferté-en-Ouche (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Monnai).

Damit die Bezeichnung „Pays d'Auge-Cambremer“ verwendet werden darf, muss die Ernte der Früchte und die Herstellung der Apfelweine auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden erfolgen:

Departement Calvados

Gemeinden (vollständig) (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.

Gemeinden (teilweise) (2):

Mézidon Vallée d'Auge (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Crèvecœur-en-Auge und Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die weiche und süße Komponente der Ausgewogenheit von „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ kann nur mit Mosten erzielt werden, die von Natur aus ausreichend süß sind. Die Boden- und Klimabedingungen des geografischen Gebiets erfüllen diese Anforderung perfekt, indem sie den Apfelbäumen eine regelmäßige (insbesondere während der sommerlichen Wachstumsphase der Früchte), jedoch moderate Wasserversorgung bieten, was auf die geringe Bodentiefe und die begrenzte Wasserverfügbarkeit aufgrund der lehmigen Bodenbeschaffenheit und die Konkurrenz durch Grasbewuchs zurückzuführen ist. Dadurch wird die Wuchskraft der Bäume gebremst, was dem Zuckergehalt der Früchte zugutekommt.

Die leicht bittere Note und die geschmackliche Ausgewogenheit des Apfelweins resultieren daraus, dass überwiegend (zu mindestens 70 %) Sorten verschnitten werden, die in den Apfelgärten des Pays d'Auge vorherrschen und im Wesentlichen das Ergebnis eines jahrhundertealten lokalen Selektionsprozesses sind. Der Geschmack des Erzeugnisses ist nur wenig säuerlich, weil saure Sorten in dem geografischen Gebiet nur moderat vertreten sind.

Die Praxis der Vergärung führt zu einer Oxidation des Fruchtfleischs und ermöglicht es so, mit modernen Kelterverfahren die organoleptischen Eigenschaften zu bewahren, die mit den traditionellen Mahlwerken und sehr langen Keltervorgängen erzielt wurden, wie z. B. die für das Erzeugnis „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ charakteristische goldgelbe bis orangene Farbe.

Die Erntequalität wird durch die Hochstamm-Anbaumethode optimiert, indem insbesondere die ersten abgefallenen Früchte (die meist wurmstichig und von schlechter Qualität sind) durch Tiere entfernt werden, und indem der Grasteppich den Fall der Äpfel abfedert und somit für eine bessere Erhaltung der Äpfel auf dem Boden sorgt.

Die natürliche Schaumbildung trägt zur Entfaltung der Aromen des Erzeugnisses „Pays d'Auge“ bzw. „Pays d'Auge-Cambremer“ bei, die sich mit der Flaschengärung von den fruchtigen Aromen und den Noten von frischer Butter in seiner Jugend mit zunehmender Reife zu Aromen von Leder entwickeln.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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