Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2455

27.4.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2455)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0042-AM01 — 2 Φεβρουαρίου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Οργανισμός

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «PAYS D'AUGE» / «PAYS D'AUGE - CAMBREMER» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Προστίθενται στην περιγραφή του προϊόντος τα κύρια χαρακτηριστικά της μεθόδου παραγωγής που καθορίζει το προϊόν: «αφρώδης μηλίτης που παράγεται με δευτερογενή ζύμωση στη φιάλη».

Διαγράφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ένδειξη «keeved», η οποία παρέπεμπε στη γαλλική νομοθεσία, και συμπεριλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος οι ισχύουσες προϋποθέσεις για την ΠΟΠ «Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer».

Συμπληρώνεται η διατύπωση των αναλυτικών χαρακτηριστικών με τη φράση «ίσος ή», ώστε να αποσαφηνιστούν οι έλεγχοι.

Τέλος, η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα για τη μέτρηση του βαθμού δεύτερης ζύμωσης αντικαθίσταται από την πίεση στη φιάλη, η οποία παρέχει μία ακόμα μέτρηση της δεύτερης ζύμωσης και είναι πιο εύκολο να ελεγχθεί, δεδομένου ότι δεν απαιτεί εργαστηριακή ανάλυση. Καθορίζεται η τιμή-στόχος σε επίπεδο πίεσης ισοδύναμο με την τιμή διοξειδίου του άνθρακα.

Αναδιατυπώνεται η οργανοληπτική περιγραφή του «Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer» ώστε να καταστεί πιο συγκεκριμένη και αντικειμενική: Προστίθεται η φράση «με χρυσοκίτρινο έως πορτοκαλοκίτρινο». Οι περιγραφείς «λεπτότητα των αρωμάτων» και «κομψή ισορροπία», οι οποίοι θεωρούνται υποκειμενικοί, αντικαθίστανται από τους περιγραφείς «η πρώτη εντύπωση στο στόμα χαρακτηρίζεται από ισορροπημένη γλυκύτητα, με νότα πικρού κατά την επίγευση». Προστίθεται η φράση «Ο νεαρός μηλίτης έχει φρουτώδη αρώματα με νότες φρέσκου βουτύρου, αναπτύσσει, δε, νότες δέρματος με την παλαίωση» για την περιγραφή του τρόπου εξέλιξης των αρωμάτων με την πάροδο του χρόνου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Προστίθεται ο δήμος Avernes-Saint-Gourgon προκειμένου να διορθωθεί ένα προφανές σφάλμα κατά την περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής ως καταλόγου των δήμων.

Το παρόν σημείο αναθεωρείται προκειμένου να ενσωματωθεί η εν λόγω τροποποίηση και να επικαιροποιηθεί η διατύπωση, ώστε να συμπεριληφθούν ο κατάλογος των εργασιών που πραγματοποιούνται εντός της περιοχής και η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της Γαλλίας. Τα όρια της περιοχής παραμένουν ως έχουν.

Τροποποιείται η διατύπωση της παραγράφου σχετικά με την ονομασία «Pays d'Auge-Cambremer» για να βελτιωθεί η σαφήνεια.

Η ημερομηνία υποβολής των αιτήσεων ταυτοποίησης αγροτεμαχίων μετατίθεται σε προγενέστερη ημερομηνία, δηλαδή στην 1η Νοεμβρίου του έτους N–1 αντί της 1ης Απριλίου του έτους N, ώστε να είναι δυνατή η διεξαγωγή της διαδικασίας σε εύθετο χρόνο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Τροποποιούνται οι κανόνες ιχνηλασιμότητας, ώστε να είναι δυνατή η καλύτερη ποιοτική και ποσοτική παρακολούθηση των σταδίων παραγωγής.

Αντικαθίσταται η δήλωση προορισμού αγροτεμαχίων των οπωρώνων από απογραφή των οπωρώνων, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τα εργαλεία υποβολής εκθέσεων (ΤΠ) που έχουν αναπτυχθεί.

Καταργούνται οι δηλώσεις απουσίας πρόθεσης παραγωγής και επανέναρξης της παραγωγής. Δεν χρησιμοποιούνταν στην πράξη.

Παρατείνεται η προθεσμία για την υποβολή αξιώσεων κατά 72 ώρες, σε 8 ημέρες, ώστε να ληφθούν υπόψη οι μη εργάσιμες ημέρες και ο φόρτος εργασίας κατά τη διάρκεια της εν λόγω περιόδου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Ποικιλιακή σύνθεση του οπωρώνα και σύστημα μόρφωσης

Αναθεωρείται η διατύπωση, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τη διατύπωση, αφενός, των προδιαγραφών προϊόντος για άλλα προϊόντα μηλίτη και, αφετέρου, των σχετικών μεθόδων ελέγχου όσον αφορά τη συντήρηση των οπωρώνων. Ειδικότερα, αναφέρονται πλέον τα εξής: «Ο οπωρώνας αποτελείται από το σύνολο των μηλιών της εκμετάλλευσης των οποίων οι καρποί μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του “Pays d’Auge” ή “Pays d'Auge-Cambremer”.»

Προστίθεται στο σώμα του κειμένου ο κατάλογος των ποικιλιών μήλων που παρατίθεται στο παράρτημα σύμφωνα με τις οδηγίες σύνταξης. Η κατηγορία «Άλλες ποικιλίες» μετονομάζεται σε «Γλυκές ποικιλίες» και διευκρινίζεται ότι στην κατηγορία «φαινολικές ποικιλίες» περιλαμβάνονται πικρές και γλυκόπικρες ποικιλίες, ώστε να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με την επίσημη ονοματολογία για τις εν λόγω κατηγορίες. Λαμβανομένων υπόψη των αναλυτικών παραμέτρων της, η κατηγορία στην οποία ανήκει η ποικιλία Germaine άλλαξε από «γλυκιά» σε «φαινολική».

Προστίθεται η ακόλουθη δήλωση: «Για τη διατήρηση της ποικιλομορφίας των ποικιλιών, η παρουσία μήλων που προέρχονται από δέντρα που διαμορφώνονται με υψηλό κορμό και δεν περιλαμβάνονται στον ως άνω κατάλογο επιτρέπεται κατ’ ανώτατο ποσοστό 20 % των δένδρων του οπωρώνα.». Με το εν λόγω μέτρο αντικαθίσταται η προηγούμενη διατύπωση («Ωστόσο, η παρουσία μήλων που δεν αναφέρονται στο προσάρτημα αλλά που φέρουν πιστοποίηση ότι φυτεύτηκαν πριν από τις 19 Μαρτίου 1996 επιτρέπεται κατ’ ανώτατο ποσοστό 20 % των καλλιεργούμενων εκτάσεων ταυτοποιημένου οπωρώνα εκμετάλλευσης»), η οποία παρουσίαζε δυσκολίες εφαρμογής εξαιτίας της ανάγκης προσκόμισης αποδεικτικών στοιχείων. Σκοπός του μέτρου αυτού είναι να επιτρέπεται η διατήρηση δένδρων από ποικιλίες οι οποίες δεν έχουν ταυτοποιηθεί ως ποικιλίες που παρουσιάζουν ενδιαφέρον από πλευράς προσαρμογής. Το ποσοστό τους στο μείγμα περιορίζεται στο 10 %.

Το σύστημα μόρφωσης περιγράφεται πλέον ως προς την απόσταση μεταξύ των δένδρων και όχι πλέον ως προς το ύψος εκκίνησης των κλαδιών στον κορμό.

Εισάγονται ορισμένες τροποποιήσεις στη διατύπωση ώστε να διευκολύνονται οι έλεγχοι.

Συγκομιδή και αποθήκευση. Παραγωγικότητα των οπωρώνων

Για την απλούστευση των μεθόδων συγκομιδής και αποθήκευσης και παράλληλα για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας στα μείγματα, η φράση «ανά ποικιλία» αντικαθίσταται με τη φράση «η συγκομιδή των μήλων εκτελείται με βάση την κατηγορία ποικιλίας». Διαγράφεται η αναφορά στη «σωστή ωρίμαση». Η παράμετρος αυτή ελέγχεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μέσω της πυκνότητας γλεύκους, η οποία είναι πιο σχετική. Εξάλλου, τα μήλα εξακολουθούν να ωριμάζουν και κατά το στάδιο της αποθήκευσης.

Απλουστεύονται οι κανόνες σχετικά με τη συγκομιδή, οι οποίοι βασίστηκαν στους κανόνες που ισχύουν για τους αφρώδεις οίνους, δεδομένου ότι τα μήλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μηλίτη είναι πιο ανθεκτικοί καρποί από τα σταφύλια όσον αφορά το ύψος πτώσης και το ύψος αποθήκευσης.

Η διάθεση των φυτικών υπολειμμάτων δεν αφορά μόνο το συγκομισθέν υλικό, καθώς πραγματοποιείται επίσης χειρωνακτικά μετά τη διαλογή και την πλύση των μήλων.

Διαγράφεται επίσης το σημείο περί απαίτησης διαχωρισμού των ποικιλιών σε περίπτωση αποθήκευσής τους για διάστημα μεγαλύτερο των 3 ημερών, καθώς δεν υπήρχε τεχνική αιτιολόγηση.

Η απόδοση υπολογίζεται ως ο μέσος όρος δύο ετών, ώστε να λαμβάνεται υπόψη το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας.

Η διατύπωση συμπληρώθηκε περαιτέρω για να προσδιοριστεί ο τρόπος υπολογισμού της απόδοσης.

Εκχύλιση του χυμού και σύνθλιψη

Προκειμένου να αναδειχθεί η παραδοσιακή μέθοδος διαμόρφωσης με υψηλό κορμό για το Pays d’Auge, θεσπίστηκε η απαίτηση το 30 % των μήλων που χρησιμοποιούνται να προέρχονται από δέντρα αυτού του τύπου.

Η μέτρηση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα αντικαθίσταται από έλεγχο πυκνότητας, καθώς πρόκειται για τη μέθοδο μέτρησης που χρησιμοποιούν συνήθως οι παραγωγοί. Η προτεινόμενη τιμή στόχος (ελάχιστη πυκνότητα 1 050) ισοδυναμεί με την τιμή στόχο που ισχύει επί του παρόντος (περιεκτικότητα σε σάκχαρα 108 g/l).

Παραγωγή μηλίτη

Η δήλωση σχετικά με τη διαύγαση τροποποιείται ως εξής: «Η διαύγαση των γλευκών με καθίζηση με χρήση πηκτινολυτικών ενζύμων είναι υποχρεωτική», για να καταστεί πιο εύκολα κατανοητή.

Η αναφορά στην «αργή ζύμωση» διαγράφεται, καθώς δεν αφορούσε συγκεκριμένη τιμή-στόχο.

Η απαγόρευση της «παστερίωσης, της προσθήκης νερού ή χρωστικών ουσιών και κάθε εργασίας που αποσκοπεί στη μεταβολή της φυσικής αξίας» επεκτείνεται ώστε να συμπεριληφθούν οι μηλίτες.

Προστίθεται η διαύγαση των μηλιτών με μετάγγιση.

Εμφιάλωση και δεύτερη ζύμωση

Η σύνταξη του συγκεκριμένου σημείου τροποποιείται προκειμένου να καταστεί σαφέστερη.

Το ποσοστό των μήλων όξινων ποικιλιών μήλων που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία αυξάνεται από 15 % σε 25 %, ώστε οι παραγωγοί να μπορούν να ρυθμίζουν καλύτερα το pH των γλευκών, καθώς πρόκειται για σημαντική παράμετρο για την παρακολούθηση της ζύμωσης και της ποιότητας του μηλίτη που παράγεται.

Η απαίτηση όσον αφορά τη χρήση μήλων της ίδιας ποικιλίας (σε ποσοστό που δεν υπερέβαινε το 60 %) αντικαθίσταται από την απαίτηση να χρησιμοποιούνται τουλάχιστον τρεις ποικιλίες κατά τη διαδικασία. Με την τροποποίηση αυτή διασφαλίζεται η ορθολογική οργάνωση των διαδικασιών ιχνηλασιμότητας των καρπών και παράλληλα ότι τα μείγματα περιλαμβάνουν διάφορες ποικιλίες.

Το ποσοστό των μήλων που ανήκουν σε ποικιλίες οι οποίες δεν περιλαμβάνονται στον κατάλογο περιορίζεται σε 10 %, προκειμένου να μειωθεί ο αντίκτυπός τους στο οργανοληπτικό προφίλ των μηλιτών.

Η δήλωση «Απαγορεύεται η προσθήκη εξωγενούς αερίου σε όλα τα στάδια της παραγωγής και της εμφιάλωσης» αντικαθίσταται από την απαγόρευση της προσθήκης αερίου. Σκοπός της συγκεκριμένης τροποποίησης είναι η απαγόρευση της έγχυσης αερίου για την αύξηση ή την ενίσχυση του αφρισμού του προϊόντος. Ωστόσο, επιτρέπεται να χρησιμοποιείται η μέθοδος της μετάγγισης με αντίθλιψη κατά τη διάρκεια των εργασιών εμφιάλωσης, ώστε να αποτρέπεται η διαφυγή των φυσαλίδων.

Διαγράφονται από το παρόν σημείο τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος διότι υπάγονται στο σημείο της περιγραφής του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον

Περιγραφή

Το παρόν σημείο αναδιατυπώνεται και τροποποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες σύνταξης. Ειδικότερα, προστίθεται η ακόλουθη εισαγωγική παράγραφος:

«Η ΠΟΠ “Pays d’Auge” ή “Pays d’Auge-Cambremer” οφείλει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής και στην τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών και κυρίως στο γεγονός ότι επιλέγουν ποικιλίες προσαρμοσμένες στην περιοχή αυτήν· στην τεχνική της ζύμωσης του πολτού σε δεξαμενές πριν από τη σύνθλιψη· και στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης.». Οι παράγοντες αυτοί συνδυάζονται ώστε να προσδώσουν στον συγκεκριμένο μηλίτη το ιδιαίτερο οργανοληπτικό προφίλ του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Περιγραφή

Για λόγους απλούστευσης αίρονται οι διατάξεις του παρόντος σημείου. Ισχύουν πλέον οι κανονιστικές διατάξεις.

Διατηρούνται και αναδιατυπώνονται μόνο οι διατάξεις σχετικά με τον τρόπο αναγραφής της ονομασίας «Pays d’Auge-Cambremer».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Αναθεωρείται ο πίνακας των κύριων σημείων που πρέπει να ελέγχονται, ώστε να ενσωματωθούν οι σχετικές τιμές-στόχοι και να προσδιοριστούν οι τίτλοι των σημείων και οι σχετικές μέθοδοι ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0042-AM01 — 2 Φεβρουαρίου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

2206 — Άλλα ποτά που προέρχονται από ζύμωση (π.χ. μηλίτης, απίτης, υδρόμελι, σακέ)· μείγματα ποτών που προέρχονται από ζύμωση και μείγματα ποτών που προέρχονται από ζύμωση και μη αλκοολούχων ποτών, μη κατονομαζόμενα ούτε περιλαμβανόμενα αλλού

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

«Pays d'Auge» ή «Pays d'Auge-Cambremer»: αφρώδης μηλίτης που παράγεται με φυσική δεύτερη ζύμωση, χωρίς παστερίωση και χωρίς προσθήκη αερίου, και παρασκευάζεται από καθαρό χυμό μήλων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μηλίτη, τα οποία ανήκουν σε συγκεκριμένες ποικιλίες που καλλιεργούνται σε ταυτοποιημένους οπωρώνες εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το «Pays d'Auge» ή «Pays d'Auge-Cambremer» που παράγεται με δεύτερη ζύμωση έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— ▒ αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο του 3,5 %·

— ▒ ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο του 6 %·

— ▒ περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση ή μεγαλύτερη από 20 g ανά λίτρο·

— ▒ ελάχιστη πίεση 1,5 bar στους 20 °C.

Το χρώμα του «Pays d'Auge» ή «Pays d'Auge-Cambremer» κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως πορτοκαλοκίτρινο. Η γεύση είναι ελαφρώς όξινη και το χαρακτηριστικό του είναι ότι η πρώτη εντύπωση στο στόμα είναι αυτή της ισορροπημένης γλυκύτητας, με νότα πικρού κατά την επίγευση. Ο νεαρός μηλίτης έχει φρουτώδη αρώματα με νότες φρέσκου βουτύρου, αναπτύσσοντας νότες δέρματος με την παλαίωση.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή των μήλων και η παρασκευή και η εμφιάλωση των μηλιτών εκτελούνται υποχρεωτικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2025:

Νομός Calvados

Ολόκληροι οι δήμοι (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.

Μόνο τμήματα των δήμων (3):

Mézidon Vallée d'Auge (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, και Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, και Vieux-Pont-en-Auge).

Νομός Eure

Ολόκληροι οι δήμοι (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.

Νομός Orne

Ολόκληροι οι δήμοι (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.

Μόνο τμήματα των δήμων (2):

Δήμος Gouffern en Auge (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie και Villebadin), La Ferté-en-Ouche (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Monnai).

Για να μπορεί να φέρει την ονομασία «Pays d'Auge-Cambremer», η συγκομιδή των καρπών και η παρασκευή του μηλίτη πρέπει να πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων:

Νομός Calvados

Ολόκληροι οι δήμοι (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.

Μόνο τμήματα των δήμων (2):

Δήμος Mézidon Vallée d'Auge (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Crèvecœur-en-Auge και Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η ισορροπία μεταξύ απαλότητας και γλυκύτητας στο «Pays d'Auge» ή «Pays d'Auge-Cambremer» μπορεί να επιτευχθεί μόνο με τη χρήση γλευκών με κατάλληλη φυσική γλυκύτητα. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής είναι ιδανικές για την εκπλήρωση αυτής της απαίτησης, καθώς διασφαλίζουν την επαρκή παροχή νερού για τις μηλιές (ιδίως το καλοκαίρι, εποχή κατά την οποία αναπτύσσονται οι καρποί), η οποία μετριάζεται εξαιτίας του περιορισμένου βάθους εδάφους, της χαμηλής υδατοπερατότητας λόγω της αργιλώδους υφής του εδάφους και της παρουσίας χόρτου. Τα στοιχεία αυτά περιορίζουν την ευρωστία των δέντρων και συμβάλλουν στην παραγωγή καρπών με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Η ελαφρά πικράδα και η στιβαρότητα του μηλίτη εξασφαλίζονται χάρη στην απαίτηση τα μείγματα να περιλαμβάνουν κατά κύριο λόγο (σε ποσοστό τουλάχιστον 70 %) τις επικρατέστερες ποικιλίες των οπωρώνων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του Pays d'Auge, οι οποίες επιλέχθηκαν σε τοπικό επίπεδο κατά τη διάρκεια του περασμένου αιώνα. Η χαμηλή οξύτητα του προϊόντος συνάδει με τη χαμηλή περιεκτικότητα σε όξινες ποικιλίες.

Η ζύμωση σε δεξαμενές προκαλεί οξείδωση του πολτού. Σε συνδυασμό με τις σύγχρονες μεθόδους σύνθλιψης, η μέθοδος αυτή συμβάλλει στη διατήρηση της παράδοσης κατά την οποία τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως το χρυσοκίτρινο έως πορτοκαλοκίτρινο χρώμα που είναι χαρακτηριστικό του «Pays d'Auge» ή «Pays d'Auge-Cambremer», αποκτώνται με τη χρήση παραδοσιακών θραυστήρων και μακρών πιεστηρίων.

Η ποιότητα της συγκομιδής βελτιστοποιείται με τη μέθοδο διαμόρφωσης με υψηλό κορμό, έτσι ώστε να μπορούν τα ζώα να απομακρύνουν τα πρώτα μήλα που πέφτουν από τα δένδρα (συχνά κακής ποιότητας και με σκώληκες). Η αυτοφυής βλάστηση λειτουργεί επίσης προστατευτικά κατά την πτώση των μήλων και διασφαλίζει την καλή διατήρησή τους στο έδαφος.

Η φυσική δεύτερη ζύμωση συμβάλλει στην ανάπτυξη των αρωμάτων του «Pays d'Auge» ή «Pays d'Auge-Cambremer», με τα αρώματα του νεαρού μηλίτη να εξελίσσονται από φρουτώδη αρώματα με νότες φρέσκου βουτύρου και να αποκτούν νότες δέρματος κατά την παλαίωση.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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