C/2026/2455

27.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2455)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Número de referencia UE: PDO-FR-0042-AM01 de 2.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Organización

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, puesto que:

a) no supone un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del producto

Descripción

Las principales características del método de producción que define el producto se incorporan a la descripción del producto: «sidra espumosa obtenida mediante la formación de espuma en botella».

Se suprime el término *keeved*, que hacía referencia a la legislación francesa, y se incluyen en el pliego de condiciones las condiciones aplicables a la DOP «Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer».

La redacción de las características analíticas se completa con la mención «o igual», con el fin de aclarar los controles.

Por último, el contenido de dióxido de carbono como medida del grado de formación de espuma se sustituye por la presión en la botella, que proporciona otra medida de formación de espuma y es más fácil de comprobar, al no requerir análisis de laboratorio. El valor objetivo se ha fijado en un nivel de presión equivalente al valor de dióxido de carbono.

Se reformula la descripción organoléptica del «Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer» en aras de una mayor concreción y objetividad: se añade la expresión «oscila entre el color amarillo dorado y el amarillo anaranjado». Se eliminan los descriptores «finura de sus aromas» y «elegancia de su equilibrio», considerados subjetivos, y se sustituyen por «dulzor equilibrado a la entrada en boca, con un matiz de amargor al final». Se añade la frase «La sidra joven presenta aromas afrutados con notas de mantequilla fresca y desarrolla notas de cuero con el envejecimiento» para describir la evolución de los aromas a lo largo del tiempo.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Definición de la zona geográfica

Descripción

A fin de corregir un error manifiesto al describir la zona geográfica como una lista de municipios, se añade el municipio de Avernes-Saint-Gourgon.

Se ha revisado este apartado para incorporar esta modificación y actualizar la redacción de manera que incluya la lista de operaciones llevadas a cabo en la zona y la referencia al nomenclátor geográfico oficial francés. El perímetro de la zona no varía.

Se ha modificado la redacción del párrafo relativo a la denominación «Pays d'Auge-Cambremer» para mejorar su legibilidad.

La fecha de presentación de las solicitudes de identificación de parcelas se ha adelantado del 1 de abril del año N al 1 de noviembre del año N-1 para permitir que el procedimiento se lleve a cabo en el momento adecuado.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

Se han modificado las normas de trazabilidad para permitir un mejor seguimiento cualitativo y cuantitativo de las fases de producción.

La declaración de la asignación parcelaria de los huertos frutales se ha sustituido por un inventario de huertos frutales para ajustarse a las herramientas de notificación (informáticas) que se han creado.

Se han suprimido las declaraciones de no intención de producción y de reanudación de la producción. En la práctica, no se han utilizado.

El plazo para la presentación de solicitudes se ha ampliado en setenta y dos horas, hasta ocho días, para tener en cuenta los días no laborables y la carga de trabajo durante este período.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de producción

Descripción

Composición varietal de los huertos frutales y el sistema de conducción

Se ha revisado la redacción para que guarde sintonía con la aplicada en el pliego de condiciones de otros productos de sidra y los métodos de control asociados relativos a la conservación de los huertos frutales. En particular, ahora se indica que «El huerto frutal se compone de todos los manzanos de la explotación cuyos frutos pueden utilizarse para producir "Pays d'Auge" o "Pays d'Auge-Cambremer"».

La lista de variedades de manzanas que figura en el anexo se ha incluido en el cuerpo del texto de conformidad con las instrucciones de redacción. La categoría «Otras variedades» pasa a denominarse «Variedades dulces» y se aclara que la categoría «fenólicas» incluye variedades amargas y agridulces para garantizar el cumplimiento de la nomenclatura oficial de estas categorías. Debido a sus parámetros analíticos, la variedad *germaine* pasa de la categoría «dulce» a la categoría «fenólica».

Se indica que «Con el fin de preservar la diversidad varietal, se autoriza la presencia de variedades de manzanas no incluidas en la lista anterior y cultivadas con el método de tallos altos hasta un máximo del 20 % de los árboles del huerto frutal». Esta medida sustituye a la redacción anterior («No obstante, se permite la presencia de variedades de manzanas no mencionadas en el apéndice pero certificadas como plantadas antes del 19 de marzo de 1996 hasta un límite máximo del 20 % de la superficie plantada de un huerto frutal identificado en una explotación»), que era difícil de hacer cumplir debido a la necesidad de aportar pruebas. El objetivo de esta medida es permitir el mantenimiento de árboles de variedades no identificadas si ello pudiera ser pertinente en términos de adaptación. Su proporción en la mezcla está limitada al 10 %.

El sistema de conducción se describe ahora en términos de separación entre los árboles y ya no según la altura inicial de las ramas en el tronco.

Se han introducido algunas modificaciones en la redacción para facilitar los controles.

Cosecha y almacenamiento; productividad del huerto frutal

Con el fin de simplificar los métodos de cosecha y almacenamiento, garantizando al mismo tiempo la trazabilidad en las mezclas, la expresión «variedad a variedad» se sustituye por «las manzanas se cosechan según la categoría varietal». Se suprime la referencia a la «correcta maduración». Este parámetro se comprueba durante el proceso a partir de la densidad del mosto, que resulta más pertinente. Después de todo, a menudo las manzanas siguen madurando durante el almacenamiento.

Las normas relativas a la cosecha, inspiradas en las normas aplicables a los vinos espumosos, se han simplificado, ya que las manzanas de sidra son un fruto más resistente que las uvas en cuanto a altura de caída y altura de almacenamiento.

La eliminación de residuos vegetales no solo se aplica al material cosechado, ya que también se lleva a cabo de forma manual después de la clasificación y el lavado de las manzanas.

También se suprime el requisito de mantener separadas las variedades si se almacenan durante más de tres días, ya que no existía ninguna justificación técnica para ello.

El rendimiento se calcula como la media de dos años para tener en cuenta el fenómeno de alternancia de la producción.

Se precisa la redacción para especificar cómo debe calcularse el rendimiento.

Extracción y prensado del zumo

Con el fin de poner de relieve el método tradicional de conducción de tallos altos en el Pays d'Auge, se introduce el requisito del 30 % de las manzanas utilizadas.

El contenido de azúcar del mosto se ha sustituido por un control de la densidad, ya que este es el método de medición utilizado habitualmente por los productores. El valor objetivo propuesto (densidad mínima de 1 050) equivale al valor objetivo actualmente en vigor (contenido de azúcar de 108 g/litro).

Producción de sidra

La declaración de clarificación se modifica como sigue para facilitar su comprensión: «la clarificación de los mostos mediante decantación péctica es obligatoria».

Se suprime la referencia a la «fermentación lenta», ya que no se refería a un valor objetivo específico.

La prohibición de «pasteurización, adición de agua o colorantes y cualquier operación destinada a modificar el valor natural» se amplía para incluir las sidras.

Se añade la clarificación de las sidras mediante trasiego.

Embotellado y formación de espuma

Se modifica la redacción de este apartado para que sea más clara.

La proporción de la variedad ácida utilizada en el proceso se ha elevado del 15 al 25 % para que los productores puedan regular mejor el pH de los mostos, ya que se trata de un parámetro importante para el control de la fermentación y la calidad de la sidra obtenida.

La proporción de manzanas de la misma variedad (anteriormente limitada al 60 %) se sustituye por el requisito de utilizar un mínimo de tres variedades en el proceso. Esta modificación simplifica la trazabilidad del fruto, garantizando al mismo tiempo que las mezclas se elaboren a partir de un conjunto de variedades diferentes.

La proporción de manzanas de variedades no incluidas en la lista se limita al 10 %, con el fin de reducir su influencia en el perfil organoléptico de las sidras.

Se sustituye la frase «Se prohíbe la adición de gas exógeno en todas las fases de la producción y el embotellado» por la prohibición de gasificar. Esta modificación tiene por objeto prohibir la inyección de gas para aumentar o mejorar la efervescencia del producto. Sin embargo, se permite el método de transferencia de gas a contrapresión durante las operaciones de embotellado para evitar que se escapen las burbujas.

Se eliminan de este apartado las características del producto terminado por corresponder al apartado de descripción del producto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Este apartado se ha reelaborado y modificado para ajustarlo a las instrucciones de redacción en vigor. En particular, se ha añadido un párrafo introductorio:

«La DOP “Pays d’Auge” o “Pays d’Auge-Cambremer” debe sus características específicas a las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica y a los conocimientos técnicos de los productores locales, en particular al hecho de que seleccionan variedades adaptadas a la zona, a su técnica de dejar fermentar la pulpa en barriles antes del prensado y a la formación de espuma en botella. Estos factores se combinan para conferir a esta sidra su perfil organoléptico característico».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

En aras de la simplificación, se han suprimido las disposiciones de este apartado. Ahora se aplican las disposiciones reglamentarias.

Solo se han mantenido y reformulado las disposiciones sobre cómo debe figurar la denominación «Pays d’Auge-Cambremer».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

Se ha revisado el cuadro de los principales puntos que deben ser objeto de control para incorporar los valores objetivo asociados y especificar los títulos de los puntos y los métodos de control asociados.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Número de referencia UE: PDO-FR-0042-AM01 de 2.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

2206 — Las demás bebidas fermentadas (por ejemplo: sidra, perada, aguamiel, sake); mezclas de bebidas fermentadas y mezclas de bebidas fermentadas y bebidas no alcohólicas, no expresadas ni comprendidas en otra parte

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

«Pays d'Auge» o «Pays d'Auge-Cambremer» designa una sidra espumosa no pasteurizada, no gasificada, obtenida mediante formación de espuma natural y elaborada a partir del zumo puro de manzanas de sidra procedentes de variedades específicas cultivadas en huertos frutales identificados dentro de la zona geográfica.

La «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge-Cambremer» obtenida mediante formación de espuma presenta las siguientes características:

— grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior al 3,5 %;

— grado alcohólico volumétrico total igual o superior al 6 %;

— contenido de azúcares igual o superior a 20 g/l;

— presión mínima de 1,5 bares a 20 °C.

El color de la «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge-Cambremer» oscila entre el amarillo dorado y el amarillo anaranjado. Presenta un dulzor equilibrado a la entrada en boca, con un matiz de amargor al final, y es ligeramente ácido. La sidra joven presenta aromas afrutados con notas de mantequilla fresca y desarrolla notas de cuero con el envejecimiento.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo de las manzanas, la elaboración y el embotellado de la sidra deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona abarca el territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025:

Departamento de Calvados

Municipios incluidos en su totalidad (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 y Villerville.

Municipios incluidos en parte (3):

Mézidon Vallée d'Auge (únicamente el territorio de los municipios delegados de Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude y Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (únicamente el territorio del municipio delegado de Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (únicamente el territorio de los municipios delegados de Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette y Vieux-Pont-en-Auge).

Departamento de Eure

Municipios incluidos en su totalidad (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 y Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Departamento de Orne

Municipios incluidos en su totalidad (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 y Vimoutiers.

Municipios incluidos en parte (2):

Municipio de Gouffern-en-Auge (únicamente el territorio de los municipios delegados de Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie y Villebadin), La Ferté-en-Ouche (únicamente el territorio del municipio delegado de Monnai).

Para poder optar a la denominación «Pays d'Auge-Cambremer», la cosecha de la fruta y la elaboración de la sidra deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Calvados

Municipios incluidos en su totalidad (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 y Victot-en-Auge.

Municipios incluidos en parte (2):

Municipio de Mézidon Vallée d'Auge (únicamente el territorio de los municipios delegados de Crèvecœur-en-Auge y Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (únicamente el territorio del municipio delegado de Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

El equilibrio entre la suavidad y el dulzor en las «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge-Cambremer» solo puede lograrse utilizando zumos con el dulzor natural adecuado. Las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica son idóneas para que se cumpla este requisito, ya que garantizan un suministro adecuado de agua para los manzanos (especialmente en verano, cuando el fruto crece), que se ve moderado por la limitada profundidad del suelo, la escasa transferibilidad del agua, debido a su textura arcillosa y a la presencia de hierba. Estos elementos limitan el vigor de los árboles, permitiéndoles dar frutos ricos en azúcares.

El ligero amargor y la robustez de la sidra se deben al requisito de que las mezclas contengan una mayoría (mínimo del 70 %) de las variedades dominantes de los huertos frutales de Pays d'Auge, seleccionados en el ámbito local a lo largo del siglo pasado. La baja acidez del producto se corresponde con el bajo contenido de variedades ácidas.

La fermentación en barriles provoca la oxidación de la pulpa. Esto, combinado con métodos modernos de prensado, contribuye a preservar las propiedades organolépticas tradicionales obtenidas mediante trituradoras tradicionales y prensas largas, como el color entre amarillo dorado y amarillo anaranjado típico de los «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge-Cambremer».

La calidad de las cosechas se optimiza mediante el método de conducción de tallos altos, que facilita que los animales eliminen las primeras manzanas que caen (a menudo de mala calidad y con gusanos). La cubierta de hierba también proporciona un efecto amortiguador a medida que caen las manzanas y garantiza una buena conservación del terreno.

La formación de espuma natural contribuye al desarrollo de los aromas del «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge-Cambremer», que evolucionan desde aromas afrutados con notas de mantequilla fresca en la sidra joven y desarrollan notas de cuero con el envejecimiento.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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