C/2026/2455

27.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2455)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «PAYS D'AUGE "/" PAYS D'AUGE - CAMBREMER» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Description du produit

Description

La description du produit a été complétée en reprenant les principales caractéristiques de la méthode d'obtention permettant de définir le produit: «cidre effervescent», «obtenu par prise de mousse en bouteille».

Le terme «bouché» qui renvoyait à la réglementation française a été retiré, les conditions applicables à l'AOP «Pays d'Auge / Pays d'Auge – Cambremer» sont reprises dans son cahier des charges.

La rédaction des caractéristiques analytiques a été complétée en précisant «ou égal» afin de clarifier le contrôle.

Enfin, le recours à la teneur en anhydride carbonique qui permet de traduire la prise de mousse a été remplacé par la pression dans la bouteille qui est un paramètre traduisant également la prise de mousse et qui est plus simple à contrôler dans la mesure où il ne nécessite pas une analyse de laboratoire. La valeur cible a été fixée à un niveau de pression équivalent à la valeur d'anhydride carbonique.

La description organoleptique du «Pays d'Auge / Pays d'Auge – Cambremer» a été précisée et objectivée: ajout de «robe jaune dorée à orangée», retrait de «finesse de ses arômes» et «élégance de son équilibre», des descripteurs jugés subjectifs, remplacés par «équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche», ajout de «Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité» qui permet de traduire l'évolution avec le vieillissement.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

Afin de rectifier une erreur manifeste intervenue lors de la retranscription de l'aire géographique sous la forme d'une liste de commune, la commune d'Avernes-Saint-Gourgon a été rajoutée.

Cette partie a été revue pour intégrer cette modification et actualiser la rédaction, notamment la liste des opérations réalisées dans l'aire et la référence au code officiel géographique français. Les limites de l'aire reste inchangées.

La rédaction du paragraphe relatif à la dénomination «Pays d'Auge - Cambremer» a été retravaillée pour en faciliter la compréhension.

La date de dépôt des demandes d'identification parcellaire a été avancée du 01/04/N au 01/11/N-1 afin de permettre la mise en œuvre de la procédure à la période adéquate.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire

Description

Les règles de traçabilité ont été amendées afin de permettre un meilleur suivi qualitatif et quantitatif des étapes de production.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers a été remplacée par un inventaire du verger pour se mettre en cohérence avec les outils déclaratifs (informatiques) développés.

Les déclarations de non-intention de production et de reprise de production sont supprimées. Elles n'étaient dans les faits pas utilisées.

Le délai de dépôt des déclarations de revendication est allongé de 72 heures à 8 jours pour tenir compte de la charge de travail à cette période et des jours de repos.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

Composition variétale du verger et Mode de conduite

La rédaction est revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges cidricoles et les méthodes de contrôle concernant la conduite du verger associées. Il est notamment précisé: « Le verger est constitué par l'ensemble des pommiers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être mis en œuvre pour l'élaboration de l'appellation «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge - Cambremer».

La liste des variétés de pommes qui figurait en annexe est reprise dans le corps du texte conformément aux consignes de rédaction. La catégories «Autres variétés» est renommée «Variétés douces» et il est précisé que la catégorie «phénoliques» regroupe les variétés amères et couces-amères afin de respecter la nomenclature officielle des catégories. La variété germaine est basculée de la catégorie «douces» vers la catégorie «phénoliques» pour tenir compte de ses paramètres analytiques.

Il est précisé «Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes non énoncées ci-dessus et plantées en haute-tige sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger» Cette mesure remplace la rédaction antérieure («Toutefois, la présence de variétés de pommiers non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée, dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation») qui posait des difficultés d'application en raison des preuves à apporter. Elle vise à permettre le maintien d'arbres de variétés non identifiées susceptibles de présenter un intérêt en termes d'adaptation. Leur proportion dans l'assemblage est limitée à 10 %.

Le mode de conduite est désormais décrit au travers de l'écartement entre les arbres et non plus de la hauteur de départ des branches sur le tronc.

Quelques amendements rédactionnels sont apportés afin de faciliter le contrôle.

Récolte et stockage, productivité des vergers

Afin de simplifier les modalités de récolte et de stockage tout en assurant la traçabilité dans la perspective des assemblages, «les pommes sont récoltées par catégorie variétale» au lieu de «variété par variété». La référence à la «bonne maturité» est supprimée: ce paramètre est contrôlé à la mise en œuvre au travers de la densité des moûts, ce qui est plus pertinent. En effet, les pommes sont souvent stockées et poursuivent alors leur maturation.

Les règles en matières de récolte qui avaient été inspirées par les règles appliquées aux vins effervescents ont été simplifiées car non justifiées, les pommes à cidre étant des fruits plus résistants que le raisin: hauteur de chute, hauteur de stockage.

L'élimination des déchets végétaux ne relève pas seulement du matériel de récolte, elle est aussi réalisée manuellement lors du tri des fruits et par le lavage des fruits.

La séparation des variétés en cas de stockage de plus de 3 jours est également supprimée. Cela n'avait pas de justification technique.

Le rendement est évalué par la moyenne sur 2 années afin de tenir compte du phénomène d'alternance.

La rédaction est complétée avec de préciser les modalités de calcul du rendement.

Extraction du jus, pressurage

Afin de valoriser le mode de conduite en haute tige qui est le mode de conduite traditionnel du Pays d'Auge, une proportion de 30 % appliquée aux fruits mis en œuvre est introduite.

La richesse saccharimétrique des moûts est remplacée par la prise de densité qui est la méthode de mesure couramment utilisée par les producteurs. La valeur cible proposée (Densité minimale de 1 050) est équivalente à la valeur cible en vigueur (richesse saccharique de 108 g/litre)

Élaboration des cidres

La phrase sur la clarification est modifiée comme suit: «La clarification des moûts par débourbage pectique est obligatoire» de façon à simplifier la compréhension.

La référence à la «fermentation lente» est supprimée car elle ne renvoyait pas à une valeur cible spécifique.

L'interdiction de «la pasteurisation, l'adjonction d'eau et de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle» est étendue aux cidres.

La clarification des cidres par soutirage est ajoutée.

Mise en bouteille et prise de mousse

La rédaction de cette partie est modifiée afin de la rendre plus claire.

La proportion de pommes de variétés acidulées à la mise en œuvre est portée de 15 à 25 % afin de mieux permettre aux producteurs de réguler le pH des moûts, paramètre important pour maîtriser la conduite de la fermentation et la qualité du cidre obtenu.

La proportion de pommes d'une même variété limité à 60 % est remplacée par un nombre minimal de variétés mises en œuvre de 3. Cette modification permet de simplifier la traçabilité des fruits tout en assurant la composition d'assemblages intégrant une pluralité de variétés.

La proportion de pommes de variétés non listées est limitée à 10 % de façon à limiter l'impact sur le profil organoleptique des cidres.

La phrase «L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille» est remplacée par l'interdiction de la gazéification. Cette modification vise à interdire l'injection de gaz à des fins de rendre le produit effervescent ou d'en renforcer l'effervescence mais permet d'utiliser du gaz en contre-pression lors des opérations d'embouteillage afin d'empêcher le bouillonnement du produit.

Les caractéristiques du produit fini qui relèvent de la partie Description du produit ont été supprimées de cette partie.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Cette partie a été retravaillée et complétée afin de répondre aux consignes rédactionnelles en vigueur. Un paragraphe introductif a en particulier été ajouté:

Le «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge - Cambremer» tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire et des pratiques des producteurs locaux, marquées par la sélection de variétés adaptées à l'aire, la technique du cuvage de la pulpe avant pressurage et la prise de mousse en bouteille, tout ceci concourant à donner à ce cidre son profil organoleptique propre.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Éléments spécifiques de l'étiquetage

Description

A des fins de simplification, les dispositions qui figuraient dans cette partie ont été retirées. Ce sont les dispositions règlementaires s'appliquent désormais.

Seules les dispositions relatives à l'apposition de la dénomination «Pays d'Auge - Cambremer» sont maintenues et reformulées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler a été revue pour intégrer les valeurs cibles associées et préciser les intitulés des points et les méthodes de contrôle associées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Dénomination(s)**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

2206 - Autres boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, saké, par exemple); mélanges de boissons fermentées et mélanges de boissons fermentées et de boissons non alcooliques, non dénommés ni compris ailleurs

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge – Cambremer» est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse naturelle et élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge – Cambremer» obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes:

— un titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3,5 %;

— un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 6 %;

— une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre;

— une pression minimale de 1,5 bar à 20 °C.

Le «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge – Cambremer» présente une robe jaune dorée à orangée. Il se distingue par un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par son acidité discrète. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris la mise en bouteille, sont réalisées dans l'aire géographique délimitée

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

—

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025:

Département du Calvados

Communes en totalité (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.

Communes en partie (3):

Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Boissey, l'Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, et Vieux-Pont-en-Auge).

Département de l'Eure

Communes en totalité (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.

Département de l'Orne

Communes en totalité (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.

Communes en partie (2):

Commune de Gouffern en Auge (pour le seul territoire des communes déléguées d'Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie, et Villebadin), La Ferté-en-Ouche (pour le seul territoire de la commune déléguée de Monnai).

Pour bénéficier de la dénomination «Pays d'Auge - Cambremer», les fruits doivent être récoltés et les cidres élaborés sur le territoire des communes suivantes:

Département du Calvados

Communes en totalité (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.

Communes en partie (2):

Commune de Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées Crèvecœur-en-Auge, et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge – Cambremer» ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) mais modérée grâce à la profondeur limitée des sols, à la faible cessibilité de l'eau liée à leur texture argileuse et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en sucres des fruits.

La composante légèrement amertumée et la charpente du cidre sont obtenues à travers l'utilisation majoritaire (70 % minimum) dans l'assemblage des cuvées de variétés qui dominent le verger du Pays d'Auge et dont l'essentiel résulte de siècle de la sélection locale. Tandis que la faible acidité du produit est en accord avec la faible représentation de variétés acidulées.

La pratique du cuvage provoque une oxydation de la pulpe et permet ainsi avec les techniques de pressurage modernes de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler traditionnels et les très longs pressurages, comme la robe jaune dorée à orangée, caractéristique du «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge – Cambremer».

La qualité des récoltes est optimisée par le mode de production haute tige notamment à travers l'élimination par les animaux des premiers fruits chutés (le plus souvent véreux et de mauvaise qualité) et l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

La prise de mousse naturelle contribue à développer les arômes des «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge – Cambremer», qui évoluent avec l'élevage en bouteille des arômes fruités et de beurre frais dans leur jeunesse vers des notes de cuir dans leur maturité.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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