C/2026/2455

2026.4.27.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2455)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0042-AM01 – 2026.2.2.

1. **A termék elnevezése**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Szervezet

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „PAYS D'AUGE / PAYS D'AUGE – CAMBREMER" OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás három esete közé; konkrétan:

a) nem változtatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termék leírása

Leírás

A termék leírása kiegészült a terméket meghatározó előállítási módszer főbb jellemzőivel: „palackban történő másodlagos erjesztéssel előállított almabor”.

A francia jogszabályokra utaló „keeving technikával készült” kifejezést törölték, a „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre alkalmazandó feltételeket pedig belefoglalták a termékleírásba.

Az ellenőrzések egyértelműsítése érdekében az analitikai jellemzők leírásába a „legalább” kifejezés került.

Végezetül a szén-dioxid-tartalmat mint a másodlagos erjedés fokának mérőszámát a palackban lévő nyomás váltotta fel, amely egy másik mérőszámot biztosít a másodlagos erjedéshez, és könnyebben ellenőrizhető, mivel nem igényel laboratóriumi elemzést. A célértéket a szén-dioxid-értékkel egyenértékű nyomásszinten határozták meg.

A „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer” érzékszervi leírását átfogalmazták annak érdekében, hogy az konkrétabb és objektívebb legyen: a szöveg kiegészült az „aranysárgától a narancssárgáig terjedő színű” szavakkal. A szubjektívnek tekintett „aromáinak finomsága” és „egyensúlyának eleganciája” megjelöléseket törölték, és azok helyébe a következő szöveg lépett: „a szájban kiegyensúlyozott édességet mutat, a lecsengésnél kesernyés jegyekkel”. Annak leírására, hogy miként változnak az aromák az idő múlásával, a szöveg a következő mondattal egészült ki: „A fiatal almabor gyümölcsös aromákkal rendelkezik, friss vajra emlékeztető jegyekkel, majd az érlelés során bőrös jegyek alakulnak ki”.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi terület meghatározása

Leírás

A földrajzi terület településjegyzék formájában történő leírása során elkövetett nyilvánvaló hiba kijavítása érdekében a termékleírás kiegészült Avernes-Saint-Gourgon településsel.

Ezt a szakaszt felülvizsgálták e módosítás beillesztése és a megfogalmazás aktualizálása érdekében, hogy az tartalmazza a területen végzett műveletek felsorolását és a francia hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozást. A terület kiterjedése nem változik.

A „Pays d'Auge-Cambremer” elnevezésről szóló bekezdés szövege az olvashatóság javítása érdekében módosult.

A parcellaazonosítás iránti kérelmek benyújtásának időpontját az N. év április 1-jéről az N–1. év november 1-jére hozták előre annak érdekében, hogy az eljárást megfelelő időben le lehessen folytatni.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

A nyomonkövethetőségi szabályok módosultak annak érdekében, hogy minőségi és mennyiségi szempontból jobban nyomon lehessen követni az előállítás szakaszait.

A gyümölcsösök parcelláinak kijelölésére vonatkozó nyilatkozatot gyümölcsösjegyzék váltotta fel a kifejlesztett (informatikai) jelentéstételi eszközökhöz való igazodás érdekében.

A termeléstől való elállásra és a termelés újraindítására vonatkozó nyilatkozatokat eltörölték. Ezeket a gyakorlatban nem alkalmazták.

A kérelmek benyújtásának határidejét 72 órával, nyolc napra meghosszabbították, figyelembe véve a munkaszüneti napokat és az ezen időszak alatti munkaterhet.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az előállítási módszer leírása

Leírás

A gyümölcsös fajtaösszetétele és a művelési rendszer

A megfogalmazást felülvizsgálták annak érdekében, hogy összhangba kerüljön az egyéb almabortermékek termékleírására és a gyümölcsösök gondozását érintő kapcsolódó ellenőrzési módszerekre alkalmazandó megfogalmazással. A szöveg kiegészült különösen azzal, hogy „A gyümölcsös a gazdaság összes olyan almafáját magában foglalja, amelyek termése felhasználható a »Pays d'Auge« vagy »Pays d'Auge-Cambremer« előállításához."

Az almafajták mellékletben szereplő jegyzéke a szövegezési előírásoknak megfelelően bekerült a szövegtörzsbe. Az „egyéb fajták" kategóriát átnevezték „édes fajták"-ra, és pontosításra került, hogy a „fenolos" kategória magában foglalja a keserű és a kesernyés-édes fajtákat az e kategóriákra vonatkozó hivatalos nómenklatúrának való megfelelés biztosítása érdekében. Analitikai paramétereire tekintettel a Germaine fajta az „édes" kategóriából a „fenolos" kategóriába került át.

Rögzítették, hogy „A fajtadiverzitás megőrzése érdekében a fenti listában nem szereplő, magas törzsű fajtákként nevelt almafajták jelenléte a gyümölcsösben lévő fák legfeljebb 20 %-ának erejéig megengedett." Ez az intézkedés a korábbi megfogalmazás helyébe lép („A függelékben nem említett, de 1996. március 19. előtt telepítettként tanúsított almafajták jelenléte azonban a gazdaságon belüli azonosított gyümölcsös beültetett területének legfeljebb 20 %-áig megengedett"), amelyet a bizonyítás szükségessége miatt nehéz volt érvényesíteni. Ezen intézkedés célja, hogy lehetővé tegye a nem azonosított fajtákhoz tartozó fák megtartását, amennyiben az az alkalmazkodás szempontjából releváns lehet. Arányuk a házasításon belül legfeljebb 10 % lehet.

A művelési rendszert immár a fák közötti távolság, nem pedig a törzsön lévő ágak kiindulási magassága alapján írják le.

Az ellenőrzések megkönnyítése érdekében a megfogalmazás néhány helyen módosult.

Betakarítás és tárolás; a gyümölcsösök termelékenysége

A betakarítási és tárolási módszerek egyszerűsítése és a házasítások nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a „fajtánként" kifejezés helyébe a következő szöveg lép: „az almát a fajtakategóriák szerint takarítják be". A „megfelelő érésre" való hivatkozást törölték. Ezt a paramétert a folyamat során a mustsűrűség alkalmazásával ellenőrzik, ami relevánsabb. Elvégre az almák érése tároláskor gyakran folytatódik.

A betakarításra vonatkozó szabályokat, amelyeket a pezsgőkre vonatkozó szabályok ihlettek, egyszerűsítették, mivel a boralma az ejtési magasság és a tárolási magasság tekintetében ellenállóbb gyümölcs, mint a szőlő.

A növényi hulladék ártalmatlanítása nemcsak a betakarított anyagra vonatkozik, mivel az az almák válogatását és mosását követően manuálisan is történik.

Törölték azt a követelményt is, hogy a fajtákat el kell különíteni, ha azokat három napnál hosszabb ideig tárolják, mivel ennek technikai indoka nem volt.

Az évenként váltakozó terméshozás (alternancia) jelenségének figyelembevétele érdekében a terméshozamot két év átlagaként számítják ki.

A terméshozam kiszámítási módjának pontosítása érdekében a megszövegezést alaposabban kidolgozták.

A gyümölcslé kivonása és préselés

A Pays d'Auge területén hagyományos, magas törzsű művelési módszer kidomborítása érdekében követelményként bevezették, hogy a felhasznált alma 30 %-a ilyen művelésből származik.

A must cukortartalmát a sűrűségellenőrzés váltotta fel, mivel ez a termelők által általánosan használt mérési módszer. A javasolt célérték (1 050-es minimális sűrűség) megegyezik a jelenleg hatályos célértékkel (108 g/liter mennyiségű cukortartalom).

Az almabor előállítása

A derítésre vonatkozó mondat a könnyebb érthetőség érdekében a következőképpen módosult: „A mustok pektinázos ülepítéssel történő derítése kötelező".

A „lassú erjedésre” való hivatkozást törölték, mivel az nem utalt konkrét célértékre.

A „pasztőrözés, víz vagy színezőanyagok hozzáadása, valamint a természetes érték megváltoztatására irányuló bármely művelet” alkalmazásának tilalmát kiterjesztették az almaborokra is.

A szöveg kiegészült az almaborok fejtés útján történő derítésével.

Palackozás és másodlagos erjesztés

E szakasz szövegezése az egyértelműsítés érdekében módosult.

Az alkalmazott savas fajták arányát 15 %-ról 25 %-ra emelték annak érdekében, hogy a termelők jobban szabályozhassák a mustok pH-értékét, mivel ez fontos paraméter az erjedés és az előállított almabor minőségének nyomon követése szempontjából.

Az azonos fajtájú almák arányát (amelynek felső határa korábban 60 % volt) felváltotta az a követelmény, hogy a folyamat során legalább három fajtát kell használni. Ez a módosítás egyszerűsíti a gyümölcs nyomonkövethetőségét, miközben biztosítja, hogy a házasítások több különböző fajtából készüljenek.

Az almaborok érzékszervi profiljára gyakorolt hatásuk csökkentése érdekében a jegyzékben nem szereplő almafajták aránya legfeljebb 10 % lehet.

„A külső eredetű gáz hozzáadása a termelés és a palackozás minden szakaszában tilos” mondat helyébe a gázzal történő dúsítás tilalma lépett. E módosítás célja annak tiltása, hogy gáz befecskendezésével növeljék vagy fokozzák a termék pezsgését. A palackozási műveletek során azonban a buborékok kiszabadulásának megakadályozása érdekében megengedett az ellennyomásos gázátviteli módszer.

A késztermék jellemzőit törölték ebből a szakaszból, mivel azok a termék leírásának szakaszában szerepelnek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Leírás

Ezt a szakaszt átdolgozták és módosították, hogy megfeleljen a hatályos szövegezési előírásoknak. A szöveg a következő bevezető bekezdéssel egészült ki:

„A »Pays d’Auge« vagy »Pays d’Auge-Cambremer« OEM sajátos jellemzői a földrajzi terület éghajlati és talajviszonyaiból, valamint a helyi termelők szakértelméből erednek, különösen abból, hogy a területhez igazított fajtákat választanak ki; olyan technikát alkalmaznak, amelynek keretében a gyümölcspulpot préselés előtt tartályokban erjesztik; majd a palackban másodlagos erjesztésre kerül sor. Ezek a tényezők együttesen adják ezen almabor jellegzetes érzékszervi profilját.”

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Leírás

Az egyszerűsítés érdekében e szakasz rendelkezéseit visszavonták. Mostantól a szabályozói rendelkezések alkalmazandók.

Csak a „Pays d’Auge-Cambremer” megjelölés feltüntetésének módjára vonatkozó rendelkezéseket tartották meg, átfogalmazva.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nemzeti követelmények

Leírás

A főbb ellenőrizendő pontok táblázatát felülvizsgálták a kapcsolódó célértékek belefoglalása, valamint a pontok címének és a kapcsolódó ellenőrzési módszereknek a meghatározása érdekében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-0042-AM01 – 2026.2.2.

1. **Elnevezés(ek)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

2206 – Más erjesztett ital (pl.: almabor, körtebor, mézbor, szaké); erjesztett italok keverékei és erjesztett italok és alkoholmentes italok másutt nem említett keverékei

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Pays d'Auge" vagy „Pays d'Auge-Cambremer" természetes második erjesztéssel előállított, nem pasztörizált, szén-dioxid hozzáadása nélkül készült habzó almabort jelöl, amelyet a földrajzi területen belüli meghatározott gyümölcsösökben termesztett, meghatározott fajtájú boralma tiszta levéből állítanak elő.

A másodlagos erjesztéssel előállított „Pays d'Auge" vagy „Pays d'Auge-Cambremer" jellemzői a következők:

— legalább 3,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalom,

— legalább 6 térfogatszázalék összes alkoholtartalom,

— legalább 20 gramm/liter cukortartalom,

— 20 °C-on legalább 1,5 bar nyomás.

A „Pays d'Auge" vagy „Pays d'Auge-Cambremer" az aranysárgától a narancssárgáig terjedő színű. A szájban kiegyensúlyozott édességet mutat, a lecsengésnél kesernyés jegyekkel, emellett enyhe savasság jellemzi. A fiatal almabor gyümölcsös aromákkal rendelkezik, friss vajra emlékeztető jegyekkel, majd az érlelés során bőrös jegyek alakulnak ki.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az alma termesztését, az almabor készítését és palackozását a körülhatárolt földrajzi területen belül kell végezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A terület a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján az alábbi települések területét foglalja magában:

Calvados megye

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések (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.

A következő települések területének egy része (3):

Mézidon Vallée d'Auge (kizárólag Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude és Monteille volt önálló települések területe), Notre-Dame-d'Estrées-corbon (kizárólag Notre-Dame-d'Estrées volt önálló település területe tekintetében), Saint-Pierre-en-Auge (kizárólag Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette és Vieux-Pont-en-Auge volt önálló települések területe).

Eure megye

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések (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.

Orne megye

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések (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.

A következő települések területének egy része (2):

Gouffern en Auge település (kizárólag Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie és Villebadin volt önálló települések területe), La Ferté-en-Ouche (kizárólag Monnai volt önálló település területe).

A „Pays d'Auge-Cambremer" eredetmegjelölésre való jogosultsághoz a gyümölcs betakarításának és az almabor készítésének a következő települések területén kell történnie:

Calvados megye

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések (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.

A következő települések területének egy része (2):

Mézidon Vallée d'Auge település (kizárólag Crèvecœur-en-Auge és Monteille volt önálló települések területe), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (kizárólag Notre-Dame-d'Estrées volt önálló település területe).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A „Pays d'Auge" vagy „Pays d'Auge-Cambremer" lágysága és édessége közötti egyensúly csak a megfelelő természetes édességű mustok felhasználásával érhető el. A földrajzi terület éghajlati és talajviszonyai ideálisak e követelmény teljesítéséhez, mivel megfelelő vízellátást biztosítanak az almafák számára (különösen nyáron, amikor a gyümölcs növekszik), amit a korlátozott talajmélység, a víz agyagos textúrája miatti alacsony vízáteresztő képesség és a fű jelenléte mérsékel. Ezek az elemek korlátozzák a fák növekedési erejét, lehetővé téve, hogy cukorban gazdag gyümölcsöket hozzanak.

Az almabor enyhe kesernyésségét és robusztusságát az a követelmény biztosítja, hogy a házasításoknak többségében (legalább 70 %-ban) a Pays d'Auge-i gyümölcsösök elmúlt évszázadban helyi szinten kiválasztott domináns fajtáit kell tartalmazniuk. A termék alacsony savtartalma összhangban van a savas fajták alacsony arányával.

A tartályban történő erjesztés módszere a gyümölcspulp oxidációjához vezet. A modern préselési módszerekkel ötvözve ez segít megőrizni a hagyományos zúzógépek és hosszú préselés alkalmazásával nyert érzékszervi tulajdonságokat, például a „Pays d'Auge" vagy a „Pays d'Auge-Cambremer" esetében jellemző, aranysárgától narancssárgáig terjedő színt.

A betakarított termés minőségét a magas törzsű művelési módszer optimalizálja, amely lehetővé teszi, hogy az állatok eltávolítsák az első (gyakran rossz minőségű és férgeket tartalmazó) lehulló almákat. A fűtakaró párnázó hatást is biztosít az almák lehullásakor, és biztosítja, hogy megfelelően megőrződjenek a talajon.

A természetes másodlagos erjesztés hozzájárul a „Pays d'Auge" vagy „Pays d'Auge-Cambremer" aromáinak kialakulásához, amelyek gyümölcsös aromákból kiindulva a fiatal almaborban friss vajra emlékeztető jegyeket hordoznak, majd az érlelés során bőrszerű illatjegyeket vesznek fel.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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