C/2026/2455

27.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2455)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «PAYS D'AUGE / PAYS D'AUGE - CAMBREMER» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del prodotto

Descrizione

La descrizione del prodotto è stata integrata riportando le principali caratteristiche del metodo di produzione che permettono di definire il prodotto «sidro effervescente», «ottenuto mediante presa di spuma effettuata in bottiglia».

Il termine «tappato», che faceva riferimento alla legislazione francese, è stato eliminato e le condizioni applicabili alla DOP «Pays d'Auge / Pays d'Auge - Cambremer» sono state inserite nel disciplinare.

La formulazione delle caratteristiche analitiche è stata integrata con la specificazione «o uguale» al fine di chiarire i controlli.

Infine il tenore di anidride carbonica, utilizzato per riflettere la presa di spuma, è stato sostituito dalla pressione nella bottiglia, un parametro che riflette anch'esso la presa di spuma ma è più facile da controllare in quanto non richiede analisi di laboratorio. Il valore obiettivo è stato fissato a un livello di pressione equivalente al valore dell'anidride carbonica.

La descrizione organolettica del «Pays d'Auge / Pays d'Auge - Cambremer» è stata chiarita e precisata con l'aggiunta di «colore dal giallo dorato all'arancione», la soppressione di «finezza degli aromi» ed «eleganza dell'equilibrio», la sostituzione di alcuni descrittori considerati soggettivi con «un equilibrio zuccherato al primo impatto, un retrogusto piuttosto amaro» e l'aggiunta di «Se consumato giovane, presenta aromi fruttati e di burro fresco, mentre sviluppa note di cuoio con la maturazione», che consente di riflettere l'evoluzione con l'invecchiamento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

È stato aggiunto il comune di Avernes-Saint-Gourgon per correggere un errore evidente nella trascrizione della zona geografica sotto forma di elenco di comuni.

La sezione è stata rivista per integrare tale modifica e aggiornare la formulazione, in particolare l'elenco delle operazioni effettuate nella zona e il riferimento al codice geografico ufficiale francese. I confini della zona geografica rimangono invariati.

La parte relativa alla denominazione «Pays d'Auge - Cambremer» è stata riformulata per facilitarne la comprensione.

La data per la presentazione delle domande di identificazione delle particelle è stata anticipata dal 01/04/N al 01/11/N-1, al fine di consentire l'attuazione della procedura nel periodo adeguato.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Prova dell'origine

Descrizione

Le norme in materia di rintracciabilità sono state modificate per consentire un migliore monitoraggio qualitativo e quantitativo delle fasi di produzione.

La dichiarazione di assegnazione delle parcelle dei frutteti è stata sostituita da un inventario dei frutteti per garantire la coerenza con gli strumenti di dichiarazione (informatici) sviluppati.

La dichiarazione sull'intenzione di non produrre e la dichiarazione di ripresa della produzione sono state soppresse, in quanto di fatto non venivano utilizzate.

Il termine per la presentazione delle dichiarazioni di rivendicazione è stato prorogato da 72 ore a 8 giorni per tenere conto del carico di lavoro in tale periodo e dei giorni di riposo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di produzione

Descrizione

Composizione varietale del frutteto e metodo di conduzione

La formulazione è stata rivista per uniformarla ai disciplinari degli altri sidri e alle relative modalità di controllo per la conduzione del frutteto. In particolare è stato precisato quanto segue: «Il frutteto è costituito da tutti i meli dell'azienda i cui frutti possono essere trasformati per ottenere la denominazione "Pays d'Auge" o "Pays d'Auge - Cambremer"».

L'elenco delle varietà di mele che figurava nell'allegato è stato ripreso nel corpo del testo, conformemente alle istruzioni redazionali. La categoria «Altre varietà» è stata rinominata «Varietà dolci» ed è stato specificato che la categoria «Varietà fenoliche» comprende le varietà amare e dolci-amare al fine di rispettare la nomenclatura ufficiale delle categorie. La varietà «Germaine» è stata spostata dalla categoria «Varietà dolci» a quella «Varietà fenoliche» per tener conto dei suoi parametri analitici.

È stato specificato quanto segue: «Al fine di preservare la diversità varietale, sono autorizzate varietà di mele non indicate sopra e ad alto fusto, fino a un massimo del 20 % della superficie del frutteto». Tale misura sostituisce la precedente formulazione («Tuttavia è autorizzata la presenza di varietà di meli non indicate nell'allegato e il cui impianto è attestato nella zona prima del 19 marzo 1996, fino a un massimo del 20 % delle superfici su cui sono coltivati frutteti identificati in un'azienda»), la quale comportava difficoltà di applicazione a causa delle prove da fornire. La misura è intesa a consentire il mantenimento di alberi di varietà non identificate che possono essere interessanti in termini di adattamento. La loro percentuale nell'assemblaggio è limitata al 10 %.

Il metodo di conduzione è ora descritto in base alla distanza tra gli alberi e non più all'altezza iniziale dei rami sul tronco.

Sono state apportate alcune modifiche redazionali per facilitare il controllo.

Raccolta e magazzinaggio, produttività dei frutteti

Al fine di semplificare le modalità di raccolta e di magazzinaggio garantendo nel contempo la tracciabilità in vista degli assemblaggi, «le mele sono raccolte per categoria varietale» anziché «varietà per varietà». È stato eliminato il riferimento alla «buona maturazione»; il parametro è ora controllato in fase di trasformazione in base alla densità dei mosti, il che risulta più pertinente. Infatti le mele sono spesso immagazzinate e continuano la maturazione durante il magazzinaggio.

Le norme in materia di raccolta che erano ispirate alle norme applicate ai vini spumanti sono state semplificate in quanto non giustificate, dal momento che le mele da sidro sono frutti più resistenti rispetto alle uve (altezza di caduta, altezza di magazzinaggio).

Lo smaltimento dei rifiuti vegetali non riguarda solo le attrezzature di raccolta, poiché viene effettuato anche manualmente durante la cernita e mediante il lavaggio dei frutti.

È stata inoltre soppressa la separazione delle varietà in caso di magazzinaggio superiore a tre giorni. La disposizione non aveva alcuna giustificazione tecnica.

La resa è valutata in base alla media su due anni per tenere conto del fenomeno dell'alternanza.

La formulazione è stata integrata per specificare le modalità di calcolo della resa.

Estrazione del succo, pressatura

Al fine di valorizzare il metodo di conduzione ad alto fusto, ossia quello tradizionale del «Pays d'Auge», è stata introdotta una percentuale del 30 % applicata ai frutti trasformati.

La ricchezza zuccherina dei mosti è stata sostituita dalla densità, che è il metodo di misurazione comunemente utilizzato dai produttori. Il valore obiettivo proposto (densità minima di 1 050) è equivalente al valore obiettivo attuale (ricchezza zuccherina di 108 g/litro).

Elaborazione dei sidri

La frase relativa alla chiarificazione è stata modificata in «La chiarificazione dei mosti mediante schiumatura pectica è obbligatoria», al fine di semplificare la comprensione.

Il riferimento alla «fermentazione lenta» è stato soppresso in quanto non si riferiva a un valore obiettivo specifico.

Il divieto di «pastorizzazione, aggiunta di acqua e coloranti e qualsiasi operazione volta a modificare la ricchezza naturale» è stato esteso ai sidri.

È stata aggiunta la chiarificazione dei sidri mediante travaso.

Imbottigliamento e presa di spuma

La formulazione del punto è stata modificata per renderla più chiara.

La percentuale di mele di varietà acide trasformate è aumentata dal 15 al 25 % per consentire ai produttori di regolare meglio il pH dei mosti, un parametro importante per il controllo del processo di fermentazione e della qualità del sidro ottenuto.

La percentuale di mele della stessa varietà, limitata al 60 %, è stata sostituita da un numero minimo di varietà trasformate, pari a tre. Tale modifica consente di semplificare la tracciabilità dei frutti garantendo al contempo la composizione di assemblaggi con varietà diverse.

La percentuale di mele di varietà non indicate è fissata al 10 % al fine di limitare l'impatto sul profilo organolettico dei sidri.

La frase «L'aggiunta di gas esogeno è vietata in qualsiasi momento dell'elaborazione e dell'imbottigliamento» è stata sostituita dal divieto di gassificazione. Tale modifica ha lo scopo di vietare l'iniezione di gas per rendere il prodotto effervescente o aumentarne l'effervescenza, ma consente l'uso di gas in contropressione durante le operazioni di imbottigliamento per impedire la formazione di bolle nel prodotto.

Le caratteristiche del prodotto finito che rientrano nella sezione relativa alla descrizione del prodotto sono state rimosse dalla sezione in parola.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

La sezione è stata rielaborata e completata per conformarsi alle istruzioni redazionali in vigore. In particolare è stato aggiunto il seguente paragrafo introduttivo:

Il «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer» trae le sue caratteristiche specifiche dalle condizioni pedoclimatiche della zona e dalle pratiche dei produttori locali, tra cui la selezione di varietà adattate alla zona, la tecnica della fermentazione della polpa prima della pressatura e la presa di spuma effettuata in bottiglia, tutti fattori che contribuiscono a conferire al sidro il suo particolare profilo organolettico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

Le disposizioni della sezione sono state eliminate in un'ottica di semplificazione. Si tratta infatti delle disposizioni normative attualmente in vigore.

Sono state mantenute e riformulate solo le disposizioni relative all'apposizione del nome «Pays d'Auge - Cambremer».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni nazionali

Descrizione

La tabella che riprende i principali punti da controllare è stata rivista per integrare i valori obiettivo associati e specificare i titoli dei punti e i relativi metodi di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

2206 - Altre bevande fermentate (per esempio: sidro, sidro di pere, idromele, saké); miscugli di bevande fermentate e miscugli di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominati né compresi altrove

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer» è un sidro effervescente non pastorizzato e non gassificato ottenuto mediante presa di spuma naturale e prodotto da puro succo di mele da sidro di varietà specifiche provenienti da frutteti identificati situati nella zona geografica.

Il «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer» ottenuto dopo la presa di spuma presenta le seguenti caratteristiche:

— un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore o uguale al 3,5 %;

— un titolo alcolometrico volumico totale superiore o uguale al 6 %;

— un tenore saccarimetrico superiore o uguale a 20 grammi per litro;

— una pressione minima di 1,5 bar a 20° C.

Il «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer» è di colore dal giallo dorato all'arancione. È caratterizzato da un equilibrio zuccherato al primo impatto, un retrogusto piuttosto amaro e bassa acidità. Se consumato giovane, presenta aromi fruttati e di burro fresco, con la maturazione sviluppa note di cuoio.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione delle mele e l'elaborazione dei sidri, compreso l'imbottigliamento, hanno luogo nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.7. *Definizione concisa della zona geografica*

Il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni in base al codice ufficiale geografico del 2025:

dipartimento Calvados

comuni interamente compresi (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;

comuni parzialmente compresi (3):

Mézidon Vallée d'Auge (solo per il territorio dei comuni delegati di Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, e Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (solo per il territorio del comune delegato di Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (solo per il territorio dei comuni delegati di Boissey, l'Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, e Vieux-Pont-en-Auge);

dipartimento Eure

comuni interamente compresi (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;

dipartimento Orne

comuni interamente compresi (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;

comuni parzialmente compresi (2):

comune di Gouffern en Auge (solo per il territorio dei comuni delegati di Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie, e Villebadin), La Ferté-en-Ouche (solo per il territorio del comune delegato di Monnai).

Per poter beneficiare del nome «Pays d'Auge - Cambremer», la raccolta dei frutti e l'elaborazione dei sidri devono avere luogo nel territorio dei seguenti comuni:

dipartimento Calvados

comuni interamente compresi (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;

comuni parzialmente compresi (2):

comune di Mézidon Vallée d'Auge (solo per il territorio dei comuni delegati di Crèvecœur-en-Auge, e Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (solo per il territorio del comune delegato di Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La componente morbida e dolce dell'equilibrio del «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer» può essere ottenuta solo con mosti che presentano naturalmente una dolcezza sufficiente. Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica soddisfano perfettamente tale esigenza fornendo ai meli un approvvigionamento idrico regolare (soprattutto nel periodo della fruttificazione estiva) ma moderato, grazie alla profondità limitata dei terreni, alla scarsa trasferibilità dell'acqua legata alla loro consistenza argillosa e alla concorrenza dell'erba. Tali elementi limitano il vigore degli alberi a vantaggio della ricchezza zuccherina nei frutti.

La componente leggermente amara e la struttura del sidro sono frutto dell'uso prevalente (almeno il 70 %), nell'assemblaggio delle *cuvées*, di varietà che dominano il frutteto del Pays d'Auge e che sono fondamentalmente il risultato di secoli di selezione locale. La bassa acidità del prodotto riflette invece la scarsa presenza di varietà acide.

La pratica della fermentazione provoca un'ossidazione della polpa e consente quindi, con le moderne tecniche di pressatura, di preservare l'eredità delle caratteristiche organolettiche ottenute con i tradizionali «*tours à piler*» e le pressature prolungate, come il colore dal giallo dorato all'arancio, caratteristico del «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer».

La qualità delle raccolte è ottimizzata dal metodo di produzione ad alto fusto, in particolare grazie alla rimozione da parte degli animali dei primi frutti caduti (molto spesso bacati e di scarsa qualità) e all'effetto del tappeto erboso, che ammortizza la caduta delle mele e garantisce la loro buona conservazione a terra.

La presa di spuma naturale contribuisce a sviluppare gli aromi del «Pays d'Auge» o «Pays d'Auge - Cambremer», che evolvono con l'invecchiamento in bottiglia dagli aromi fruttati e di burro fresco del prodotto giovane verso le note di cuoio del prodotto maturo.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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