C/2026/2455

2026 4 27

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2455)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0042-AM01 – 2026 2 2

1. **Produkto pavadinimas**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Organizacija

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „PAYS D'AUGE“ / „PAYS D'AUGE-CAMBREMER“ pakeitimo paraiška nėra susijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.

a) nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas,

b) nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove,

c) dėl jo neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto aprašymas

Aprašymas

Į produkto aprašymą įtrauktos pagrindinės gamybos metodo ypatybės, lemiančios produkto savybes: „putojantis sidras, gaminamas antrinės fermentacijos buteliuose būdu“.

Terminas „sulėtintos fermentacijos“ (angl. „keeved“), nurodantis į Prancūzijos teisės aktus, buvo išbrauktas, o į produkto specifikaciją buvo įtrauktos SKVN „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“ taikomos sąlygos.

Analitinių savybių aprašymas buvo papildyta žodžiais „arba lygi“, siekiant patikslinti patikras.

Galiausiai antrinės fermentacijos laipsnis, kuris anksčiau buvo nustatomas pagal anglies dioksido kiekį, dabar nustatomas pagal slėgį butelyje – tai dar vienas būdas įvertinti antrinės fermentacijos laipsnį ir jį lengviau patikrinti, nes tam nereikia laboratorinių tyrimų. Nustatyta siektina slėgio lygio vertė, atitinkanti anglies dioksido vertę.

Vynų „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“ juslinių savybių aprašymas buvo performuluotas, kad būtų konkretesnis ir objektyvesnis: įtraukti žodžiai „spalva vyrauja nuo auksinės geltonos iki oranžiniai geltonos“; apibūdinimai „jo aromatų subtilumas“ ir „jo balanso elegancija“, laikomi subjektyviais, buvo pašalinti ir pakeisti į „iš pradžių juntamas subalansuotas saldumas, o vėliau – kartus poskonis“; buvo pridėtas sakinys „Jaunas sidras pasižymi vaisiškais aromatais su šviežio sviesto pokvapiais, o brandindamas įgyja odos pokvapių“, siekiant apibūdinti, kaip aromatai kinta laikui bėgant.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Geografinės vietovės apibūdinimas

Aprašymas

Siekiant ištaisyti akivaizdžią klaidą, padarytą apibūdinant geografinę vietovę pateikiant komunų sąrašą, buvo įtraukta Avern Sen Gurgono komuna.

Šis skirsnis buvo peržiūrėtas siekiant įtraukti šį pakeitimą ir atnaujinti formuluotę, įtraukiant šioje teritorijoje atliekamų veiksmų sąrašą bei nuorodą į Prancūzijos oficialųjį geografinių kodų registrą. Vietovės ribos lieka nepakitusios.

Pastraipos apie nuorodą „Pays d'Auge-Cambremer“ tekstas buvo paredaguotas siekiant pagerinti jo sklandumą.

Paraiškų dėl sklypų identifikavimo pateikimo terminas buvo paankstintas nuo N metų balandžio 1 d. iki N-1 metų lapkričio 1 d., kad procedūra būtų užbaigta tinkamu laiku.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Duomenys, įrodantys, kad produktas užaugintas geografinėje vietovėje

Aprašymas

Atsekamumo taisyklės buvo pakeistos, siekiant užtikrinti geresnį gamybos etapų kokybinį ir kiekybinį stebėjimą.

Sodų sklypų paskirties deklaracija buvo pakeista sodų sąrašu, siekiant suderinamumo su sukurtomis (elektroninėmis) ataskaitų teikimo priemonėmis.

Pareiškimai apie ketinimą nutraukti gamybą ir apie gamybos atnaujinimą buvo panaikinti. Jie nebuvo naudojami praktikoje.

Prašymų pateikimo terminas pratęstas 72 valandomis iki 8 dienų, siekiant atsižvelgti į nedarbo dienas ir darbo krūvį šiuo laikotarpiu.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Gamybos metodo apibūdinimas

Aprašymas

Soduose auginamos obelų veislės ir genėjimo sistema

Formuluotė buvo patikslinta, siekiant ją suderinti su kitomis sidro produktų specifikacijomis ir susijusiais sodų priežiūros kontrolės metodais. Visų pirma dabar nurodyta, kad „Sodą sudaro visos ūkyje augančios obelys, kurių vaisiai gali būti naudojami sidrų „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ gamybai“.

Priede pateiktas obelų veislių sąrašas buvo įtrauktas į pagrindinį tekstą laikantis raštvedybos reikalavimų. Kategorija „Kitos veislės“ buvo pervadinta į „Saldžiosios veislės“, be to, buvo patikslinta, kad kategorija „fenolinės“ apima kartaus ir karčiai saldaus skonio obuolių veisles, siekiant užtikrinti atitiktį oficialiai šių kategorijų nomenklatūrai. Atsižvelgiant į analitinius parametrus, veislė 'Germaine' buvo perkelta iš saldžiųjų į fenolinių veislių kategoriją.

Teigiama, kad „siekiant palaikyti veislių įvairovę, leidžiama sodinti į pirmiau pateiktą sąrašą neįtrauktas ir aukštaūges obelų veisles, tačiau jų skaičius negali viršyti 20 % visų sodo medžių“. Ši nuostata pakeičia ankstesnę formuluotę („Tačiau leidžiama auginti priede nenurodytas obelų veisles, kurios pasodintos iki 1996 m. kovo 19 d. ir tai yra patvirtina, su sąlyga, kad jų plotas neviršija 20 % ūkio vaismedžiams auginti skirto sodo ploto“), pagal kurią buvo sunku įgyvendinti nuostatą, nes reikėjo pateikti įrodymus. Šios nuostatos tikslas – leisti išsaugoti į sąrašą neįtrauktų veislių medžius, jeigu tai galėtų būti svarbu prisitaikymo požiūriu. Jų vaisių kiekis mišinyje negali viršyti 10 %.

Dabar genėjimo sistema apibūdinama pagal atstumus tarp medžių, o ne pagal žemiausiai augančių aukštį nuo kamieno.

Siekiant palengvinti patikrinimus, buvo padaryti keletas teksto pakeitimų.

Derliaus nuėmimas ir sandėliavimas; sodo derlingumas

Siekiant supaprastinti derliaus nuėmimo ir sandėliavimo metodus bei užtikrinti mišinių atsekamumą, formuluotė „po vienos veislės obelis“ buvo pakeista į „obuolių derlius nuimamas pagal veislių kategoriją“. Nuoroda į „tinkamą nokimą“ buvo išbraukta. Šis parametras tikrinamas proceso metu pagal misos tankį, kuris yra labiau tinkamas rodiklis. Be kita ko obuoliai sandėlyje dažniausiai noksta toliau.

Taisyklės, susijusios su derliaus nuėmimu, kurios buvo parengtos remiantis putojantiems vynams taikomomis taisyklėmis, buvo supaprastintos, nes obuoliai sidrui gaminti, palyginti su vynuogėmis, yra atsparesni numetimo aukščiui ir sandėliavimo aukščiui.

Augalinių atliekų šalinimas susijęs ne tik su nuimtu derliumi, nes tai daroma ir rankiniu būdu po to, kai obuoliai yra surūšiuojami ir nuplaunami.

Taip pat išbrauktas reikalavimas skirtingų veislių obuolius laikyti atskirai, jei jie sandėliuojami ilgiau nei 3 dienas, nes tam nebuvo jokio techninio pagrindo.

Derlius skaičiuojamas kaip dviejų metų vidurkis, siekiant atsižvelgti į derlingumo svyravimus kas dvejus metus.

Formuluotė buvo patikslinta, siekiant nurodyti, kaip turėtų būti apskaičiuojamas derlius.

Sulčių išskyrimas ir spaudimas

Siekiant pabrėžti tradicinį Ožo krašte taikomą aukštaūgių vaismedžių genėjimo metodą, nustatytas reikalavimas, kad 30 % naudojamų obuolių turi būti gauti iš tokiu metodu genimų medžių.

Misos cukraus kiekio nustatymas buvo pakeistas tankio patikrinimu, nes tai yra gamintojų dažniausiai taikomas matavimo metodas. Siūloma siektina vertė (mažiausias tankis – 1 050) atitinka šiuo metu galiojančią siektiną vertę (cukraus kiekis – 108 g/l).

Sidro gamyba

Teiginys dėl skaidrinimo buvo iš dalies pakeistas taip: „Misą būtina skaidrinti nusodinant pektiną“, kad būtų aiškesnis.

Nuoroda į „lėtą fermentaciją“ buvo išbraukta, nes ji nebuvo susijusi su konkrečia siektina verte.

Draudimas „pasterizuoti, įpilti vandens ar dažiklių bei atlikti bet kokius veiksmus, kuriais siekiama pakeisti natūralią vertę“, buvo išplėstas ir dabar taikomas sidrams.

Pridėta informacija apie sidro skaidrinimą nupilant.

Išpilstymas ir antrinė fermentacija

Šio skirsnio formuluotė iš dalies pakeista, kad būtų aiškesnė.

Procese naudojamų rūgščių veislių obuolių dalis buvo padidinta nuo 15 % iki 25 %, kad gamintojai galėtų geriau reguliuoti misos pH, nes tai yra svarbus parametras stebint fermentaciją ir gaunamo sidro kokybę.

Anksčiau galiojęs reikalavimas, kad tos pačios veislės obuolių dalis neviršytų 60 %, buvo pakeistas reikalavimu gamybos procese naudoti ne mažiau kaip tris veisles. Šiuo pakeitimu supaprastinamas vaisių atsekamumas ir kartu užtikrinama, kad mišiniai būtų gaminami iš įvairių veislių.

Į sąrašą neįtrauktų veislių obuolių dalis ribojama iki 10 %, siekiant sumažinti jų poveikį sidro juslinėms savybėms.

Teiginys „visais gamybos ir išpilstymo etapais draudžiama naudoti išorines dujas“ buvo pakeistas draudimu gazuoti. Šiuo pakeitimu siekiama uždrausti įleisti dujų siekiant padidinti ar sustiprinti produkto putojimą. Tačiau leidžiama taikyti priešslėgio dujų perleidimo metodą išpilstymo metu, kad gėrimas neprarastų burbuliukų.

Iš šio skirsnio buvo išbrauktos galutinio produkto charakteristikos, nes jos turi būti pateiktos produkto aprašymo skirsnyje.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ryšį su geografine aplinka pagrindžiantys duomenys

Aprašymas

Šis skirsnis buvo perrašytas ir pataisytas, kad atitiktų galiojančius raštvedybos reikalavimus. Visų pirma, buvo pridėta įvadinė pastraipa:

„SKVN „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ žymimas sidras savo specifines savybes įgyja dėl geografinės vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų bei vietos gamintojų praktinės patirties, ypač dėl to, kad jie atrenka prie šios vietovės sąlygų prisitaikiusias veisles, dėl to, kad taiko metodą, kai prieš spaudimą minkštimas paliekamas fermentuotis statinėse ir dėl antrinė fermentacija butelyje. Dėl šių veiksnių sąveikos sidras įgyja savitą juslinį profilį.“

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Specifiniai ženklinimo ypatumai

Aprašymas

Siekiant supaprastinti tekstą, šio skirsnio nuostatos buvo panaikintos. Nuo šiol galioja teisės aktų nuostatos.

Išliko ir buvo performuluotos tik nuostatos dėl to, kaip turi būti pateikiamas nuorodos pavadinimas „Pays d'Auge-Cambremer“.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Lentelė, kurioje nurodomi pagrindiniai tikrinami elementai, buvo patikslinta, įtraukiant atitinkamas siektinas vertes bei nurodant elementų pavadinimus ir susijusius tikrinimo metodus.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0042-AM01 – 2026 2 2

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

2206 – Kiti fermentuoti gėrimai (pavyzdžiui, sidras, kriaušių sidras, midus, sakė); fermentuotų gėrimų mišiniai, taip pat fermentuotų gėrimų ir nealkoholinių gėrimų mišiniai, nenurodyti kitoje vietoje

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ – nepasterizuotas, negazuotas putojantis sidras, gautas natūralios antrinės fermentacijos būdu ir pagamintas iš grynų obuolių, skirtų sidrui gaminti, sulčių, kurios spaudžiamos iš tam tikrų veislių obuolių, auginamų nustatytuose soduose geografinėje vietovėje.

Antrinės fermentacijos būdu pagaminti sidrai „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ pasižymi šiomis savybėmis:

— faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – didesnė negu arba lygi 3,5 %;

— visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – didesnė negu arba lygi 6 %;

— cukraus kiekis didesnis negu arba lygus 20 g/l;

— mažiausias slėgis – 1,5 baro 20 °C temperatūroje.

Sidro „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ spalva vyrauja nuo auksinės geltonos iki oranžiniai geltonos. Ragaujant iš pradžių juntamas subalansuotas saldumas, o vėliau – kartus poskonis. Jaunas sidras pasižymi vaisiškais aromatais su šviežio sviesto pokvapiais, o brandindamas įgyja odos pokvapių.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

–

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Obuoliai turi būti auginami ir sidras gaminamas bei išpilstomas nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Vietovė apima šių komunų, apibrėžtų 2025 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

Kalvadoso departamentas

komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę (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.

Dalis šių komunų teritorijos (3):

Mézidon Vallée d'Auge (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, Vieux-Pont-en-Auge).

Ero departamentas

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę (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.

Orno departamentas

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę (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.

Dalis šių komunų teritorijos (2):

Municipality of Gouffern en Auge (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie, Villebadin), La Ferté-en-Ouche (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Monnai).

Kad sidras galėtų būti ženklinamas nuoroda „Pays d'Auge-Cambremer“, vaisiai turi būti surinkti, o sidras pagamintas šių komunų teritorijoje:

Kalvadoso departamentas

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę (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.

Dalis šių komunų teritorijos (2):

Municipality of Mézidon Vallée d'Auge (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Crèvecœur-en-Auge, Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Sidro „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ švelnumo ir saldumo pusiausvyrą galima pasiekti tik naudojant misą, kuri yra natūraliai pakankamai saldi. Šios geografinės vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos puikiai tinka siekiant laikytis šio reikalavimo, nes obelims užtikrinamas pakankamas vandens kiekis (ypač vasarą, kai auga vaisiai), o jį riboja negilus dirvožemis, menkas vandens pralaidumas dėl molingos dirvožemio struktūros ir augančios žolės. Šie veiksniai riboja medžių gyvybingumą, todėl jie gali megzti vaisius, kuriuose gausu cukrų.

Sidro švelnus kartumas ir sodrumas užtikrinami dėl reikalavimo, kad mišiniai turi būti gaminami iš didžiosios dalies (ne mažiau kaip 70 %) Ožo krašto soduose dominuojančių obuolių veislių, kurios buvo atrinktos vietos lygmeniu per pastarąjį šimtmetį. Mažą produkto rūgštingumą lemia tai, kad naudojama mažai rūgščiųjų veislių obuolių.

Fermentuojant statinėse, minkštime vyksta oksidacija. Tai, kartu su šiuolaikiniais spaudimo metodais, padeda išsaugoti tradiciniais smulkintuvais ir lėtu spaudimu gautas juslines savybes, pavyzdžiui, nuo auksinės geltonos iki oranžiniai geltonos vyraujančią spalvą, būdingą sidrui „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“.

Derliaus kokybė optimizuojama taikant aukštaūgių medžių genėjimo metodą, o dėl to gyvuliai gali suėsti pirmuosius krituolius (dažnai prastos kokybės ir su kirmėlėmis). Dėl žolės jie nukrenta minkštai ir užtikrinamas geras išsilaikymas ant žemės.

Natūrali antrinė fermentacija lemia sidro „Pays d'Auge“ arba „Pays d'Auge-Cambremer“ aromatų formavimąsi – jaunas sidras pasižymi vaisiškais aromatais su šviežio sviesto pokvapiais, o brandindamas įgyja odos pokvapių.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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