Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/2455)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Organizacja

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę ChNP „PAYS D'AUGE” / „PAYS D'AUGE-CAMBREMER” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie polega na zmianie nazwy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis produktu

Opis

Do opisu produktu dodano główne cechy metody produkcji określającej produkt: „cydr musujący, który uzyskuje się poprzez drugą fermentację w butelce".

Usunięto termin *bouché*, który stanowił odniesienie do ustawodawstwa francuskiego, a warunki mające zastosowanie do ChNP „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer" zawarto w specyfikacji produktu.

W opisie cech analitycznych dodano wyrażenie „lub równa" w celu doprecyzowania na potrzeby kontroli.

Ponadto zawartość dwutlenku węgla jako miarę stopnia drugiej fermentacji zastąpiono ciśnieniem w butelce, które również stanowi miarę drugiej fermentacji i jest łatwiejsze do kontrolowania, ponieważ nie wymaga analizy laboratoryjnej. Wartość docelową ustalono na poziomie ciśnienia odpowiadającym wartości dwutlenku węgla.

Zmieniono brzmienie opisu organoleptycznego „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer", aby był bardziej szczegółowy i obiektywny: dodano słowa „ma barwę od złotożółtej do pomarańczowej"; usunięto deskryptory „delikatność aromatów" i „elegancja równowagi", które uznano za subiektywne, i zastąpiono je słowami „wyważona słodycz w pierwszym wrażeniu smakowym z nutą goryczy na finiszu"; aby opisać sposób, w jaki aromaty zmieniają się z biegiem czasu, dodano zdanie „Młody cydr ma aromaty owocowe z nutami świeżego masła i uzyskuje wraz z wiekiem nuty skórzane".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

W celu skorygowania oczywistego błędu popełnionego przy opisywaniu obszaru geograficznego jako wykazu gmin dodano gminę Avernes-Saint-Gourgon.

Punkt ten zmieniono, aby uwzględnić to uzupełnienie i zaktualizować brzmienie w celu uwzględnienia wykazu operacji przeprowadzanych na tym obszarze oraz odniesienia do francuskiego oficjalnego kodu geograficznego. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmieniono brzmienie punktu dotyczącego nazwy „Pays d'Auge-Cambremer", aby poprawić czytelność.

Termin składania wniosków o identyfikację działki przesunięto z dnia 1 kwietnia roku N na dzień 1 listopada roku N-1, aby umożliwić przeprowadzenie procedury we właściwym czasie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Zmieniono przepisy dotyczące identyfikowalności, aby umożliwić lepsze monitorowanie etapów produkcji pod względem jakościowym i ilościowym.

Deklarację przydziału działek w sadach zastąpiono inwentarzem sadowniczym w celu dostosowania do opracowanych narzędzi sprawozdawczych (informatycznych).

Zniesiono deklaracje o braku zamiaru produkcji i o wznowieniu produkcji. Nie stosowano ich w praktyce.

Termin zgłoszenia zamiaru objęcia produktów daną nazwą przedłużono o 72 godziny, do 8 dni, aby uwzględnić dni wolne od pracy i obciążenie pracą w tym okresie.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody produkcji

Opis

Skład odmianowy sadu i sposób prowadzenia

Zmieniono brzmienie, aby dostosować je do specyfikacji innych produktów cydrowych i związanych z nimi metod kontroli dotyczących prowadzenia sadów. W szczególności sprecyzowano obecnie, że „sad stanowią wszystkie jabłonie w gospodarstwie, których owoce mogą być wykorzystywane do produkcji »Pays d'Auge« lub »Pays d'Auge-Cambremer«".

Wykaz odmian jabłek określony w załączniku został włączony do zasadniczej części tekstu zgodnie ze wskazówkami redakcyjnymi. Kategorię „Inne odmiany" zmieniono na „Odmiany słodkie" i sprecyzowano, że kategoria „fenolowe" obejmuje odmiany gorzkie i słodko-gorzkie, aby zapewnić zgodność z oficjalną nomenklaturą dla tych kategorii. Ze względu na parametry analityczne odmianę Germaine przeniesiono z kategorii „słodkie" do kategorii „fenolowe".

Określono, że „w celu zachowania różnorodności odmian dopuszcza się obecność odmian jabłoni niewymienionych w powyższym wykazie, uprawianych jako drzewa wysokopienne, w ilości nieprzekraczającej 20 % drzew w sadzie". Środek ten zastępuje poprzednie sformułowanie („Jednakże obecność odmian jabłoni niewymienionych w dodatku, ale certyfikowanych jako posadzone przed dniem 19 marca 1996 r., jest dozwolona w ilości nieprzekraczającej 20 % powierzchni obsadzonej określonym sadem w gospodarstwie"), które było trudne do wyegzekwowania ze względu na konieczność przedstawienia dowodów. Celem tego środka jest umożliwienie zachowania drzew niezidentyfikowanych odmian, jeżeli mogłoby to być istotne z punktu widzenia przystosowania. Ich udział w mieszance ograniczono do 10 %.

Sposób prowadzenia jest obecnie opisany przez określenie odstępów między drzewami, a nie wysokości, na jakiej umieszczone są pierwsze gałęzie na pniu.

Wprowadzono pewne zmiany redakcyjne w celu ułatwienia kontroli.

Zbiór i przechowywanie; wydajność sadów

W celu uproszczenia metod zbioru i przechowywania przy jednoczesnym zapewnieniu identyfikowalności mieszanek sformułowanie „odmiana po odmianie" zastąpiono sformułowaniem „jabłka zbiera się zgodnie z kategorią odmiany". Skreślono odniesienie do „właściwej dojrzałości". Parametr ten sprawdza się w trakcie procesu z wykorzystaniem gęstości moszczu, co jest bardziej odpowiednie. Jabłka bowiem często dojrzewają w trakcie przechowywania.

Przepisy dotyczące zbiorów, inspirowane przepisami mającymi zastosowanie do win musujących, uproszczono, ponieważ były nieuzasadnione – jabłka na cydr są owocami bardziej odpornymi niż winogrona (wysokość upadku i wysokość składowania).

Unieszkodliwianie odpadów roślinnych ma zastosowanie nie tylko do zebranego materiału, ponieważ odbywa się również ręcznie po sortowaniu i myciu jabłek.

Usunięto też wymóg oddzielania odmian w przypadku okresu przechowywania dłuższego niż 3 dni, ponieważ nie było to uzasadnione względami technicznymi.

Wydajność oblicza się jako średnią z dwóch lat, aby uwzględnić zjawisko owocowania przemiennego.

Doprecyzowano brzmienie, aby określić sposób obliczania wydajności.

Ekstrakcja soku, tłoczenie

W celu podkreślenia tradycyjnego dla Pays d'Auge sposobu prowadzenia w formie drzew wysokopiennych zastosowano wymóg 30 % w odniesieniu do wykorzystywanych jabłek.

Zawartość cukru w moszczu zastąpiono kontrolą gęstości, ponieważ jest to metoda pomiaru powszechnie stosowana przez producentów. Proponowana wartość docelowa (gęstość minimalna 1 050) odpowiada obecnie obowiązującej wartości docelowej (zawartość cukru 108 g/litr).

Produkcja cydru

Wyrażenie dotyczące klarowania otrzymuje brzmienie: „Klarowanie moszczu za pomocą osadzania pektynowego jest obowiązkowe", co ma ułatwić jego zrozumienie.

Skreślono odniesienie do „fermentacji powolnej”, ponieważ nie odnosiło się ono do konkretnej wartości docelowej.

Zakaz „pasteryzacji, dodawania wody lub barwników oraz wszelkich czynności mających na celu zmianę naturalnej wartości” rozszerzono na cydry.

Dodano metodę klarowania cydru przez ściąganie znad osadu.

Butelkowanie i druga fermentacja

Brzmienie tego punktu zmieniono, aby było jaśniejsze.

Proporcję kwaśnej odmiany jabłek stosowanej w procesie zwiększono z 15 % do 25 %, aby umożliwić producentom lepsze regulowanie pH moszczu, ponieważ jest to ważny parametr w monitorowaniu fermentacji i jakości otrzymywanego cydru.

Proporcję jabłek tej samej odmiany (wcześniej ograniczoną do 60 %) zastąpiono wymogiem stosowania w procesie co najmniej trzech odmian. Zmiana ta usprawnia identyfikowalność owoców, a jednocześnie gwarantuje, że mieszanki powstają z kilku różnych odmian.

Proporcję jabłek odmian nieujętych w wykazie ograniczono do 10 % w celu zmniejszenia ich wpływu na profil organoleptyczny cydru.

Stwierdzenie „Dodawanie gazu egzogennego jest zakazane na wszystkich etapach produkcji i butelkowania” zastąpiono zakazem gazowania. Zmiana ta ma na celu zakazanie wprowadzania gazu do produktu w celu zwiększenia lub wzmocnienia jego musowania. Dopuszcza się jednak stosowanie metody przeciwciśnieniowego przesyłu gazu podczas operacji butelkowania, aby zapobiec ucieczce pęcherzyków.

Cechy charakterystyczne produktu gotowego usunięto z tego punktu, ponieważ znajdują się one w punkcie dotyczącym opisu produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Opis

Punkt ten przeredagowano i zmieniono, aby był zgodny z obowiązującymi instrukcjami redakcyjnymi. W szczególności dodano akapit wprowadzający:

Cechy charakterystyczne ChNP „Pays d'Auge” lub „Pays d'Auge-Cambremer” wynikają z warunków glebowo-klimatycznych panujących na obszarze geograficznym oraz wiedzy fachowej lokalnych producentów, w szczególności z faktu, że wybierają oni odmiany dostosowane do tego obszaru oraz ze stosowanej przez nich techniki pozostawiania miąższu do fermentacji w kadziach przed tłoczeniem i drugiej fermentacji w butelce. Czynniki te łącznie nadają temu cydrowi jego charakterystyczny profil organoleptyczny.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opis

W celu uproszczenia skreślono przepisy zawarte w tym punkcie. Obecnie obowiązują przepisy normatywne.

Zachowano i przeredagowano jedynie przepisy dotyczące sposobu umieszczania nazwy pochodzenia „Pays d'Auge-Cambremer”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymagania krajowe

Opis

Zmieniono tabelę głównych punktów podlegających kontroli w celu uwzględnienia powiązanych wartości docelowych oraz określenia tytułów punktów i powiązanych metod kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

2206 - Pozostałe napoje fermentowane (na przykład: cydr, perry i miód pitny, saké); mieszanki napojów fermentowanych oraz mieszanki napojów fermentowanych i napojów bezalkoholowych, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pays d'Auge" lub „Pays d'Auge-Cambremer" to niepasteryzowany, niegazowany cydr musujący otrzymywany w drodze naturalnej drugiej fermentacji i wytwarzany z czystego soku z jabłek na cydr określonych odmian uprawianych w określonych sadach na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Cydr „Pays d'Auge" lub „Pays d'Auge-Cambremer" otrzymywany w drodze drugiej fermentacji ma następujące właściwości:

— rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu większa lub równa 3,5 % obj.;

— całkowita objętościowa zawartość alkoholu większa lub równa 6 % obj.;

— zawartość cukru większa lub równa 20 g/litr;

— ciśnienie minimalne 1,5 bara w temperaturze 20 °C.

„Pays d'Auge" lub „Pays d'Auge-Cambremer" ma barwę od złotożółtej do pomarańczowej. Cechuje się wyważoną słodyczą w pierwszym wrażeniu smakowym z nutą goryczy na finiszu i jest lekko kwaśny. Młody cydr ma aromaty owocowe z nutami świeżego masła i uzyskuje wraz z wiekiem nuty skórzane.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa jabłek oraz produkcja i butelkowanie cydru musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

w departamencie Calvados

gminy w całości (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.

Części gmin (3):

Mézidon Vallée d'Auge (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, and Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette i Vieux-Pont-en-Auge).

W departamencie Eure

gminy w całości (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.

W departamencie Orne

gminy w całości (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.

Części gmin (2):

gmina Gouffern en Auge (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie and Villebadin), La Ferté-en-Ouche (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Monnai).

Aby kwalifikować się do objęcia oznaczeniem „Pays d'Auge-Cambremer", zbiór owoców i produkcja cydru muszą odbywać się na obszarze następujących gmin:

w departamencie Calvados

gminy w całości (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.

Części gmin (2):

gmina Mézidon Vallée d'Auge (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Crèvecœur-en-Auge and Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Równowagę między łagodnością i słodyczą w przypadku cydru „Pays d'Auge" lub „Pays d'Auge-Cambremer" można osiągnąć wyłącznie przez wykorzystanie moszczu o odpowiedniej naturalnej słodyczy. Warunki glebowo-klimatyczne na obszarze geograficznym są idealnie dostosowane do tego wymogu, ponieważ zapewniają regularne zaopatrzenie w wodę dla jabłoni (zwłaszcza latem, gdy owoce rosną), osłabiane jednak przez ograniczoną głębokość gleby, jej niską przepuszczalność ze względu na gliniastą konsystencję oraz obecność trawy. Elementy te hamują wigor drzew, co pozwala uzyskać owoce bogate w cukry.

Delikatną gorycz i pełny smak cydru osiąga się dzięki wymogowi, aby mieszanki zawierały większość (co najmniej 70 %) odmian, które dominują w sadach Pays d'Auge i które dobrano na poziomie lokalnym w ciągu ostatniego stulecia. Niska kwasowość produktu odpowiada niskiej zawartości odmian kwaśnych.

Metoda fermentacji w kadziach prowadzi do utleniania miazgi. Jej stosowanie w połączeniu z nowoczesnymi metodami tłoczenia pomaga zachować cenne właściwości organoleptyczne, takie jak barwa od złotożółtej do pomarańczowej, typowa dla „Pays d'Auge" lub „Pays d'Auge-Cambremer", dawniej uzyskiwane dzięki zastosowaniu tradycyjnych pras i bardzo powolnemu tłoczeniu owoców.

Jakość zbiorów optymalizuje się dzięki metodzie prowadzenia w formie drzew wysokopiennych i usuwaniu przez zwierzęta pierwszych opadniętych jabłek (często niskiej jakości i robaczywych). Pokrywa trawiasta ma również efekt amortyzujący podczas upadku i zapewnia dobrą ochronę na ziemi.

Naturalna druga fermentacja przyczynia się do rozwoju aromatów cydru „Pays d'Auge” lub „Pays d'Auge-Cambremer”, które w trakcie dojrzewania w butelce ewoluują od aromatów owocowych z nutami świeżego masła do nut skórzanych.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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