C/2026/2455

27.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2455)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Número de referência UE: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome do produto**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Organização

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «PAYS D'AUGE» / «PAYS D'AUGE - CAMBREMER» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, na medida em que não implica:

a) Mudança do nome da denominação de origem protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do produto

Descrição

Aditam-se à descrição do produto as principais características do método de produção que o definem: «sidra espumante obtida por segunda fermentação em garrafa».

Suprime-se o termo «bouché» [«engarrafada»], que remetia para a legislação francesa, e introduzem-se no caderno de especificações as condições aplicáveis à DOP «Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer».

Completa-se a redação das características analíticas com «ou igual», a fim de clarificar os controlos.

Por último, substitui-se o teor de dióxido de carbono como medida do grau da segunda fermentação pela pressão na garrafa, que constitui outra medida da segunda fermentação e é mais fácil de verificar, uma vez que não requer análises laboratoriais. O valor-alvo é fixado num nível de pressão equivalente ao valor do dióxido de carbono.

A descrição organolética da «Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer» é reformulada para a tornar mais específica e objetiva. Em concreto, adita-se a expressão «a cor varia entre o amarelo-dourado e o amarelo-alaranjado». Suprimem-se os descritores «delicadeza dos aromas» e «elegância da harmonia de sabores», considerados subjetivos, substituindo-os por «doçura equilibrada no ataque e um subtil amargor no final de boca». Adita-se a frase «A sidra jovem apresenta aromas frutados com notas de manteiga fresca, desenvolvendo notas de couro com o envelhecimento» para descrever a evolução dos aromas ao longo do tempo.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

De forma a corrigir um erro manifesto na descrição da área geográfica no que se refere à lista de municípios, adita-se o município de Avernes-Saint-Gourgon.

Esta secção é revista para incorporar esta alteração e para atualizar a redação de modo a incluir a lista das operações a efetuar na área delimitada e a referência ao código geográfico oficial francês. O perímetro da área permanece inalterado.

Altera-se a redação do parágrafo relativo à denominação «Pays d'Auge-Cambremer», a fim de melhorar a legibilidade.

A data de apresentação dos pedidos de identificação das parcelas foi antecipada de 1 de abril do ano N para 1 de novembro do ano N-1, a fim de permitir que o procedimento seja realizado em tempo útil.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que provam que o produto é originário da área

Descrição

Alteram-se as regras de rastreabilidade para permitir um melhor acompanhamento qualitativo e quantitativo das fases de produção.

Substitui-se a declaração de atribuição de parcelas dos pomares por um inventário dos pomares, de modo a alinhar-se com as ferramentas (informáticas) de comunicação de informações que foram desenvolvidas.

Suprimem-se as declarações de intenção de não produção e de retoma da produção, uma vez que não eram utilizadas na prática.

Alarga-se em 72 horas o prazo para a apresentação de pedidos, passando a ser de oito dias, a fim de ter em conta os dias não úteis e o volume de trabalho durante este período.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de produção

Descrição

Composição varietal do pomar e sistema de condução

Revê-se a redação a fim de a alinhar com as redações aplicáveis ao caderno de especificações de outros produtos de sidra e aos métodos de controlo associados relativos ao cultivo de pomares. Em especial, passa a indicar-se que «O pomar compreende todas as macieiras da exploração cujos frutos podem ser utilizados para o fabrico de sidra "Pays d'Auge" ou "Pays d'Auge-Cambremer".».

Inclui-se a lista de variedades de maçãs constante do anexo no corpo do texto, em conformidade com as instruções de redação. A categoria «Outras variedades» passa a designar-se «Variedades doces» e clarifica-se que a categoria «fenólicas» inclui variedades amargas e agridoces, a fim de assegurar a conformidade com a nomenclatura oficial para estas categorias. Tendo em conta os seus parâmetros analíticos, a variedade *germaine* passou da categoria «doces» para a categoria «fenólicas».

Especifica-se que «A fim de preservar a diversidade varietal, é autorizada a presença de variedades de maçãs não incluídas na lista acima e cultivadas em árvores conduzidas em alto fuste, até um máximo de 20 % das árvores do pomar.». Esta medida substitui a redação anterior («Todavia, é permitida a presença de variedades de maçãs não mencionadas no anexo, mas certificadas como tendo sido plantadas antes de 19 de março de 1996, até um limite máximo de 20 % da superfície plantada de um pomar identificado numa exploração»), que era difícil de aplicar dada a necessidade de apresentar comprovativos. O objetivo desta medida é permitir a manutenção de árvores de variedades não identificadas, caso tal seja pertinente em termos de adaptação. A sua proporção no lote não pode ser superior a 10 %.

O sistema de condução é agora descrito em termos de espaçamento entre as árvores e não em termos da altura inicial dos ramos no tronco.

Introduzem-se algumas alterações de redação de modo a facilitar os controlos.

Colheita e armazenagem; produtividade dos pomares

A fim de simplificar os métodos de colheita e armazenagem, assegurando simultaneamente a rastreabilidade dos lotes, substitui-se a expressão «variedade por variedade» por «as maçãs são colhidas de acordo com a categoria varietal». Suprime-se a referência à «maturação adequada». Este parâmetro é verificado durante o processo através da densidade do mosto, o que se revela mais pertinente, uma vez que as maçãs continuam frequentemente a amadurecer durante a armazenagem.

Simplificam-se as regras relativas à colheita, inspiradas nas regras aplicáveis aos vinhos espumantes, uma vez que as maçãs para sidra são um fruto mais resistente do que as uvas em termos de altura da queda e altura da armazenagem.

A eliminação dos resíduos vegetais não se aplica apenas ao material colhido, sendo também efetuada manualmente após a triagem e a lavagem das maçãs.

Suprime-se igualmente a obrigação de manter as variedades separadas quando armazenadas por um período superior a três dias, uma vez que não havia justificação técnica para tal.

O rendimento é calculado como a média de dois anos, a fim de ter em conta o fenómeno da produção bienal.

Completa-se a redação de modo a especificar de que forma o rendimento deve ser calculado.

Extração do sumo e prensagem

A fim de valorizar o método de condução em alto fuste, tradicional do Pays d'Auge, introduz-se a exigência de que 30 % das maçãs utilizadas sejam provenientes de árvores onde este método é aplicado.

Substitui-se o teor de açúcares do mosto por um controlo da densidade, uma vez que este é o método de medição habitualmente utilizado pelos produtores. O valor-alvo proposto (densidade mínima de 1 050) é equivalente ao valor-alvo atualmente em vigor (teor de açúcares de 108 g/litro).

Produção da sidra

Com vista a facilitar a sua compreensão, a declaração relativa à clarificação é alterada do seguinte modo: «A clarificação dos mostos por decantação péctica é obrigatória».

Suprime-se a referência à «fermentação lenta», uma vez que não se referia a um valor-alvo específico.

A proibição «da pasteurização, da adição de água ou de corantes e de qualquer operação destinada a alterar o valor natural» é alargada de modo a incluir as sidras.

Adita-se a clarificação das sidras por trasfega.

Engarrafamento e segunda fermentação

Altera-se a redação desta secção para maior clareza.

Aumenta-se a proporção de variedades ácidas utilizadas no processo de 15 % para 25 %, a fim de permitir que os produtores regulem melhor o pH dos mostos, uma vez que este é um parâmetro importante no controlo da fermentação e da qualidade da sidra obtida.

Substitui-se a proporção de maçãs da mesma variedade (anteriormente limitada a 60 %) pela exigência de utilizar, no mínimo, três variedades no processo. Esta alteração simplifica a rastreabilidade dos frutos, assegurando simultaneamente que os lotes são fabricados a partir de diversas variedades diferentes.

Limita-se a 10 % a proporção de maçãs de variedades não incluídas na lista, a fim de reduzir o seu impacto no perfil organolético das sidras.

Substitui-se a declaração «É proibida a adição de gás exógeno em todas as fases da produção e do engarrafamento» por uma proibição da gaseificação. Esta alteração visa proibir a injeção de gás para aumentar ou realçar a efervescência do produto. No entanto, é permitido o método de transferência de gás por contrapressão durante as operações de engarrafamento, de modo a impedir que as bolhas escapem.

Suprimem-se desta secção as características do produto acabado, uma vez que pertencem à secção «Descrição do produto».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que justificam a relação com a área geográfica

Descrição

Reformula-se e altera-se esta secção de modo a dar cumprimento às normas de redação em vigor. Especificamente, é aditado o seguinte parágrafo introdutório:

«As características específicas da DOP "Pays d'Auge" ou "Pays d'Auge-Cambremer" decorrem das condições edafoclimáticas da área geográfica e do saber-fazer dos produtores locais, nomeadamente o facto de estes selecionarem variedades adaptadas à região, a sua técnica de deixar a polpa fermentar em cubas antes da prensagem e a segunda fermentação em garrafa. Estes fatores conjugam-se para conferir a esta sidra o seu perfil organolético característico».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Elementos específicos da rotulagem

Descrição

Removem-se as disposições desta secção, por uma questão de simplificação. Passam a aplicar-se as disposições regulamentares.

Apenas são mantidas e reformuladas as disposições relativas à forma como a denominação «Pays d'Auge-Cambremer» deve ser apresentada.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Requisitos nacionais

Descrição

O quadro dos principais pontos a verificar é revisto para incorporar os valores-alvo correspondentes e especificar os títulos dos pontos e os métodos de controlo associados.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

Número de referência UE: PDO-FR-0042-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome(s)**

«Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

2206 — Outras bebidas fermentadas (por exemplo, sidra, perada, hidromel, saqué); misturas de bebidas fermentadas e misturas de bebidas fermentadas com bebidas não alcoólicas, não especificadas nem compreendidas noutras posições

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge-Cambremer» é uma sidra espumante não pasteurizada e não gaseificada, obtida por segunda fermentação natural e produzida a partir do sumo puro de maçãs para sidra de variedades específicas, cultivadas em pomares identificados da área geográfica.

A «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge-Cambremer» obtida por segunda fermentação apresenta as seguintes características:

— título alcoométrico volúmico adquirido superior ou igual a 3,5 %;

— título alcoométrico volúmico total superior ou igual a 6 %;

— teor de açúcares não inferior a 20 g/l;

— pressão mínima: 1,5 bar a 20 °C.

A cor da «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge-Cambremer» varia entre o amarelo-dourado e o amarelo-alaranjado. Caracteriza-se por uma doçura equilibrada no ataque e um subtil amargor no final de boca, e é ligeiramente ácida. A sidra jovem apresenta aromas frutados com notas de manteiga fresca, desenvolvendo notas de couro com o envelhecimento.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O cultivo das maçãs e a elaboração e engarrafamento da sidra têm de ser efetuados na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

O perímetro da área referida abrange o território dos seguintes municípios, com base no código geográfico oficial de 2025:

Departamento de Calvados

Todo o território dos seguintes municípios (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.

Parte do território dos municípios (3):

Mézidon Vallée d'Auge (apenas o território dos municípios delegados de Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude e Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (apenas o território do município delegado de Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (apenas o território dos municípios delegados de Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette e Vieux-Pont-en-Auge).

Departamento de Eure

Todo o território dos seguintes municípios (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.

Departamento de Orne

Todo o território dos seguintes municípios (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.

Parte do território dos municípios (2):

Município de Gouffern en Auge (apenas o território dos municípios delegados de Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie e Villebadin), La Ferté-en--Ouche (apenas o território do município delegado de Monnai).

Para poderem beneficiar da denominação «Pays d'Auge-Cambremer», os frutos devem ser colhidos e a sidra elaborada no território dos seguintes municípios:

Departamento de Calvados

Todo o território dos seguintes municípios (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.

Parte do território dos municípios (2):

Município de Mézidon Vallée d'Auge (apenas o território dos municípios delegados de Crèvecœur-en-Auge e Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (apenas o território do município delegado de Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

O equilíbrio entre a suavidade e a doçura na sidra «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge-Cambremer» só pode ser alcançado utilizando mostos com a doçura natural adequada. As condições edafoclimáticas da área geográfica são ideais para satisfazer este requisito, uma vez que asseguram um fornecimento adequado de água às macieiras (especialmente no verão, quando os frutos estão na fase de crescimento), que é moderado pela reduzida profundidade do solo, pela baixa permeabilidade da água devido à sua textura argilosa e pela presença de vegetação herbácea. Estes elementos limitam o vigor das árvores, o que favorece a produção de frutos ricos em açúcares.

O ligeiro amargor e a robustez da sidra são obtidos graças à exigência de que os lotes sejam constituídos, na sua maioria (no mínimo 70 %), pelas variedades dominantes dos pomares do Pays d'Auge, selecionadas a nível local ao longo do século passado. A baixa acidez do produto está em consonância com o baixo teor de variedades ácidas.

O método de fermentação em cuba conduz à oxidação da polpa, o que, em combinação com os métodos modernos de prensagem, contribui para preservar o legado das propriedades organoléticas obtidas com trituradores tradicionais e prensagens longas, tais como a cor amarelo-dourado a amarelo-alaranjado, típica da «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge--Cambremer».

A qualidade das colheitas é otimizada pelo método de condução em alto fuste, que permite que os animais removam as primeiras maçãs que caem (muitas vezes de má qualidade e picadas de vermes). A cobertura herbácea também proporciona um efeito amortecedor à medida que os frutos caem, garantindo uma boa conservação no solo.

A segunda fermentação natural contribui para o desenvolvimento dos aromas da «Pays d'Auge» ou «Pays d'Auge--Cambremer», que evoluem dos aromas frutados com notas de manteiga fresca da sidra jovem e adquirem notas de couro com o envelhecimento.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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