C/2026/2455

27.4.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/2455)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Numărul de referință UE: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026

1. **Denumirea produsului**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea națională care comunică modificarea standard**

Organizația

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „PAYS D'AUGE" / „PAYS D'AUGE - CAMBREMER" nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii. Mai exact:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea produsului

Descriere

Principalele caracteristici ale metodei de producție care definește produsul au fost adăugate la descrierea produsului: „cidru spumant obținut prin fermentarea secundară în sticle".

Termenul „în sticlă cu dop de plută" („bouché"), care făcea trimitere la legislația franceză, a fost eliminat, iar condițiile aplicabile DOP „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer" au fost incluse în caietul de sarcini al produsului.

Formularea caracteristicilor analitice a fost completată cu „sau echivalent", pentru a clarifica verificările.

În sfârșit, conținutul de dioxid de carbon ca măsură a gradului de fermentare secundară a fost înlocuit de presiunea în sticlă, care oferă o altă măsură a fermentării secundare și este mai ușor de verificat, deoarece nu necesită analize de laborator. Valoarea-țintă a fost stabilită la un nivel de presiune echivalent cu valoarea dioxidului de carbon.

Descrierea organoleptică a produsului „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer" a fost reformulată pentru a fi mai specifică și mai obiectivă: Au fost adăugate cuvintele „de culoare galben-auriu până la galben-portocaliu". Descriptorii „finețea aromelor sale" și „eleganța echilibrului său", considerați subiectivi, au fost eliminați și înlocuiți cu „dulceață echilibrată la început, cu o notă amară la final". Fraza „Cidrul tânăr are arome fructate, cu note de unt proaspăt, căpătând note de piele tăbăcită odată cu învechirea" a fost adăugată pentru a descrie modul în care evoluează aromele în timp.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea ariei geografice

Descriere

Pentru a corecta o eroare evidentă în descrierea ariei geografice ca listă a comunelor, a fost adăugată comuna Avernes-Saint-Gourgon.

Această secțiune a fost revizuită pentru a integra această modificare și a actualiza formularea, astfel încât să includă lista operațiunilor desfășurate în cadrul ariei geografice și trimiterea la Codul geografic oficial francez. Perimetrul arealului rămâne neschimbat.

Formularea paragrafului referitor la denumirea „Pays d'Auge-Cambremer" a fost modificată pentru a fi mai ușor de citit.

Data depunerii cererilor de identificare a parcelelor a fost devansată de la data de 1 aprilie a anului N la data de 1 noiembrie a anului N-1, pentru a permite efectuarea procedurii la momentul potrivit.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică

Descriere

Normele de trasabilitate au fost modificate pentru a permite o mai bună monitorizare calitativă și cantitativă a etapelor de producție.

Declarația privind alocarea parcelelor din livezi a fost înlocuită cu un inventar al livezii pentru a se alinia la instrumentele de raportare (IT) care au fost dezvoltate.

Declarațiile de intenție privind încetarea producției și reluarea producției au fost eliminate. Acestea nu au fost utilizate în practică.

Termenul de depunere a cererilor a fost prelungit cu 72 de ore, la 8 zile, pentru a se ține seama de zilele nelucrătoare și de volumul de muncă din această perioadă.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea metodei de producție

Descriere

Compoziția varietală a livezii și sistemul de conducere

Formularea a fost revizuită pentru a se armoniza textul cu celelalte caiete de sarcini ale altor produse din categoria cidrului și cu metodele de control aferente privind conducerea pomilor. În special, se precizează în prezent că „Livada cuprinde toți merii din exploatație ale căror fructe pot fi utilizate pentru producția de «Pays d'Auge» sau de «Pays d'Auge-Cambremer»".

Lista soiurilor de mere prevăzută în anexă a fost inclusă în corpul textului în conformitate cu instrucțiunile de redactare. Categoria „Alte soiuri" a fost redenumită „Soiuri dulci" și s-a clarificat faptul că categoria „Soiuri fenolice" include soiurile amare și dulci-amărui, pentru a se asigura conformitatea cu nomenclatura oficială pentru aceste categorii. Având în vedere parametrii analitici, soiul Germaine a fost transferat de la categoria „Soiuri dulci" la categoria „Soiuri fenolice".

S-a precizat că „Pentru a menține diversitatea varietală, se autorizează prezența soiurilor de mere care nu figurează pe lista de mai sus și care se cultivă sub formă de arbori cu trunchi înalt, până la maximum 20 % din totalul arborilor din livadă." Această măsură înlocuiește formularea anterioară („Cu toate acestea, prezența soiurilor de mere care nu sunt menționate în apendice, dar care au fost certificate ca fiind plantate înainte de 19 martie 1996 este permisă până la o limită maximă de 20 % din suprafața plantată a unei livezi identificate într-o exploatație"), care a fost dificil de pus în aplicare având în vedere necesitatea de a furniza dovezi. Scopul acestei măsuri este de a permite păstrarea arborilor din soiurile neidentificate, dacă acest lucru ar putea fi relevant în ceea ce privește adaptarea. Proporția lor din amestec este limitată la 10 %.

Sistemul de conducere este descris în prezent în ceea ce privește distanța dintre arbori, și nu în ceea ce privește înălțimea inițială a ramurilor de pe trunchi.

Au fost aduse unele modificări de formulare pentru a facilita verificările.

Recoltarea și depozitarea; productivitatea livezilor

Pentru a simplifica metodele de recoltare și depozitare, asigurând în același timp trasabilitatea în amestecuri, formularea „soi cu soi" a fost înlocuită cu „merele sunt recoltate în funcție de categoria varietală". A fost eliminată trimiterea la „coacerea corespunzătoare". Acest parametru este verificat în timpul procesului pe baza densității mustului, care este mai relevantă. La urma urmei, merele continuă adesea să se coacă în timpul depozitării.

Normele referitoare la recoltare, care au fost inspirate de normele aplicabile vinurilor spumante, au fost simplificate, deoarece merele destinate producerii de cidru sunt fructe mai rezistente decât strugurii în ceea ce privește înălțimea de cădere și înălțimea de depozitare.

Eliminarea deșeurilor vegetale se aplică nu numai materialului recoltat, întrucât se realizează și manual, după sortarea și spălarea merelor.

Cerința de a păstra separat soiurile dacă sunt depozitate mai mult de 3 zile a fost, de asemenea, eliminată, deoarece nu exista nicio justificare tehnică pentru aceasta.

Randamentul se calculează ca medie pe doi ani, pentru a ține seama de fenomenul rodirii bienale.

Formularea a fost detaliată pentru a preciza modul în care trebuie calculat randamentul.

Presarea și extragerea sucului

Pentru a evidenția metoda de conducere sub formă de arbori cu trunchi înalt, care este metoda de conducere tradițională din Pays d'Auge, a fost introdusă o cerință de 30 % pentru merele utilizate.

Conținutul de zahăr al mustului a fost înlocuit cu un control al densității, deoarece aceasta este metoda de măsurare utilizată în mod obișnuit de producători. Valoarea-țintă propusă (densitate minimă de 1 050) este echivalentă cu valoarea-țintă în vigoare în prezent (conținut de zahăr de 108 g/litru).

Producția de cidru

Mențiunea privind limpezirea se modifică după cum urmează: „Limpezirea musturilor prin decantare pectică este obligatorie", pentru a facilita înțelegerea.

Trimiterea la „fermentația lentă” a fost eliminată, deoarece nu se referea la o valoare-țintă specifică.

Interdicția privind „pasteurizarea, adăugarea de apă sau coloranți și orice operațiune menită să modifice valoarea naturală” a fost extinsă pentru a include cidrul.

Se adaugă limpezirea cidrului prin pritocire.

Îmbutelierea și fermentarea secundară

Formularea acestei secțiuni a fost modificată pentru a deveni mai clară.

Proporția soiurilor acide utilizate în proces a fost majorată de la 15 % la 25 %, pentru a permite producătorilor să regleze mai bine pH-ul musturilor, întrucât acesta este un parametru important în monitorizarea fermentației și a calității cidrului obținut.

Proporția de mere din același soi (limitată anterior la 60 %) a fost înlocuită cu cerința de a utiliza cel puțin trei soiuri în proces. Această modificare simplifică trasabilitatea fructelor, asigurând în același timp faptul că amestecurile sunt obținute din mai multe soiuri diferite.

Proporția merelor din soiurile care nu sunt incluse pe listă este limitată la 10 %, pentru a reduce impactul acestora asupra profilului organoleptic al cidrului.

Mențiunea „Adăugarea de gaz exogen este interzisă în toate etapele de producție și îmbuteliere” a fost înlocuită cu o interdicție privind gazificarea. Această modificare are ca scop interzicerea injectării de gaz pentru a crește sau a intensifica efervescența produsului. Cu toate acestea, este permisă utilizarea metodei de transfer al gazului prin contrapresiune în timpul operațiunilor de îmbuteliere, pentru a preveni evadarea bulelor.

Caracteristicile produsului finit au fost eliminate din această secțiune, deoarece fac parte din secțiunea privind descrierea produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Dovezi privind legătura cu mediul geografic

Descriere

Această secțiune a fost reformulată și modificată pentru a se conforma instrucțiunilor de redactare în vigoare. În special, a fost adăugat un paragraf introductiv:

„Caracteristicile specifice ale DOP „Pays d’Auge” sau „Pays d’Auge-Cambremer” se datorează condițiilor pedoclimatice din aria geografică și priceperii producătorilor locali, în special faptului că aceștia selectează soiuri adaptate ariei geografice; tehnicii lor de a lăsa pulpa să fermenteze în cuve înainte de presare; și fermentării secundare în sticlă. Acești factori se combină pentru a conferi acestui cidru profilul său organoleptic distinctiv.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente specifice referitoare la etichetare

Descriere

Din motive de simplificare, dispozițiile din această secțiune au fost eliminate. În prezent, se aplică dispozițiile normative.

Au fost menținute și reformulate numai dispozițiile privind modul de afișare a denumirii „Pays d’Auge-Cambremer”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Cerințele naționale

Descriere

Tabelul principalelor puncte care trebuie verificate a fost revizuit pentru a include valorile-țintă asociate și pentru a specifica titlurile punctelor și metodele de control asociate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Numărul de referință UE: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

2206 - Alte băuturi fermentate (de exemplu cidru de mere, cidru de pere, hidromel, saké); amestecuri de băuturi fermentate și amestecuri de băuturi fermentate și băuturi nealcoolice, nedenumite și necuprinse în altă parte

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Pays d'Auge" sau „Pays d'Auge-Cambremer" desemnează un cidru spumant nepasteurizat, necarbonatat, obținut prin fermentație secundară naturală și produs din suc pur de mere de cidru provenite din soiuri specifice, cultivate în livezi identificate din aria geografică.

„Pays d'Auge" sau „Pays d'Auge-Cambremer" obținut prin fermentare secundară prezintă următoarele caracteristici:

— tărie alcoolică dobândită în volume de minimum 3,5 % vol.;

— tărie alcoolică totală în volume de minimum 6 % vol.;

— conținut de zaharuri de minimum 20 g/litru;

— presiune minimă de 1,5 bari la 20 °C.

Culoarea „Pays d'Auge" sau „Pays d'Auge-Cambremer" variază de la galben-auriu la galben-portocaliu. Cidrul se caracterizează printr-o dulceață echilibrată la început, cu o ușoară notă amară la final, având o aciditate ușoară. Cidrul tânăr are arome fructate, cu note de unt proaspăt, căpătând note de piele tăbăcită odată cu învechirea.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea merelor, fabricarea și îmbutelierea cidrului trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Perimetrul acestui areal înglobează teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2025:

Departamentul Calvados

Integral, comunele (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.

Doar părți de comune (3):

Mézidon Vallée d'Auge (numai teritoriul comunelor delegate Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude și Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (numai teritoriul comunei delegate Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (numai teritoriul comunelor delegate Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette și Vieux-Pont-en-Auge).

Departamentul Eure

Integral, comunele (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.

Departamentul Orne

Integral, comunele (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.

Doar părți de comune (2):

Municipalitatea Gouffern en Auge (numai teritoriul comunelor delegate Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie și Villebadin), La Ferté-en-Ouche (numai teritoriul comunei delegate Monnai).

Pentru a se califica pentru denumirea „Pays d'Auge-Cambremer", fructele trebuie să fie recoltate, iar cidrul trebuie să fie produs pe teritoriul următoarelor comune:

Departamentul Calvados

Integral, comunele (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.

Doar părți de comune (2):

Municipalitatea Mézidon Vallée d'Auge (numai teritoriul comunelor delegate Crèvecœur-en-Auge și Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (numai teritoriul comunei delegate Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Echilibrul dintre rotunjime și dulceață în cazul „Pays d'Auge" sau „Pays d'Auge-Cambremer" poate fi obținut numai prin utilizarea musturilor cu o dulceață naturală adecvată. Condițiile pedoclimatice din aria geografică sunt ideale pentru această cerință, deoarece asigură un aport adecvat de apă pentru meri (în special vara, în perioada de creștere a fructelor), care este moderat de adâncimea limitată a solului, de transferabilitatea scăzută a apei, având în vedere textura sa argiloasă și prezența ierbii. Aceste elemente limitează vigoarea pomilor, permițându-le să producă fructe bogate în zaharuri.

Gustul ușor amar și robustețea cidrului se obțin prin cerința ca amestecurile să conțină majoritatea (minimum 70 %) soiurilor dominante din livezile din Pays d'Auge, care au fost selectate la nivel local în ultimul secol. Aciditatea scăzută a produsului este în concordanță cu conținutul scăzut de soiuri acide.

Metoda fermentării în cuve duce la oxidarea pulpei. Împreună cu metodele moderne de presare, acest lucru contribuie la păstrarea moștenirii proprietăților organoleptice obținute prin utilizarea zdrobitoarelor tradiționale și presările îndelungate, cum ar fi culoarea galben-auriu până la galben-portocaliu, tipică pentru „Pays d'Auge" sau „Pays d'Auge-Cambremer".

Calitatea recoltelor este optimizată prin metoda de conducere sub formă de arbori cu trunchi înalt, care permite animalelor să îndepărteze primele mere care cad (adesea de slabă calitate și conținând viermi). Stratul de iarbă oferă, de asemenea, un efect de amortizare la cădere și asigură o bună protecție la sol.

Fermentația secundară naturală contribuie la dezvoltarea aromelor produsului „Pays d'Auge" sau „Pays d'Auge-Cambremer", evoluând de la arome fructate cu note de unt proaspăt în cidrul tânăr și căpătând note de piele tăbăcită pe măsură ce se învechește.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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