C/2026/2455

27.4.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/2455)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0042-AM01 – 2. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Organizácia

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „PAYS D'AUGE“ / „PAYS D'AUGE - CAMBREMER“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Do opisu výrobku sa doplnili hlavné charakteristiky spôsobu výroby, ktorý výrobok definuje: „šumivé jablčné víno (cider), ktoré vzniká druhotným kvasením vo fľaši“.

Pojem „keeved“, ktorý odkazoval na francúzske právne predpisy, sa vypustil a do špecifikácie výrobku sa zahrnuli podmienky platné pre CHOP „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“.

Znenie analytických charakteristík sa doplnilo slovami „najmenej“, aby sa objasnili kontroly.

A napokon sa obsah oxidu uhličitého ako meradlo stupňa druhotného kvasenia nahradil tlakom vo fľaši, ktorý poskytuje ďalšie meradlo druhotného kvasenia a je ľahšie kontrolovateľný, pretože si nevyžaduje laboratórnu analýzu. Cieľová hodnota sa nastavila na úroveň tlaku zodpovedajúcu hodnote oxidu uhličitého.

Organoleptický opis výrobku „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“ sa preformuloval tak, aby bol konkrétnejší a objektívnejší: doplnili sa slová „má zlatožltú až oranžovožltú farbu“. Deskriptory „jemnosť aróm“ a „elegancia vyváženosti“, ktoré sa považujú za subjektívne, sa vypustili a nahradili slovami „vyvážená sladkosť pri nástupe s náznakom horkosti na konci“. Doplnila sa veta „Mladé jablčné víno má ovocné arómy s tónmi čerstvého masla, ktoré sa zrením rozvinú do kožených tónov“ s cieľom opísať, ako sa arómy v priebehu času vyvíjajú.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

V záujme opravy zjavnej chyby, ktorá sa vyskytla pri opise zemepisnej oblasti v podobe zoznamu obcí, sa doplnila obec Avernes-Saint-Gourgon.

Tento bod sa revidoval s cieľom zahrnúť túto zmenu a aktualizovať znenie tak, aby obsahovalo zoznam operácií vykonávaných v rámci oblasti, ako aj odkaz na francúzsky úradný zemepisný kódex. Hranice zemepisnej oblasti sa nemenia.

Znenie odseku o označení „Pays d'Auge-Cambremer“ sa upravilo v záujme lepšej čitateľnosti.

Dátum podávania žiadostí o identifikáciu pozemkov sa posunul z 1. apríla roku N na 1. november roku N – 1, aby sa postup mohol uskutočniť vo vhodnom čase.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Pravidlá vysledovateľnosti sa zmenili tak, aby sa umožnilo lepšie kvalitatívne a kvantitatívne monitorovanie výrobných fáz.

Vyhlásenie o priradení pozemkov so sadmi sa nahradilo súpisom sadov, aby sa zabezpečil súlad s (IT) nástrojmi na podávanie správ, ktoré sa vyvinuli.

Vyhlásenie o zámere nevyrábať a vyhlásenie o obnovení výroby boli zrušené. V praxi sa nepoužívali.

Lehota na predloženie žiadostí bola predĺžená o 72 hodín na 8 dní, aby sa zohľadnili dni pracovného pokoja a pracovné zaťaženie počas tohto obdobia.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis spôsobu výroby

Opis

Odrodové zloženie sadu a systém vedenia

Znenie sa revidovalo s cieľom zosúladiť ho so znením platným pri špecifikáciách výrobku pre iné cidrové výrobky a súvisiace spôsoby kontroly týkajúce sa starostlivosti o sady. Konkrétne sa teraz uvádza: „Sad tvoria všetky jablone v podniku, ktorých plody sa môžu použiť na výrobu jablčného vína „Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer.“

Zoznam odrôd jabĺk stanovený v prílohe sa zahrnul do tela textu v súlade s pokynmi na vypracovanie textu. Kategória „Ostatné odrody“ sa premenovala na „Sladké odrody“ a objasnilo sa, že kategória „fenolové“ zahŕňa horké i horkosladké odrody, aby sa zabezpečil súlad s úradnou nomenklatúrou pre tieto kategórie. Vzhľadom na analytické parametre sa odroda Germaine preradila z kategórie „sladké“ do kategórie „fenolové“.

Uviedlo sa, že „[v] záujme zachovania odrodovej rozmanitosti je povolená prítomnosť odrôd jabĺk, ktoré nie sú obsiahnuté v uvedenom zozname a ktoré sa pestujú ako vysokokmenné stromy, maximálne do 20 % stromov v sade.“ Týmto opatrením sa nahrádza predchádzajúce znenie („Prítomnosť odrôd jabĺk, ktoré nie sú uvedené v prílohe, ale o ktorých je potvrdené, že boli vysadené pred 19. marcom 1996, je však povolená do maximálneho limitu 20 % vysadenej plochy identifikovaného sadu v podniku“), ktoré sa vzhľadom na potrebu predložiť dôkaz ťažko presadzovalo. Účelom tohto opatrenia je umožniť zachovanie stromov neidentifikovaných odrôd, ak by to mohlo mať význam z hľadiska adaptácie. Ich podiel v zmesi je obmedzený na 10 %.

Systém vedenia stromov sa teraz opisuje z hľadiska vzdialenosti medzi stromami, a nie z hľadiska počiatočnej výšky konárov na kmeni.

Niektoré zmeny znenia sa vykonali v záujme uľahčenia kontrol.

Zber a skladovanie; produktivita sadu

S cieľom zjednodušiť spôsoby zberu a skladovania a zároveň zabezpečiť vysledovateľnosť v zmesiach sa slová „podľa odrody“ nahradili slovami „jablká sa zberajú podľa kategórie odrody“. Vypustil sa odkaz na „riadne dozrievanie“. Tento parameter sa počas procesu kontroluje pomocou hustoty muštu, ktorá je relevantnejšia. Jablká predsa často dozrievajú aj počas skladovania.

Zjednodušili sa pravidlá týkajúce sa zberu, ktoré boli inšpirované pravidlami platnými pre šumivé vína, pretože jablká na výrobu jablčného vína sú z hľadiska výšky pádu a výšky uskladnenia odolnejšie než hrozno.

Likvidácia rastlinného odpadu sa netýka len zozbieraného materiálu, pretože sa vykonáva aj ručne po vytriedení a umytí jabĺk.

Takisto sa vypustila požiadavka uchovávať odrody oddelene, ak sú skladované dlhšie ako tri dni, pretože nemala žiadne technické opodstatnenie.

Výnos sa vypočítava ako priemer za dva roky, aby sa zohľadnil fenomén dvojročného plodenia.

Znenie sa spresnilo s cieľom špecifikovať, ako sa má výnos vypočítať.

Extrakcia šťavy a lisovanie

S cieľom zdôrazniť metódu vedenia vysokokmenných stromov, ktorá je v Pays d'Auge tradičná, sa zaviedla požiadavka na 30 % podiel použitých jabĺk.

Obsah cukru v mušte sa nahradil kontrolou hustoty, pretože výrobcovia tento spôsob merania bežne používajú. Navrhovaná cieľová hodnota (minimálna hustota 1 050) zodpovedá aktuálne platnej cieľovej hodnote (obsah cukru 108 g/l).

Výroba jablčného vína

Formulácia týkajúca sa odkaľovania sa zmenila takto: „Odkaľovanie muštu pomocou pektínového usadzovania je povinné“, aby bola táto časť zrozumiteľnejšia.

Odkaz na „pomalé kvasenie“ sa vypustil, pretože sa nevzťahoval na konkrétnu cieľovú hodnotu.

Zákaz „pasterizácie, pridávania vody alebo farbív a akýchkoľvek operácií zameraných na zmenu prirodzenej hodnoty“ sa rozšíril aj na jablčné vína.

Doplnilo sa odkaľovanie jablčného vína pomocou stáčania.

Fľašovanie a druhotné kvasenie

Znenie tohto bodu sa zmenilo tak, aby bolo zrozumiteľnejšie.

Podiel kyslých odrôd používaných v procese sa zvýšil z 15 % na 25 %, aby mohli výrobcovia lepšie regulovať pH muštu, keďže ide o dôležitý parameter pri monitorovaní kvasenia a kvality získaného jablčného vína.

Podiel jabĺk rovnakej odrody (predtým obmedzený na 60 %) sa nahradil požiadavkou použiť v procese minimálne tri odrody. Touto zmenou sa zjednodušuje vysledovateľnosť ovocia a zároveň sa zabezpečuje, aby sa zmesi vyrábali z rôznych odrôd.

Podiel jabĺk z odrôd, ktoré nie sú uvedené v zozname, je obmedzený na 10 %, aby sa znížil ich vplyv na organoleptický profil jablčných vín.

Formulácia „Pridávanie exogénneho plynu je zakázané vo všetkých fázach výroby a fľašovania“ sa nahradila zákazom splyňovania. Cieľom tejto zmeny je zakázať vstrekovanie plynu na zvýšenie alebo zlepšenie perlivosti výrobku. Metóda prenosu plynu protitlakom počas plnenia do fliaš, ktorá má zabrániť úniku bubliniek, je však povolená.

Vlastnosti hotového výrobku sa z tejto časti vypustili, pretože patria do časti obsahujúcej opis výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím

Opis

Tento bod sa prepracoval a zmenil tak, aby bol v súlade s platnými pokynmi na vypracovanie textu. Konkrétne sa doplnil úvodný odsek:

„Špecifické vlastnosti výrobku s CHOP ‚Pays d'Auge‘ alebo ‚Pays d'Auge-Cambremer‘ sú odvodené od pôdnych a klimatických podmienok zemepisnej oblasti a od know-how miestnych výrobcov, najmä od skutočnosti, že vyberajú odrody prispôsobené danej oblasti, od ich techniky, pri ktorej sa dužina pred lisovaním necháva kvasiť v nádobách, a od druhotného kvasenia vo fľaši. Vďaka kombinácii týchto faktorov získava toto jablčné víno svoj charakteristický organoleptický profil.“

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania

Opis

V záujme zjednodušenia sa ustanovenia tohto bodu vypustili. Teraz sa uplatňujú ustanovenia právnych predpisov.

Zachovali a preformulovali sa len ustanovenia o spôsobe uvádzania označenia „Pays d'Auge-Cambremer“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Tabuľka hlavných bodov, ktoré sa majú kontrolovať, sa zrevidovala tak, aby obsahovala súvisiace cieľové hodnoty a aby sa v nej konkrétne uvádzali názvy bodov a súvisiace spôsoby kontroly.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0042-AM01 – 2. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

2206 – Ostatné kvasené nápoje (napríklad jablčné víno, hruškové víno, medovina, saké); zmesi kvasených nápojov a zmesi kvasených nápojov a nealkoholických nápojov, inde nešpecifikované ani nezahrnuté

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer“ označuje nepasterizované, nesýtené šumivé jablčné víno (cider), ktoré vzniká prirodzeným druhotným kvasením a vyrába sa z čistej šťavy získanej z jabĺk na výrobu jablčného vína z osobitných odrôd pestovaných v určených sadoch v zemepisnej oblasti.

Jablčné víno „Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer“, ktoré vzniká druhotným kvasením, má tieto vlastnosti:

— skutočný obsah alkoholu najmenej 3,5 obj. %,

— celkový obsah alkoholu najmenej 6 obj. %,

— obsah cukru najmenej 20 g/l,

— minimálny tlak 1,5 baru pri teplote 20 °C.

Jablčné víno „Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer“ má zlatožltú až oranžovožltú farbu. Má vyváženú sladkosť pri nástupe s náznakom horkosti na konci a je mierne kyslé. Mladé jablčné víno má ovocné arómy s tónmi čerstvého masla, ktoré sa zrením rozvinú do kožených tónov.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Jablká sa musia pestovať a jablčné víno sa musí vyrábať a fľašovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť pozostáva z územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025):

Departement Calvados

Celé územie obcí (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.

Časť územia obcí (3):

Mézidon Vallée d'Auge (len územie delegovaných obcí Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude a Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (len územie delegovanej obce Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (len územie delegovaných obcí Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette a Vieux-Pont-en-Auge).

Departement Eure

Celé územie obcí (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.

Departement Orne

Celé územie obcí (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.

Časť územia obcí (2):

Obec Gouffern en Auge (len územie delegovaných obcí Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie a Villebadin), La Ferté-en-Ouche (len územie delegovanej obce Monnai).

Na získanie označenia „Pays d'Auge-Cambremer“ sa ovocie musí zberať a jablčné víno sa musí vyrábať na území týchto obcí:

Departement Calvados

Celé územie obcí (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.

Časť územia obcí (2):

Obec Mézidon Vallée d'Auge (len územie delegovaných obcí Crèvecœur-en-Auge a Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (len územie delegovanej obce Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Vyváženosť medzi jemnosťou a sladkosťou vo výrobku „Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer“ možno dosiahnuť len použitím muštov so správnou prirodzenou sladkosťou. Pôdne a klimatické podmienky v zemepisnej oblasti sú pre túto požiadavku ideálne, pretože zabezpečujú dostatočný prísun vody pre jablone (najmä v lete, keď rastú plody), ktorý je zmierňovaný obmedzenou hĺbkou pôdy, nízkou priepustnosťou vody vzhľadom na ílovitú štruktúru pôdy a prítomnosťou trávy. Tieto prvky obmedzujú vitalitu stromov a umožňujú im rodiť ovocie bohaté na cukry.

Mierna horkosť a robustnosť jablčného vína sa dosahuje vďaka požiadavke, aby zmesi obsahovali prevažne (minimálne 70 %) dominantné odrody zo sadov Pays d'Auge, ktoré boli vybrané na miestnej úrovni v priebehu minulého storočia. Nízka kyslosť výrobku zodpovedá nízkemu obsahu kyslých odrôd.

Metóda kvasenia v nádobách vedie k oxidácii dužiny. V kombinácii s modernými metódami lisovania to pomáha zachovať dedičstvo organoleptických vlastností získaných vďaka tradičným drvičom a dlhému lisovaniu, ako je napríklad zlatožltá až oranžovožltá farba, ktorá je pre výrobok „Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer“ typická.

Kvalita úrody sa optimalizuje vďaka metóde vedenia vysokokmenných stromov, ktorá zvieratám umožňuje odstrániť prvé opadané jablká (často nekvalitné a obsahujúce červy). Trávnatý porast zároveň tlmí pád jabĺk a zabezpečuje ich dobrú ochranu na zemi.

Prirodzené druhotné kvasenie prispieva vo výrobku „Pays d'Auge“ alebo „Pays d'Auge-Cambremer“ k rozvoju arómy, ktoré sa vyvíjajú od ovocných arómy s tónmi čerstvého masla v mladom jablčnom víne a počas zrenia získavajú kožené tóny.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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