C/2026/2455

27.4.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2455)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Referenčna številka EU: PDO-FR-0042-AM01 – 2. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Organizacija

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer" se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, saj:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Opisu proizvoda so bile dodane glavne značilnosti metode proizvodnje, ki določa proizvod: „peneči jabolčnik, pridobljen s sekundarnim vrenjem v steklenicah“.

Črtan je bil izraz „bouché“, ki se nanaša na francosko zakonodajo, v specifikacijo proizvoda pa so bili vključeni pogoji, ki veljajo za ZOP „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“.

Zaradi večje jasnosti glede pregledov je bilo besedilo analitskih lastnosti dopolnjeno z „ali enakovredno“.

Nazadnje, vsebnost ogljikovega dioksida kot merilo stopnje sekundarnega vrenja je bila nadomeščena s tlakom v steklenici, ki je drugo merilo sekundarnega vrenja in ga je lažje preveriti, saj za to ni potrebna laboratorijska analiza. Ciljna vrednost je bila določena na ravni tlaka, ki ustreza vrednosti ogljikovega dioksida.

Organoleptični opis za proizvod „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer“ je bil preoblikovan, da bi bil natančnejši in objektivnejši. Dodano je bilo besedilo „je zlato rumene do oranžno rumene barve“. Opisna elementa „prefinjenost arom“ in „elegantnost ravnovesja“ sta bila ocenjena kot subjektivna in odstranjena ter nadomeščena z besedilom „najprej uravnoteženo sladek in ima rahlo grenak pookus“. Za opis, kako se arome sčasoma razvijejo, je bil dodan stavek: „Mladi jabolčnik ima sadne arome z notami svežega masla, s staranjem pa se razvijejo note po usnju“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev geografskega območja

Opis

Zaradi popravka očitne napake pri opisu geografskega območja je bila na seznam občin dodana občina Avernes-Saint-Gourgon.

Ta oddelek je bil revidiran zaradi vključitve te spremembe in posodobitve besedila, pri čemer sta bila vključena seznam postopkov, ki se izvajajo na območju, ter sklic na francoski uradni geografski kodeks. Meje območja so nespremenjene.

Besedilo odstavka o označbi „Pays d'Auge-Cambremer“ je bilo urejeno za boljšo berljivost.

Datum vložitve vlog za identifikacijo parcel je bil prestavljen s 1. aprila leta N na 1. november leta N-1, da bi se lahko postopek pravočasno izvedel.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Zaradi boljšega kakovostnega in količinskega spremljanja faz proizvodnje so bila spremenjena pravila o sledljivosti.

Zaradi uskladitve z razvitimi orodji (IT) za poročanje je bila izjava o namembnosti parcel za sadovnjake nadomeščena s popisom sadovnjakov.

Izjavi o nameri za opustitev proizvodnje in o ponovnem začetku proizvodnje sta bili odpravljeni, saj se v praksi nista uporabljali.

Rok za vložitev zahtevkov je bil podaljšan za 72 ur, torej na osem dni, da bi se upoštevali dela prosti dnevi in delovna obremenitev v tem obdobju.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Sortna sestava sadovnjaka in gojitvene oblika

Besedilo je bilo revidirano zaradi uskladitve z besedili, ki se uporabljajo za specifikacije proizvodov drugih jabolčnikov, in povezanimi postopki nadzora pri obdelavi sadovnjakov. Natančneje, zdaj je navedeno: „Sadovnjak sestavljajo vse jablane na kmetijskem gospodarstvu, katerih plodovi se lahko uporabljajo za proizvodnjo ‚Pays d'Auge' ali ‚Pays d'Auge-Cambremer'."

V skladu z navodili za pripravo besedil je bil v besedilo vključen seznam sort jabolk iz Priloge. Kategorija „druge sorte" je bila preimenovana v „sladke sorte" in pojasnjeno je bilo, da kategorija „fenolne sorte" vključuje grenke in grenko-sladke sorte, da se zagotovi skladnost z uradno nomenklaturo za te kategorije. Sorta germaine je bila zaradi svojih analitskih parametrov premeščena iz kategorije „sladke sorte" v kategorijo „fenolne sorte".

Navedeno je: „Za ohranitev sortne raznovrstnosti je prisotnost sort jabolk, ki niso navedene na zgornjem seznamu in se pridelujejo na visokodebelnih drevesih, dovoljena v deležu največ 20 % dreves v sadovnjaku". S tem se nadomesti prejšnje besedilo („Vendar je prisotnost sort jabolk, ki niso navedene v dodatku, vendar so potrjeno zasajene pred 19. marcem 1996, dovoljena v deležu največ 20 % zasajene površine opredeljenega sadovnjaka na kmetijskem gospodarstvu"), ki ga je bilo zaradi zahteve za predložitev dokazila težko uveljavljati. Namen tega ukrepa je omogočiti, da se ohranijo drevesa sort, ki niso opredeljene, če bi to lahko bilo pomembno za prilagoditev. Njihov delež v zvrsti je največ 10 %.

Gojitvene oblike so zdaj opisane glede na razmik med drevesi in ne več glede na začetno višino vej na deblu.

Nekatere spremembe besedila so bile uvedene za lažje izvajanje pregledov.

Pobiranje in skladiščenje; produktivnost sadovnjaka

Da bi poenostavili metode pobiranja in skladiščenja ter hkrati zagotovili sledljivost v zvrsteh, je bilo besedilo „vsako sorto posebej" nadomeščeno z besedilom „jabolka se pobirajo glede na sortno kategorijo". Omemba „ustrezne dozorelosti" je bila črtana. Ta parameter se med postopkom preverja na podlagi gostote mošta, ki je ustreznejše merilo. Navsezadnje jabolka pogosto zorijo še v skladišču.

Pravila o pobiranju, oblikovana po zgledu pravil za peneča vina, so bila poenostavljena, saj so jabolka za predelavo v mošt glede na višino padca in višino skladiščenja odpornejše sadje kot grozdje.

Odstranjevanje rastlinskih odpadkov velja za pobrani material in se izvede ročno tudi po sortiranju in pranju jabolk.

Zahteva po ločevanju sort, če se skladiščijo več kot tri dni, je bila črtana, saj ni bila tehnično utemeljena.

Donos se izračuna kot povprečje dveh let, da se upošteva pojav izmenične rodnosti.

Besedilo je bilo dopolnjeno, da bi se podrobno določilo, kako je treba izračunati donos.

Pridobivanje soka in stiskanje

Da bi se poudarila gojitvena oblika z visokim deblom, ki se tradicionalno uporablja v Pays d'Auge, je bila uvedena zahteva, da mora biti 30 % uporabljenih jabolk pridobljenih s takih dreves.

Vsebnost sladkorja v moštu je bila nadomeščena s preverjanjem gostote, saj je to merilna metoda, ki jo proizvajalci običajno uporabljajo. Predlagana ciljna vrednost (najmanjša gostota 1 050) je enakovredna trenutno veljavni ciljni vrednosti (vsebnost sladkorja 108 g/liter).

Proizvodnja jabolčnika

Zaradi lažjega razumevanja je bila navedba o bistrenju spremenjena, kot sledi: „Bistrenje mošta s pektinskimi encimi je obvezno."

Omemba „počasnega vrenja“ je bila črtana, saj se ni nanašala na določeno ciljno vrednost.

Prepoved „pasterizacije, dodajanja vode ali barvil in vseh postopkov, namenjenih spremembi naravne vrednosti,“ je bila razširjena na jabolčnike.

Dodano je bilo bistrenje jabolčnikov s pretakanjem.

Polnjenje v steklenice in sekundarno vrenje

Besedilo tega oddelka je bilo spremenjeno, da bi bilo jasnejše.

Delež jabolk kisle sorte, ki se uporablja v postopku, je bil povečan s 15 % na 25 %, da bi lahko proizvajalci bolje uravnavali vrednost pH mošta, saj je to pomemben parameter pri spremljanju vrenja in kakovosti pridobljenega jabolčnika.

Delež jabolk iste sorte (prej omejen na 60 %) je bil nadomeščen z zahtevo, da se v postopku uporabijo najmanj tri sorte. S to spremembo se poenostavi sledljivost sadja, hkrati pa se zagotovi, da so zvrsti pridobljene iz več različnih sort.

Delež jabolk sort, ki niso vključene na seznam, je omejen na 10 %, da bi se zmanjšal njihov vpliv na organoleptični profil jabolčnikov.

Navedba „Dodajanje zunanjega plina je prepovedano v vseh fazah proizvodnje in polnjenja v steklenice“ je bila nadomeščena s prepovedjo gaziranja. Namen te spremembe je prepovedati vbrizgavanje plina za povečanje ali izboljšanje penjenja proizvoda. Dovoljena pa je metoda prenosa plina s protitlakom med polnjenjem v steklenice, da se prepreči uhajanje mehurčkov.

Iz tega oddelka so bile črtane lastnosti končnega izdelka, saj spadajo v oddelek o opisu proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazilo o povezavi z geografskim okoljem

Opis

Zaradi uskladitve z veljavnimi navodili za pripravo besedil je bil ta oddelek preoblikovan in dopolnjen. Zlasti je bil dodan uvodni odstavek:

„Posebne lastnosti proizvoda z ZOP ‚Pays d’Auge‘ ali ‚Pays d’Auge-Cambremer‘ so posledica talnih in podnebnih razmer na geografskem območju ter znanja in izkušenj lokalnih proizvajalcev, zlasti dejstva, da izbirajo sorte, prilagojene območju, tehnike, pri kateri pulpo pred stiskanjem pustijo, da vre v sodih, in sekundarnega vrenja v steklenici. Ti dejavniki skupaj dajejo temu jabolčniku njegov značilni organoleptični profil.“

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobne navedbe označevanja

Opis

Zaradi poenostavitve so bile določbe v tem oddelku črtane. Zdaj se uporabljajo regulativne določbe.

Ohranile so se samo določbe o prikazovanju označbe „Pays d’Auge-Cambremer“, ki so bile preoblikovane.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Zaradi vključitve povezanih ciljnih vrednosti ter določitve naslovov točk in ustreznih postopkov nadzora je bila revidirana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

Referenčna številka EU: PDO-FR-0042-AM01 – 2. februar 2026

1. **Ime**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer"

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

2206 – Druge fermentirane pijače (npr. jabolčnik, hruškovec, medica, sake); mešanice fermentiranih pijač in mešanice fermentiranih pijač z brezalkoholnimi pijačami, ki niso navedene ali zajete na drugem mestu

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

ZOP „Pays d'Auge" ali „Pays d'Auge-Cambremer" označuje nepasteriziran in negaziran peneči jabolčnik, pridobljen z naravnim sekundarnim vrenjem in iz čistega soka jabolk posebnih moštnih sort, ki se gojijo v opredeljenih sadovnjakih na geografskem območju.

Proizvod z ZOP „Pays d'Auge" ali „Pays d'Auge-Cambremer", pridobljen s sekundarnim vrenjem, ima naslednje lastnosti:

— volumenski delež dejanskega alkohola je najmanj 3,5 %,

— volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 6 %,

— vsebnost sladkorja je najmanj 20 g/liter,

— tlak je najmanj 1,5 bara pri 20 °C.

Proizvod z ZOP „Pays d'Auge" ali „Pays d'Auge-Cambremer" je zlato rumene do oranžno rumene barve. Ob zaužitju je najprej uravnoteženo sladek in ima rahlo grenak pookus ter je rahlo kisel. Mladi jabolčnik ima sadne arome z notami svežega masla, s staranjem pa se razvijejo note po usnju.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pridelavo jabolk ter proizvodnjo in polnjenje jabolčnika v steklenice je treba izvajati na razmejenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

To območje po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025 obsega ozemlje naslednjih občin:

departma Calvados

v celoti vključene občine (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,

le delno vključene občine (3):

Mézidon Vallée d'Auge (samo ozemlje pooblaščenih občin Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude in Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (samo ozemlje pooblaščene občine Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (samo ozemlje pooblaščenih občin Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette in Vieux-Pont-en-Auge),

departma Eure

v celoti vključene občine (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,

departma Orne

v celoti vključene občine (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,

le delno vključene občine (2):

Gouffern en Auge (samo ozemlje pooblaščenih občin Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie in Villebadin), La Ferté-en-Ouche (samo ozemlje pooblaščene občine Monnai).

Za upravičenost do ZOP „Pays d'Auge-Cambremer" mora biti sadje pobrano in jabolčnik proizveden na ozemlju naslednjih občin:

departma Calvados

v celoti vključene občine (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,

le delno vključene občine (2):

Mézidon Vallée d'Auge (samo ozemlje pooblaščenih občin Crèvecœur-en-Auge in Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (samo ozemlje pooblaščene občine Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Ravnovesje med nežnostjo in sladkostjo pri proizvodu z ZOP „Pays d'Auge" ali „Pays d'Auge-Cambremer" je mogoče doseči le z uporabo mošta z ustrezno naravno sladkostjo. Talne in podnebne razmere na geografskem območju so idealne za to zahtevo, saj zagotavljajo ustrezno količino vode za jablane (zlasti poleti, ko plodovi rastejo), ki jo uravnavajo omejena globina tal, nizka prenosljivost vode zaradi ilovnate sestave in prisotnost trave. Ti elementi omejujejo bujnost dreves in jim omogočajo, da obrodijo plodove, bogate s sladkorji.

Rahla grenkoba in polnost jabolčnika se dosežeta na podlagi zahteve, da morajo zvrsti vsebovati večinski delež (najmanj 70 %) prevladujočih sort iz sadovnjakov Pays d'Auge, ki so bile izbrane na lokalni ravni v zadnjem stoletju. Nizka kislost proizvoda je v skladu z nizko vsebnostjo kislih sort.

Vrenje v sodih povzroči oksidacijo v pulpi. To v kombinaciji s sodobnimi metodami stiskanja pomaga ohranjati tradicijo organoleptičnih lastnosti, pridobljenih s tradicionalnimi drobilniki in dolgimi stiskalnicami, kot je zlato rumena do oranžno rumena barva, značilna za proizvod z ZOP „Pays d'Auge" ali „Pays d'Auge-Cambremer".

Kakovost pridelka je optimizirana z gojitveno obliko z visokim deblom, ki omogoča, da živali odstranijo prva padla jabolka (ki so pogosto nizke kakovosti in črviva). Travnata podlaga ublaži padec jabolk in zagotavlja, da se na tleh dobro ohranijo.

Naravno sekundarno vrenje prispeva k razvoju arom proizvoda z ZOP „Pays d'Auge“ ali „Pays d'Auge-Cambremer“, ki se iz sadnih arom z notami svežega masla v mladem jabolčniku s staranjem razvijejo v note po usnju.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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