Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2455

27.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2455)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pays d’Auge / Pays d’Auge-Cambremer”

Referensnummer: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026

1. **Produktens namn**

”Pays d’Auge / Pays d’Auge-Cambremer”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Organisation

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”PAYS D’AUGE / PAYS D’AUGE-CAMBREMER” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar någon ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Huvuddragen i den framställningsmetod som kännetecknar produkten har lagts till i produktbeskrivningen: ”mousserande cider som framställs genom en andra jäsning på flaska”.

Termen ”bouché”, som hänvisade till fransk lagstiftning, har strukits och de villkor som gäller för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pays d’Auge / Pays d’Auge-Cambremer” har lagts till i produktspecifikationen.

Texten om de analytiska egenskaperna har kompletterats för att förtydliga avseende kontrollerna.

Slutligen har koldioxidhalten som ett mått på graden av den andra jäsningen ersatts av trycket i flaskan, vilket ger ett annat mått på den andra jäsningen och är lättare att kontrollera, eftersom det inte kräver laboratorieanalys. Målvärdet har fastställts till en nivå som motsvarar koldioxidvärdet.

Den organoleptiska beskrivningen av ”Pays d’Auge / Pays d’Auge-Cambremer” har formulerats om för att göra den mer specifik och objektiv. Orden ”från gyllengul till orangegul” har lagts till. De beskrivande uttrycken ”dess fina aromer” och ”dess eleganta balans” har strukits eftersom de anses vara subjektiva och ersatts med ”inledande balanserad sötma som övergår i en viss beska”. Meningen ”Den unga cidern har fruktiga aromer med toner av färskt smör och utvecklar läderaktiga toner när den lagras” har lagts till för att beskriva hur aromerna utvecklas över tid.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

För att korrigera ett uppenbart fel i förteckningen över kommuner som ingår i det geografiska området har kommunen Avernes-Saint-Gourgon lagts till.

Detta avsnitt har setts över så att denna ändring nu ingår och ordalydelsen har ändrats så att avsnittet inbegriper en förteckning över verksamheter som utförs inom området samt en hänvisning till den franska officiella geografiska kodexen. Områdets avgränsning ändras inte.

Texten i stycket om beteckningen ”Pays d’Auge-Cambremer” har redigerats för att öka läsbarheten.

Datumet för inlämning av ansökningar om identifiering av odlingsområden har tidigarelagts från den 1 april år N till den 1 november år N-1 för att förfarandet ska kunna genomföras vid lämplig tidpunkt.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Spårbarhetsreglerna har ändrats för att möjliggöra bättre kvalitativ och kvantitativ övervakning av produktionsstegen.

Till följd av de nya (it-)rapporteringsverktyg som har tagits fram har deklarationen om fördelningen av skiften på fruktodlingarna ersatts med en förteckning över fruktodlingarna.

Deklarationerna om avsikten att inte producera och om att återuppta produktionen har avskaffats. De har inte tillämpats i praktiken.

Tidsfristen för att lämna in ansökningar har förlängts med 72 timmar och är nu 8 dagar för att ta hänsyn till arbetsfria dagar och arbetsbördan under denna period.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

Sammansättning av sorter och beskärningsmetod på fruktodlingen

Texten har ändrats för att anpassa den till de produktspecifikationer som gäller för andra ciderprodukter och tillhörande kontrollmetoder för skötsel av fruktodlingar. Bland annat anges det nu att ”Fruktodlingen består av alla de äppelträd på anläggningen vars frukt kan användas för att framställa ’Pays d’Auge’ eller ’Pays d’Auge-Cambremer’”.

Förteckningen över äppelsorter i bilagan har lagts till i texten i enlighet med redaktionella anvisningar. Kategorin ”Andra sorter” har döpts om till ”Söta sorter”, och det har förtydligats att kategorin ”sorter med hög fenolhalt” omfattar bittra och bittersöta sorter för att säkerställa överensstämmelse med den officiella nomenklaturen för dessa kategorier. Mot bakgrund av de analytiska parametrarna har sorten germaine flyttats från kategorin ”söta sorter” till kategorin ”sorter med hög fenolhalt”.

Det har angetts att ”För att bevara mångfalden sorter får äppelsorter som inte finns med på förteckningen ovan och som odlas som högstamsträd uppgå till högst 20 % på fruktodlingen”. Denna bestämmelse ersätter den tidigare bestämmelsen (”Äppelsorter som inte anges i bilagan men som bevisligen har planterats före den 19 mars 1996 är emellertid tillåtna upp till högst 20 % av det odlade området på en anläggnings identifierade fruktodling”), eftersom den var svår att verkställa på grund av kravet på att tillhandahålla bevis. Syftet med bestämmelsen är att se till att träd med sorter som inte anges i förteckningen får vara kvar om det kan vara relevant i fråga om anpassning. Deras andel i blandningen får vara högst 10 %.

Beskärningsmetoden beskrivs nu med angivelse av avståndet mellan träden och inte längre med angivelse av hur högt på stammen de lägsta grenarna ska sitta.

Vissa redaktionella ändringar har gjorts för att underlätta kontrollerna.

Skörd och lagring; fruktodlingens produktivitet

För att förenkla skörde- och lagringsmetoderna och samtidigt säkerställa spårbarheten för blandningar har formuleringen ”sort för sort” ersatts med ”äpplena skördas utifrån sortkategori”. Hänvisningen till ”tillräcklig mognad” har strukits. Denna parameter kontrolleras under processen utifrån mustvikt, vilket är mer relevant. Detta eftersom äpplena ofta fortsätter att mogna medan de lagras.

Reglerna för skörd, som inspirerats av reglerna för mousserande viner, har förenklats, eftersom cideräpplen är en mer motståndskraftiga än druvor när det gäller fallhöjd och staplingshöjd.

Bortskaffandet av växtavfall gäller inte bara det skördade materialet, eftersom detta också görs manuellt efter det att äpplena har sorterats och tvättats.

Kravet på att sorterna ska hållas åtskilda om de lagras längre än tre dagar har också strukits, eftersom det inte fanns någon teknisk motivering för det.

Avkastningen beräknas som genomsnittet under två år för att ta hänsyn till ojämna skördar med fruktsättning bara vartannat år.

Formuleringen har specificerats avseende hur avkastningen ska beräknas.

Utvinning och pressning av musten

För att lyfta fram den traditionella metoden med högstamsträd i Pays d’Auge har ett krav på 30 % införts för de äpplen som används.

Mustens sockerhalt har ersatts med en kontroll av mustvikten, eftersom detta är den mätmetod som oftast används av producenterna. Det föreslagna målvärdet (en lägsta mustvikt på 1 050) motsvarar det nuvarande målvärdet (sockerhalt på 108 g/liter).

Ciderframställning

Texten om klarning har ändrats till ”Musten måste klarnas genom pektinfällning”, för att göra den lättare att förstå.

Hänvisningen till ”långsam jäsning” har strukits eftersom det inte angavs något specifikt målvärde.

Förbudet mot ”pastörisering, tillsats av vatten eller färgämnen och åtgärder som syftar till att ändra det naturliga värdet” har utvidgats till att omfatta cidern.

Klarning av cidern genom omtappning har lagts till.

Tappning och andra jäsning

Texten i detta avsnitt har ändrats för att göra den tydligare.

Andelen syrliga sorter som används i processen har höjts från 15 % till 25 % för att göra det möjligt för producenterna att bättre reglera mustens pH-värde, eftersom detta är en viktig parameter när det gäller att övervaka jäsningen och kvaliteten på den cider som framställs.

Andelen äpplen av samma sort (tidigare begränsad till 60 %) har ersatts med ett krav på att minst tre sorter ska användas i processen. Denna ändring förenklar spårbarheten för frukten och säkerställer samtidigt att blandningarna framställs av ett antal olika sorter.

Andelen äpplen av sorter som inte finns med på förteckningen är begränsad till 10 % för att minska deras inverkan på ciderns organoleptiska profil.

Texten ”Tillsats av exogen gas är förbjuden i alla produktions- och tappningssteg” har ersatts med ett förbud mot att tillsätta kolsyra. Syftet med ändringen är att förbjuda tillförsel av kolsyra för att öka eller göra produkten mer sprudlande. Vid tappning är det dock tillåtet att använda kolsyra under mottryck för att förhindra att bubblorna läcker ut.

Slutproduktens egenskaper har strukits från detta avsnitt eftersom de hör hemma i avsnittet om produktbeskrivning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på sambandet med den geografiska omgivningen

Beskrivning

Detta avsnitt har omarbetats och ändrats för att överensstämma med gällande redaktionella anvisningar. I synnerhet har ett inledande stycke lagts till:

”De särskilda egenskaperna hos den skyddade ursprungsbeteckningen ’Pays d’Auge’ eller ’Pays d’Auge-Cambremer’ härrör från jordmånen och klimatet i det geografiska området samt från de lokala producenternas kunnande, särskilt det faktum att de väljer sorter som är anpassade till området, tekniken att låta fruktmassan jäsa i tankar före pressning samt en andra jäsning på flaska. Sammantaget ger dessa faktorer cidern dess karakteristiska organoleptiska profil.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda faktorer vid märkningen

Beskrivning

För enkelhetens skull har bestämmelserna i detta avsnitt strukits. Nu är det bestämmelserna i lagstiftningen som gäller.

Endast bestämmelserna om hur beteckningen ”Pays d’Auge-Cambremer” ska anges har bibehållits och omformulerats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

Tabellen över de viktigaste punkterna som ska kontrolleras har reviderats för att införliva de tillhörande målvärdena och ange rubriker för punkterna och tillhörande kontrollmetoder.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Pays d’Auge / Pays d’Auge-Cambremer”

Referensnummer: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026

1. **Namn**

”Pays d’Auge / Pays d’Auge-Cambremer”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

2206 – Andra jästa drycker, t.ex. äppelvin (cider), päronvin, mjöd och saké; blandningar av jästa drycker samt blandningar av jästa drycker och alkoholfria drycker, inte nämnda eller inbegripna någon annanstans

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Pays d’Auge” eller ”Pays d’Auge-Cambremer” avser en opastöriserad mousserande cider utan tillsatt kolsyra som framställs genom en naturlig andra jäsning och av ren must från cideräpplen av särskilda sorter som odlas i angivna fruktodlingar inom det geografiska området.

”Pays d’Auge” eller ”Pays d’Auge-Cambremer” som framställs genom en andra jäsning har följande egenskaper:

— En verklig alkoholhalt på minst 3,5 volymprocent.

— En total alkoholhalt på minst 6 volymprocent.

— En sockerhalt på minst 20 g/liter.

— Ett lägsta tryck på 1,5 bar vid 20 °C.

Färgen på ”Pays d’Auge” eller ”Pays d’Auge-Cambremer” varierar från gyllengul till orangegul. Den har en inledande balanserad sötma som övergår i en viss beska och är lätt syrlig. Den unga cidern har fruktiga aromer med toner av färskt smör och utvecklar läderaktiga toner när den lagras.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odlingen av äpplen samt framställningen och tappningen av cider måste utföras i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Området omfattar nedanstående kommuner, på grundval av 2025 års officiella geografiska kodex:

Departementet Calvados

Kommuner som ingår i sin helhet (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 och Villerville.

Kommuner som delvis ingår (3):

Mézidon Vallée d'Auge (endast den del som motsvarar de delegerade kommunerna Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude och Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (endast den del som motsvarar den delegerade kommunen Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (endast den del som motsvarar de delegerade kommunerna Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette och Vieux-Pont-en-Auge).

Departementet Eure

Kommuner som ingår i sin helhet (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 och Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Departementet Orne

Kommuner som ingår i sin helhet (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 och Vimoutiers.

Kommuner som delvis ingår (2):

Kommunen Gouffern en Auge (endast den del som motsvarar de delegerade kommunerna Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie och Villebadin) och La Ferté-en-Ouche (endast den del som motsvarar den delegerade kommunen Monnai).

För att få omfattas av beteckningen ”Pays d'Auge-Cambremer” måste frukten skördas och cidern framställas i följande kommuner:

Departementet Calvados

Kommuner som ingår i sin helhet (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 och Victot-en-Auge.

Kommuner som delvis ingår (2):

Kommunen Mézidon Vallée d'Auge (endast den del som motsvarar de delegerade kommunerna Crèvecœur-en-Auge och Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (endast den del som motsvarar den delegerade kommunen Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Balansen mellan fyllighet och sötma i ”Pays d'Auge” eller ”Pays d'Auge-Cambremer” förutsätter att man använder must med den rätta naturliga sötman. Jordmånen och klimatet i det geografiska området är idealiska med tanke på detta krav, eftersom de säkerställer en tillräcklig vattenförsörjning för äppelträden (särskilt på sommaren när frukten växer). Vattenförsörjningen regleras av jordmånens begränsade djup, vattnets låga överförbarhet på grund av den leriga texturen samt förekomsten av gräs. Dessa faktorer begränsar trädens växtkraft och ger frukt med höga sockerhalter.

Ciderns lätta beska och robusthet uppnås genom kravet på att blandningarna huvudsakligen (minst 70 %) ska utgöras av de dominerande sorterna från fruktodlingarna i Pays d'Auge, som har valts ut lokalt under det senaste århundradet. Produktens låga syrahalt beror den låga andelen syrliga sorter.

Jäsning i tank leder till att fruktmassan oxideras. I kombination med moderna pressningsmetoder bidrar detta till att bevara de organoleptiska egenskaper som tidigare erhölls med traditionella krossar och lång pressning, såsom den gyllengula till orangegula färg som är karakteristisk för ”Pays d'Auge” eller ”Pays d'Auge-Cambremer”.

Skördarnas kvalitet optimeras genom odlingen av högstamsträd, som gör att djur kan ta den första fallfrukten (som ofta är av dålig kvalitet och innehåller maskar). Grästäcket har också en dämpande effekt när äpplena faller och säkerställer att de bevaras bättre på marken.

Den naturliga andra jäsningen bidrar till utvecklingen av aromerna i ”Pays d’Auge” eller ”Pays d’Auge-Cambremer” från fruktiga aromer med toner av färskt smör i den unga cidern till läderaktiga toner när den lagras.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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