

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « PAYS D'AUGE » ou « PAYS D'AUGE – CAMBREMER »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés
~~XXX~~

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PAYS D'AUGE » ou « PAYS D'AUGE – CAMBREMER »

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

~~1. Nom : Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles -syndicat de promotion et de défense du cidre AOC Pays d'Auge~~

~~2. Adresse : Interprofession des appellations cidricoles, 6, place Boston, 14200 Hérouville-Saint-Clair.~~
ZA de Cardonville
8 rue de la liberté, Bretteville-L'Orgueilleuse
14740 THUE ET MUE
Téléphone : 02-31-53-17-61
Télécopie : 02-31-53-78-09
Courriel : ntac@aocidricoles.fr

~~3. Composition : Le syndicat est composé de :~~ **Le groupement comprend une section dédiée composée exclusivement des producteurs-livreurs de fruits, des acheteurs de fruits et des producteurs Transformateurs de cidre ; d'acheteurs de fruits et des élaborateurs de cidre « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer »**

~~4. Statut juridique : syndicat professionnel conformément aux dispositions de la loi du 21 mars 1884 et du 12 mars 1920.~~

~~TYPE DE PRODUIT : Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe II : cidres.~~ **2206 Boissons fermentées mélangées**

1. Nom de l'appellation **PAYS D'AUGE complété ou non par CAMBREMER**

~~Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine " Pays d'Auge ", initialement reconnue par le décret du 19 mars 1996, les cidres répondant aux dispositions fixées ci après.~~

~~La dénomination géographique " Cambremer " ou " de Cambremer " peut être utilisée dans l'étiquetage en complément de l'appellation " Pays d'Auge " pour les cidres de cette appellation qui répondent à l'ensemble des conditions de production définies dans le présent cahier des charges et élaborés dans les communes mentionnées au point 3. 2 du présent cahier des charges.~~

2. Description du produit

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

~~Le cidre bénéficiant de l'appellation~~ « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge – Cambremer** » est un cidre ~~bouché effervescent~~, non pasteurisé, non gazéifié, **obtenu par prise de mousse naturelle** et élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés spécifiques provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

~~Le cidre bénéficiant de l'appellation~~ « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge – Cambremer** » obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur **ou égal** à 3,5 % ;
- un titre alcoométrique volumique total supérieur **ou égal** à 6 % ;
- une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre ;
- ~~une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.~~
- **une pression minimale de 1,5 bar à 20°C.**

~~Le cidre bénéficiant de l'appellation~~ « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge – Cambremer** » présente une robe **jaune dorée à orangée**. Il se distingue par la finesse de ses arômes, **un équilibre sucré en attaque, plutôt amertumé en fin de bouche et par sa faible** son acidité **discrète** et l'élégance de son équilibre. Dans sa jeunesse, il exprime des arômes fruités et de beurre frais et développe des notes de cuir dans sa maturité.

3. Délimitation de l'aire géographique

3. 1- Aire géographique

La production des pommes et l'élaboration des cidres, y compris la mise en bouteille, sont réalisées dans l'aire géographique ~~L'aire géographique de production du cidre « Pays d'Auge » à l'intérieur de laquelle doivent être effectuées toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre s'étend à la totalité du territoire des 255 communes du Pays d'Auge, dont la liste ci-après a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :~~

3. 1. Liste des communes de l'aire géographique " Pays d'Auge " :

Département du Calvados

Communes en totalité (139) :

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, ~~Auquainville, Les Autels Saint Bazile,~~ Auvillars, Barneville-**la-Bertran**, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, ~~Bellou,~~ Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, ~~Boissey,~~ Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, ~~La Brévière,~~ Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, ~~Cerqueux, La Chapelle Haute Grue, La Chapelle Yvon, Cheffreville-Tonnencourt,~~ Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, ~~Coudray Rabut, Coupesarte,~~ Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseville, ~~Crèvecœur en Auge,~~ Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, ~~La Crouppe,~~ Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, ~~Family,~~ Fauguernon, ~~Fervaques,~~ Fierville-les-Parcs, Firfol, Formentin, Fourneville, ~~Friardel,~~ Fumichon, Genneville, ~~Gerrots,~~ Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, ~~Grandchamp le Château,~~ Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, ~~Heurtevent,~~ 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 Bacley, Le Mesnil Durand,~~ Le Mesnil-Eudes, ~~Le Mesnil Germain,~~ Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Pin, Le Pré-d'Auge, Le Theil-en-Auge, Le Torquesne, Léaupartie, ~~Lécaude~~ Les Authieux-sur-Calonne, Les Monceaux, ~~Monteille,~~ Les Moutiers-en-Auge, ~~Les Moutiers Hubert,~~ Lessard-et-le-Chêne, L'Hôtellerie, ~~L'Oudon,~~ Lisieux, Lisores, Livarot-**Pays-d'Auge**, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, ~~Meulles, Mittois,~~ Montreuil-en-Auge, ~~Montviette,~~ Moyaux, Norolles, ~~Notre-Dame d'Estrées, Notre-Dame de Courson,~~

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Pont-l'Évêque, ~~Préaux-Saint-Sébastien~~, Prêreville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, Rocques, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, ~~Saint-Cyr-du-Roncay~~, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, ~~Sainte-Foy-de-Montgommery~~, ~~Sainte-Marguerite-des-Loges~~, ~~Sainte-Marguerite-de-Viette~~, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, ~~Saint-Georges-en-Auge~~, Saint-Germain-de-Livet, ~~Saint-Germain-de-Montgommery~~, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, ~~Saint-Julien-de-Mailloc~~, Saint-Julien-sur-Calonne, ~~Saint-Laurent-du-Mont~~, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, ~~Saint-Martin-du-Mesnil-Oury~~, ~~Saint-Michel-de-Livet~~, ~~Saint-Ouen-le-Houx~~, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, ~~Saint-Pierre-de-Mailloc~~, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, ~~Tordouet~~, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, **Val-de-Vie**, **Valorbiquet**, Valsemé, Vauville, **Victot-en-Auge**, ~~Vietot-Pontfôl~~, Vieux-Bourg, ~~Vieux-Pont~~, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes en partie (3) :

Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Coupesarte, Crèveœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (pour le seul territoire des communes déléguées de Boissey, l'Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette, et Vieux-Pont-en-Auge).

Département de l'Eure

Communes en totalité (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.

Département de l'Orne

Communes en totalité (41) :

Aubry-le-Panthou, **Avernes-Saint-Gourgon**, ~~Avernes-sous-Exmes~~, Camembert, Canapville, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, ~~Courménéil~~, Croisilles, Crouttes, Écorches, ~~Exmes~~, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, La Fresnaie-Fayel, Le Bosc-Renoult, ~~Le Bourg-Saint-Léonard~~, Le Ménil-Vicomte, Le Renouard, Les Champeaux, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, ~~Monnai~~, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, ~~Omméel~~, Orgères, ~~Orville~~, Pontchardon, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroutt-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, **Le Sap-en-Auge**, ~~Silly-en-Gouffern~~, ~~Survie~~, Ticheville, ~~Villebadin~~, Vimoutiers.

Communes en partie (2) :

Commune de Gouffern en Auge (pour le seul territoire des communes déléguées d'Avernes-sous-Exmes, Courménéil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie, et Villebadin), La Ferté-en-Ouche (pour le seul territoire de la commune déléguée de Monnai).

3-2- Dénomination « Pays d'Auge - Cambremer »

En outre, cette aire géographique comprend une liste de 22 communes à l'intérieur desquelles la mention "Cambremer" ou "de Cambremer" peut être utilisée en complément de l'appellation "Pays d'Auge".
Pour bénéficier de la dénomination « Pays d'Auge-Cambremer », les fruits doivent être récoltés

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

et les cidres élaborés sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

3. 2. ~~Liste des communes de l'aire géographique bénéficiant de la mention " Cambremer " ou " de Cambremer " :~~

Département du Calvados

Communes en totalité (17) :

Auwillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, ~~Crèvecœur-en-Auge~~ Formentin, ~~Gerrots~~, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, La Roque-Baignard, Le Fournet, Léaupartie, ~~Monteille~~, Montreuil-en-Auge, ~~Notre-Dame-d'Estrées~~, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, Rumesnil, ~~Saint-Laurent-du-Mont~~, Saint-Ouen-le-Pin, ~~Vietot-Pontfol~~, **Victot-en-Auge**.

Communes en partie (2) :

Commune de Mézidon Vallée d'Auge (pour le seul territoire des communes déléguées Crèvecœur-en-Auge et Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Estrées).

3.3- Identification parcellaire

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de l'AOC ~~cidre~~ « Pays d'Auge », ~~avec ou sans mention~~ ou « **Pays d'Auge - Cambremer** » ou ~~" de Cambremer "~~, doivent provenir de vergers situés au sein de l'aire géographique et répondent aux critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997.

Tout producteur désirant faire identifier une **(des) parcelle(s) verger** en effectue la demande auprès **du groupement** ~~des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité~~ avant le 1er avril **novembre** de l'année ~~de~~ **précédant la récolte (N-1)**.

La liste des ~~nouveaux vergers~~ **parcelles** identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les listes des critères et des **parcelles vergers** identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et **du groupement de l'organisme de défense et de gestion**.

4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Le suivi documentaire mis en place **depuis le verger** et tout au long du processus d'élaboration ~~des cidres d'appellation du~~ « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge – Cambremer** » ainsi que la procédure de contrôle analytique et organoleptique définie permettent de garantir un suivi **du produit**, ~~depuis les fruits issus de vergers identifiés~~ jusqu'à la mise à la commercialisation ~~des cidres " Pays d'Auge "~~.

4.1- Obligations déclaratives :

4.1.1- a) Déclaration d'identification des opérateurs.

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et l'élaboration de « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer » est tenu de déposer une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification, ~~effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO~~, est adressée à **l'organisme de défense et de gestion au groupement** qui informe l'organisme de contrôle agréé.

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

La déclaration d'identification, établie par chaque opérateur, comporte la déclaration d'affectation parcellaire à l'appellation, les éléments de description des parcelles et outils mis en œuvre (a minima les éléments listés dans le tableau ci-dessous) pour produire sous appellation et son l'engagement de l'opérateur de respecter du le cahier des charges de l'appellation.

OPÉRATEURS	DESSCRIPTIF DE L'OUTIL DE PRODUCTION	DATE DE DÉPÔT
Producteurs de fruits	Verger : Affectation parcellaire (voir I [b]) Inventaire du verger Caractéristiques du matériel de récolte Pour chaque unité culturale : références cadastrales de la (des) parcelle(s), surfaces, nombre d'arbres, date(s) de plantation, mode de conduite, variétés, écartement entre les arbres.	Si l'opérateur veut produire des fruits l'année N : Avant le 1er avril de l'année N, de la récolte pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale (dans le respect du délai figurant au point 3 pour les parcelles non encore identifiées)
Acheteurs de fruits et sites de réception	Adresse du lieu de dépôt des fruits Périodes, dates et horaires d'ouverture	Pour collecter des fruits à partir de l'année N, déclaration a Avant toute élaboration collecte en vue d'une revendication en AOC appellation et au plus tard le 1er septembre de l'année de la récolte N
Elaborateurs de cidre AOC Pays d'Auge	Adresse de la cave ou du chai Adresse du lieu de dépôt des fruits Adresse du ou des site(s) de production (cave, cuverie, chai,...) Présence de matériel de broyage ou râpage Présence de matériel de pressurage et de cuvage Présence ou non de pasteurisateur	Pour élaborer du cidre à partir de l'année N, déclaration A avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOC appellation et au plus tard avant le 1er septembre de l'année N de la récolte

Tout changement de matériel de récolte doit être est spécifié par l'opérateur habilité avant le début des opérations.

4.1.2 b) Déclaration d'affectation parcellaire des vergers

- Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Pays d'Auge » sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles identifiées ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend, pour chaque parcelle ses références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, de leur mode de conduite (haute ou basse tige), des écartements entre les arbres et de leur(s) date(s) de plantation.

La déclaration d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement, dès lors que l'appellation d'origine est revendiquée sur une récolte.

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

~~La déclaration d'affectation parcellaire est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.~~

~~e) Déclaration d'engagement de mise en conformité.~~

~~Les opérateurs dont les vergers ne disposent pas des proportions variétales définies au point 5. 1 (a) sousscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.~~

~~Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai d'un mois après l'homologation du présent cahier des charges par décret, pour les parcelles de vergers déjà identifiées conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges.~~

~~Cette déclaration est concomitante à toute nouvelle demande d'affectation parcellaire.~~

~~Cette déclaration comporte les informations suivantes :~~

- ~~- le plan de conversion du verger, comportant l'échéancier et les modalités techniques attachées à cet échéancier ;~~
- ~~- le cas échéant, les pièces justificatives attestant la mise en place des plantations ;~~
- ~~- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du cahier des charges.~~

~~4.1.3- d) Déclaration préalable de non intention de production / déclaration de reprise de la production~~

~~La déclaration de non intention de production est adressée avant le 1er septembre à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.~~

~~La déclaration de reprise de la production est adressée avant le 1er avril à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.~~

~~4.1.4- e) Déclaration de revendication.~~

~~La déclaration est transmise au plus tard **soixante douze heures huit jours** après la mise en bouteille. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.~~

~~La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion **au groupement** qui informe l'organisme de contrôle agréé.~~

~~4.1.5- f) Déclaration récapitulative d'achats de fruits.~~

~~La déclaration récapitulative d'achats de fruits est remplie par tous les **acheteurs et** élaborateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne.~~

~~Elle est adressée chaque année avant le 15 février **au groupement** à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.~~

~~Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur, **la(les) variété(s), le mode de conduite ainsi que le nom de l'appellation.**~~

4.2-Tenue des registres :

4.2.1- a) Registres et documents d'accompagnement des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leur transport entre le ~~fournisseur~~ **producteur de fruits** et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant :

- **le nom de l'appellation d'origine revendiquée,**
- **le mode de conduite,**

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

- **la quantité de fruits, par catégorie ou par variété,**
- **la ou les variété(s),**
- **les références cadastrales de la parcelle et**
- **la date et le mode de récolte.**

Les opérateurs enregistrent **dans le registre de récolte** :

- les références **cadastrales** des parcelles récoltées,
- **les quantités de fruits ou volumes de moût obtenu, au minimum par catégorie de variétés,**
- la date et le mode de récolte
- **les variétés.**

4.2.2- b) Registre d'élaboration et de sortie.

Le registre d'élaboration ~~prévoit l'enregistrement des~~ **comporte notamment les** données suivantes :

~~- enregistrement des m~~

Modalités de l'extraction du jus :

- date de ~~brassage~~ **pressurage,**
- variétés mises en œuvre,
- densité et volume du moût obtenu ~~et~~
- proportion **ou quantités** des **catégories de** variétés qu'il contient
- **éventuel prestataire, dates et lieu de la prestation.**

~~- enregistrement des t~~

Traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation **et les cidres**

Assemblage

~~enregistrement des m~~

Mises en bouteille :

- date **de mise en bouteille,**
- **éventuel prestataire, dates et lieu de la prestation,**
- **densité à la mise en bouteille,**
- ~~- assemblages des cuvées,~~
- volume **mis en œuvre** ~~ainsi que~~
- ~~- les modalités d'identification référence du lot).~~

- Sorties :

- **caractéristiques analytiques à l'issue de la période minimale de prise de mousse**
- **densité à la commercialisation**
- **volumes et**
- **date de première mise en vente d'un lot.**

c) Registre de sorties.

~~Le registre de sorties prévoit l'enregistrement des données suivantes :~~

~~- date d'expédition pour mise à la consommation ;~~

~~- quantités ;~~

~~- titre alcoométrique volumique ;~~

~~- références du lot.~~

4.3-Contrôle sur le produit

~~Les cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " Pays d'Auge " font l'objet de~~ **prélèvements périodiques par sondage. Ils subissent un examen Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, des examens** analytiques et organoleptiques, visuel et gustatif visent à s'assurer de la qualité et de la typicité du « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer ».

Ces contrôles s'effectuent par sondage. Les cidres sont prélevés **parmi les lots prêts à la commercialisation à l'issue de la période minimale de prise de mousse.**

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5. 1. Obtention des fruits et des jus

Le verger est constitué par l'ensemble des pommiers de l'exploitation dont les fruits sont susceptibles d'être mis en œuvre pour l'élaboration de l'appellation « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer ».

5.1.1- a) Composition variétale du verger.

Les variétés autorisées sont listées par catégorie ~~en annexe du présent cahier des charges.~~ **ci-dessous :**

Variétés phénoliques (amères et douces-amères)

Améret, Argile grise, Argile rouge, Bedan, Bergerie de Villerville, Binet rouge, Bisquet, Blanc Mollet, Calard, Cimetière de Blangy, Domaine, Egyptia, Fagottier, Fréquin rouge, Fréquin strié, Germaine, Groin d'âne, Gros Yeux, Herbage sec, Jeannetonne, Joly rouge, La Pilée, Long Bois, Mettais, Moulin à vent, Noël des Champs, Pépin doré, Petite Sorte, Pomme de cheval, Pomme de Rouen, Pomme de suie, Pot de vin, Rouge mulot, Saint Aubin, Saint Martin, Saint Philibert, Solage à gouet.

Variétés acidulées

Rambault, René Martin, Petit Jaune.

Variétés douces

Coquerelle, Doux Normandie, Doux Véret de Carrouges, Germaine, Orpolin, Peau de vache, Rouge Duret, Rouge Folie, Rousse de l'Orne.

~~Toutefois, la présence de variétés de pommiers non énoncées en annexe et dont l'implantation est attestée dans l'aire antérieurement au 19 mars 1996 est autorisée, dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger identifié d'une exploitation.~~

Afin de préserver la diversité variétale, les variétés de pommes non énoncées ci-dessus et plantées en haute-tige sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de la surface du verger.

~~A partir du 1er janvier 2018, la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface d'un du verger, et la proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface d'un verger.~~

5.1.2 b) Mode de conduite.

~~Les vergers identifiés en cidre Pays d'Auge présentent une densité de plantation maximale de :~~

- **pour les pommiers conduits en haute tige, avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres : 280 arbres par hectare** ~~pour les pommiers conduits en haute tige ;~~
- **pour les pommiers conduits en basse tige : 1 000 arbres par hectare** ~~pour les pommiers conduits en basse tige.~~

~~Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est supérieure ou égale à 1,80 mètre. Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre.~~

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

Le verger est entretenu afin d'assurer un bon état cultural global des arbres ce qui comprend
~~L'entretien des vergers suppose une~~ la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des arbres.

Les vergers conduits en haute tige sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du tour des arbres, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre.

Les vergers conduits en basse tige sont enherbés, à partir de l'entrée en production des arbres, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum ~~0,50~~ 1 mètre de large ~~de part et d'autre du rang~~.

5.1.3- e) Récolte et stockage

~~Les pommes sont récoltées à bonne maturité, variété par variété.~~ **Les pommes sont récoltées par catégorie variétale.**

La récolte est effectuée manuellement ou à l'aide de matériels qui soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits après secouage sur réceptacle. ~~Ces matériels sont munis d'un dispositif d'élimination des déchets végétaux. La hauteur de chute des fruits, pendant les opérations de récolte, est inférieure à 1,50 mètre.~~

Le stockage des fruits est effectué ~~soit dans des contenants permettant de façon à permettre~~ l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide, ~~soit à l'abri de la pluie. La hauteur maximale des fruits ne peut être supérieure à 1,50 mètre, de la récolte au brassage.~~

~~En cas de délai de stockage supérieur à trois jours entre la récolte et le brassage, les différentes variétés de pommes sont séparées lors du transport et du stockage.~~

5.1.4- d) Productivité des vergers et entrée en production.

Le rendement moyen maximum des vergers en production ~~de l'appellation " Pays d'Auge "~~ est fixé à :
- **pour les vergers haute tige** : 20 tonnes de pommes ou 150 hectolitres de moût par hectare ~~pour les vergers haute tige ;~~
- **pour les vergers basse tige** : 30 tonnes de pommes ou 225 hectolitres de moût par hectare ~~pour les vergers basse tige.~~

Le rendement moyen maximum des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produits en moyenne lors des deux dernières récoltes et la superficie exploitée des parcelles. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.

Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers haute-tige, la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².

~~La charge moyenne maximale des arbres est de 500 kilogramme de pommes ou 3,75 hectolitres de moût.~~

Les jeunes pommiers ne sont pris en compte pour la production de fruits ~~destinés à l'élaboration de l'appellation " Pays d'Auge "~~ qu'à partir de :

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en haute tige ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai, pour les arbres conduits en basse tige.

5.1.5- e) Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût.

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 30 % en surface de verger « haute tige ».

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées ~~sans adjonction d'eau~~ pour obtenir une pulpe.

La pulpe ainsi obtenue subit une phase de cuvage puis un pressurage.

Le pressurage par malaxage de la pulpe dans une vis sans fin est interdit.

Les moûts obtenus présentent une ~~richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre~~ **densité minimale naturelle de 1050 à 20°C.**

5.2. Elaboration des cidres

5.2.1- a) Fermentation.

La clarification des moûts **par débourbage pectique** est obligatoire ~~et n'est obtenue que par défécation, effectuée de façon naturelle ou facilitée par l'emploi de sels déféquants et enzymes spécifiques autorisés par la réglementation en vigueur.~~

~~La fermentation du moût s'effectue lentement, sans adjonction de substances visant à favoriser ou à freiner le développement des levures.~~

La pasteurisation, l'adjonction d'eau et de colorants ainsi que toute opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts **et des cidres** sont interdites à tous les stades de l'élaboration.

La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par **soutirage**, filtration ou centrifugation.

5.2.2- b) Mise en bouteille et prise de mousse.

La mise en bouteille a lieu au minimum six semaines après le pressurage **et au plus tard** ~~La période de mise en bouteille s'achève~~ le 30 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

Les cidres prêts à être mis en bouteille pour la prise de mousse proviennent d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne, dans lequel **à la mise en œuvre** :

- la proportion de pommes ~~récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année~~ de variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % ;

- la proportion de pommes ~~récoltées et mises en œuvre au cours d'une même année~~ de variétés acidulées est inférieure ou égale à ~~15-25%~~ ;

~~la proportion de pommes issues d'une même variété de pommes à cidre est inférieure ou égale à 60 % des pommes mises en œuvre.~~

- le nombre de variétés différentes est supérieur ou égal à 3 variétés ;

- la proportion des variétés non listées visées au point 5.1.1. est inférieure ou égale à 10%.

La prise de mousse ~~des cidres destinés à l'appellation d'origine " Pays d'Auge "~~ est obtenue exclusivement par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives.

~~L'apport de gaz exogène est interdit à tout moment de l'élaboration et de la mise en bouteille.~~

La gazéification est interdite.

La durée de prise de mousse en bouteille est au minimum de six semaines.

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

Les cidres « **Pays d'Auge** » ou « **Pays d'Auge-Cambremer** » ne peuvent ~~circuler entre opérateurs~~ ou être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de prise de mousse.

e) Produit fini:

~~Le cidre bénéficiant de l'appellation " Pays d'Auge " obtenu après la prise de mousse présente les caractéristiques suivantes:~~

- ~~-un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 %;~~
- ~~-un titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 %;~~
- ~~-une teneur saccharimétrique supérieure ou égale à 20 grammes par litre;~~
- ~~-une teneur en anhydride carbonique supérieur à 3 grammes par litre.~~

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Le « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge - Cambremer » tire ses caractéristiques spécifiques des conditions pédoclimatiques de l'aire et des pratiques des producteurs locaux, marquées par la sélection de variétés adaptées à l'aire, la technique du cuvage de la pulpe avant pressurage et la prise de mousse en bouteille, tout ceci concourant à donner à ce cidre son profil organoleptique propre.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

~~a) Description des facteurs du lien au terroir.~~

Facteurs naturels

~~L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine " de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » se situe en Normandie, dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, qui correspondent au Pays d'Auge géographique.~~

La région naturelle du Pays d'Auge se distingue par sa topographie, sa géologie et son climat doux et humide. ~~Elle est L'aire géographique de production correspond à la région agricole du Pays d'Auge, à l'exception des marais de la vallée inférieure de la Dives (vallée d'Auge). Cette région naturelle, bordée au nord par la mer Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, et forme un plateau d'orientation nord-sud de moyenne altitude (120 à 250 m); limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le Pays d'Auge se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.~~

~~La limite occidentale du Pays d'Auge correspond au passage de l'étage géologique du bathonien ou bajocien au callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres de commandement, qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite du Pays d'Auge. C'est par contre l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est. En effet, la bordure suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle, qui fait partie du pays d'Ouche et du Neubourg, et le bassin de la Touques qui, lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge. Ainsi, le Pays d'Auge est à cheval sur trois départements : le Calvados, l'Orne et l'Eure.~~

Les traits dominants du paysage ~~augeron~~ sont le vallonnement, la prairie, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que la présence emblématique et significative de prés vergers,

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation. ~~L'association de l'élevage bovin et de production de fruits à cidre sur les mêmes parcelles, au bénéfice des deux composantes de l'association, s'est avérée une réussite constitutive du paysage et de la richesse du Pays d'Auge.~~

Les sols les plus représentatifs des vergers à cidre **du Pays d'Auge** sont développés sur argile à silex, et craie cénomaniennes ~~et ou~~ oxfordiennes. Situés en position de pente, de profondeur moyenne à faible, ces sols bénéficient d'un bon drainage favorisant la qualité des pommes à cidre.

Le climat du Pays d'Auge est un climat de type océanique ~~: les températures hivernales ne chutent, en moyenne, pas au-dessous de 4° C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18° C.~~ La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3°C) ainsi que l'amplitude thermique moyenne (4 - 18°C). Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année. Le climat du Pays d'Auge se caractérise ainsi par un déficit hydrique estival très modéré.

~~Les savoir faire de transformation sont disséminés très régulièrement sur l'ensemble du territoire augeron, comme l'atteste la présence de tours à piler (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage) dans les cours des fermes de chaque commune augeronne.~~

Facteurs humains

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Le développement de la production cidricole en Normandie a commencé au XI^e siècle, avec l'introduction, par des marins normands, de variétés riches en tanins en provenance du Pays basque (œu Biseaye), d'où le nom de la variété bisquet, encore très présente aujourd'hui. Avec la greffe de ces variétés d'origine basque, riches en tanins, d'importants progrès sont réalisés dans l'élaboration du cidre, car les composés phénoliques ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts.

Des siècles de sélection variétale locale ont abouti à l'utilisation d'une importante quantité de cultivars riches en tanins bien adaptés aux conditions pédoclimatiques **du Pays d'Auge augeronnes** (forte résistance naturelle aux maladies cryptogamiques favorisées par l'humidité du climat). Un grand nombre de ces variétés, comme la Domaine, Moulin à vent et Groin d'âne, sont restées spécifiques de cette petite région et sont toujours largement utilisées dans les cuvées.

A partir du XVIII^e siècle et jusqu'au début du XX^e siècle, le Pays d'Auge se couvre d'un bocage herbager, au détriment des labours ; c'est ainsi que s'est développé dans cette région un système agraire dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire par ~~La~~ le pâturage des animaux sous les vergers haute tige, **selon la technique du pré-verger. La réputation du Pays d'Auge tient ainsi tout autant à ses fromages, Pont-l'Evêque notamment, qu'à son cidre.** ~~imposent la mise en œuvre de techniques associant la gestion des arbres, de l'herbe et du troupeau, particulièrement bien maîtrisées en Pays d'Auge.~~

A la fin du XIX^e siècle, la production de cidre bouché non pasteurisé, avec prise de mousse en bouteille, apparaît et se développe. ~~Il est agréablement coloré, car L'écrasement~~ **Le broyage** des fruits **dans les tours à piler traditionnels (dispositif en pierre formé d'une gorge circulaire dans laquelle circule une roue destinée à l'écrasement des pommes avant pressurage)** et la longueur du pressurage provoquaient ~~un évage de la pulpe et une oxydation~~ **de la pulpe et une coloration** des jus.

La notoriété du cidre ~~du~~ « Pays d'Auge » atteint son apogée à la fin du XIX^e siècle, où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux « Pays d'Auge » une production de haute valeur. C'est ainsi qu'~~ile~~ ~~le~~ ~~cidre~~ ~~du~~ ~~pays~~ ~~d'Auge~~ bénéficiera de la protection offerte par la marque d'origine « Pays d'Auge », réservée aux produits agricoles augerons au début du XX^e siècle dans une aire délimitée à la demande du syndicat

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

par P. Jeanjean et actée par délibération lors des congrès syndicaux de Lisieux (1926) et Vimoutiers (1927).

~~A la suite d'une famine générale, en 1259, Saint Louis interdit la fabrication de bière à partir de céréales, afin de réserver ces denrées à l'alimentation. Il en résulte un rapide essor du cidre, qui se substitue à la cervoise. Les progrès dans les techniques de fabrication pendant les XIII^e et XIV^e siècles, l'apparition de la presse notamment, vont permettre à la qualité de cette boisson de rivaliser et de supplanter les vins produits alors en Normandie, entraînant la régression du vignoble. Cette régression s'amplifiera dans un climat de disette au XVI^e siècle avec, en 1566, l'ordonnance de Charles IX imposant l'arrachage des vignes au profit des prés et labours et dont l'application sera renforcée par Henri III à partir de 1577. La Normandie, et particulièrement le Pays d'Auge, commence alors à se couvrir de pommiers, qui cohabitent avec les labours et les prés et qui s'y maintiendront d'autant mieux que les conditions climatiques de cette région ne peuvent qu'exceptionnellement satisfaire les exigences de la vigne.~~

~~La maîtrise de la production cidricole progresse, comme l'atteste la parution en 1573 du Traité du vin et du sidre de Julien le Paulmier (premier ouvrage sur le cidre), qui nous livre une première approche de la notion de terroir appliquée au cidre. On y découvre le recensement de 82 variétés, des meilleurs producteurs, des commentaires sur les différentes productions en fonction des régions, avec une classification surtout olfactive (la notoriété du Pays d'Auge y est signalée).~~

~~Il est destiné d'abord aux grandes occasions, mais il connaît, dès le milieu du XX^e une certaine désaffection au bénéfice du vin. Cependant à partir du **Au** début des années 1960, les producteurs **du Pays d'Auge augerons** s'organisent au sein du cru de Cambremer pour défendre les usages traditionnels de production mis à mal par le développement des cidres pasteurisés gazéifiés. En 1987, la publication du décret qui autorise les élaborateurs de cidre à ajouter au **jus de x** pommes à cidre **fraisiehes** une part de moût concentré **va a** provoquer la réaction des producteurs traditionnels, qui revendiquent alors la reconnaissance en AOC du cidre « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge-Cambremer** », pour préserver la spécificité et la notoriété de leur production.~~

6. 2. Description des Spécificités du produit

~~Le cidre « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge-Cambremer** » présente une robe jaune dorée à orangée résultant de l'oxydation des composés phénoliques au cours de l'opération du cuvage. Il se distingue par **un équilibre sucré en attaque, plutôt amer** en fin de bouche et par son **sa faible acidité discrète**. la finesse de ses arômes, allant dans sa jeunesse, **il exprime des arômes fruités et de du** beurre frais et **et développe des notes de cuir** du fruit à des notes mentholées et animales dans sa maturité., et l'élégance de l'équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées et par son effervescence vive mais jamais foisonnante.~~

~~La notoriété du cidre augeron remonte au Moyen Age avec la célébration du cidre fermenté du pays d'Auge par le poète Guillaume le Breton au début du XIII^e siècle. François Aubaile Sallenave note également qu'à cette époque " cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint Evroult la dîme du cidre de Barneville ; on payait également la dîme dans d'autres paroisses du pays d'Auge ". Plus tard, Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo), à la fin du XVI^e siècle, le caractère particulier du cidre pays d'Auge, " recherché pour la marine ", et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours. Se conservant " sur l'eau deux ou trois ans ", ces cidres, plus amers et plus capiteux, qui, aux dires d'un autre auteur du XVI^e siècle, Charles de Bourgueville, sont " les plus excellents qu'on puisse boire " constituaient un élément essentiel de la production normande. Deux siècles plus tard, dans un opuscule sur L'Art de cultiver les pommiers, les~~

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

~~poiriers et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie, le marquis de Chambray faisait état des meilleurs terroirs normands, en 1754 : " On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre ; l'expérience seule peut instruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents ". Par la suite, " la production atteignit son apogée au XIXe, quand l'amélioration des communications permis d'approvisionner le marché parisien "~~.

6. 3. Lien causal

La composante moelleuse et sucrée de l'équilibre du ~~cidre~~ « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge – Cambremer** » ne peut s'obtenir qu'avec des moûts naturellement suffisamment sucrés. Les conditions pédoclimatiques ~~de l'aire géographique des terroirs de l'appellation~~ remplissent parfaitement cette exigence en offrant aux pommiers une alimentation hydrique régulière (en particulier pendant la période de croissance estivale des fruits) mais modérée grâce à la profondeur limitée des sols, à la faible cessibilité de l'eau liée à leur texture argileuse et à la concurrence de l'herbe. Ces éléments limitent la vigueur des arbres au profit de la richesse en sucres des fruits.

La composante légèrement amertumée et la charpente du cidre **sont est** obtenues à travers l'utilisation **majoritaire (70% minimum)** ~~massive d'un savant~~ dans l'assemblage **des cuvées** de variétés phénoliques ~~dominées par la catégorie douce-amère~~ qui dominent le verger **du Pays d'Auge auveron** et dont l'essentiel résulte de siècle de la sélection locale. Tandis que la ~~très~~ faible acidité du produit est en accord avec la ~~très~~ faible représentation de variétés acidulées ~~dans le pays d'Auge~~.

La pratique du cuvage **provoque une oxydation de la pulpe** et permet **ainsi** avec les techniques de pressurage modernes de conserver l'héritage des caractères organoleptiques obtenus avec les tours à piler **traditionnels** et les très longs pressurages, comme la robe jaune **dorée à orangée**, caractéristique du ~~cidre~~ « Pays d'Auge » ou « **Pays d'Auge – Cambremer** ».

La qualité des récoltes est optimisée par le mode de production haute tige notamment à travers l'élimination par les animaux des premiers fruits chutés (le plus souvent véreux et de mauvaise qualité) et l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol. **La prise de mousse naturelle contribue à développer les arômes des « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge-Cambremer », qui évoluent avec l'élevage en bouteille des arômes fruités et de beurre frais dans leur jeunesse vers des notes de cuir dans leur maturité.**

7. Références concernant la structure de contrôle

~~Nom :~~ Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

~~Adresse :~~ 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : ~~01 53 89 80 00 (33)~~ **(0)1 73 30 38 00**

Télécopie : ~~01 42 25 57 97~~

E-mail : contact@inao.gouv.fr

~~L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882-2004.~~

~~Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 87 17 17

Fax : (33)(0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère de l'Economie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

~~Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pays d'Auge » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.~~

~~Le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention " Appellation d'origine contrôlée " ou « Appellation " et " contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.~~

~~Le logo communautaire AOP doit figurer obligatoirement dans l'étiquette.~~

~~Dans la présentation de l'étiquette, la mention " Appellation d'origine contrôlée " doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.~~

~~Le nom de l'appellation " Pays d'Auge " doit être répété entre les mots : " Appellation " et " contrôlée " lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque.~~

Dénomination « Pays d'Auge - Cambremer » :

Lorsque la mention **dénomination « Pays d'Auge - Cambremer »** ou **« de Cambremer »** est utilisée, elle **figure sur une même ligne ou sur deux lignes sans mention intercalaire.** ~~doit être située uniquement au-dessus du nom de l'appellation d'origine contrôlée « Pays d'Auge » ou en dessous de la mention " Appellation d'origine contrôlée ". Elle ne doit pas être associée au mot " cru ".~~

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

9. Exigences nationales

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE REFERENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
RÈGLES STRUCTURELLES (HABILITATION)		
Localisation des vergers dans l'aire	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
Localisation des sites d'élaboration	Dans l'aire géographique	Examen documentaire
Proportions de variétés ou de catégories variétales des vergers		Examen documentaire et / ou Examen visuel
RÈGLES ANNUELLES		
Entretien des vergers		Examen visuel
Cuvage	Obligatoire	Examen documentaire et/ou visuel
Proportion variétale des cuvées	Minimum 70% de variétés phénoliques Maximum 25% de variétés acidulées Maximum 10% des variétés non énoncées Minimum 3 variétés différentes	Examen documentaire
Pasteurisation	Pasteurisation interdite	Examen documentaire
Prise de mousse en bouteille	En bouteille Gazéification interdite	Examen documentaire
Durée de prise de mousse	Minimum 6 semaines	Examen documentaire
PRODUIT		
Caractéristiques analytiques du produit	TAV acquis : 3,5% minimum TAV total : 6% minimum Teneur saccharimétrique ≥ 20 g/l Pression : minimum 1,5 bar à 20°C	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

~~ANNEXE — LISTE DES VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE~~

Variétés phénoliques

~~Améret.
Argile grise.
Argile rouge.
Bedan.
Bergerie de Villerville.
Binet rouge.
Bisquet.
Blanc Mollet.
Calard.
Cimetière de Blangy.
Domaine.
Egyptia.
Fagottier.
Fréquin rouge.
Fréquin strié.
Groin d'âne.
Gros Yeux.
Herbage sec.
Jeannetonne.
Joly rouge.
La Pilée.
Long Bois.
Mettais.
Moulin à vent.
Noël des Champs.
Pépin doré.
Petite Sorte.
Pomme de cheval.
Pomme de Rouen.
Pomme de suie.
Pot de vin.
Rouge mulot.
Saint Aubin.
Saint Martin.
Saint Philibert.
Solage à gouet.~~

Variétés acidulées

~~Rambault.
René Martin.
Petit Jaune.~~

Autres variétés

~~Coquerelle.
Doux Normandie.
Doux Véret de Carrouges.
Germaine.
Orpolin.
Peau de vache.
Rouge Duret.~~

Modification du cahier des charges de l'AOP « Pays d'Auge » ou « Pays d'Auge – Cambremer » adoptée par le Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en séance du 10 septembre 2025.

~~Rouge Folie.~~

~~Rousse de l'Orne.~~

Variétés en italique : plantation interdite du fait de leur sensibilité au feu bactérien.