C/2025/5254

26.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5254)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Cassis de Bourgogne“

ЕС №: PGI-FR-02075-AM01 —3.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Вид географско означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☒ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☐ Вина

☒ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост — Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията, отдел „Вина и други напитки“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на географското указание „Cassis de Bourgogne“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в която и да е част от наименованието на продукта, в използването на наименованието или в категорията на продукта или продуктите, обозначени с географското указание;

б) да съществува риск да се обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

1. ***Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)***

Описание

В част I, раздел 2 от продуктовата спецификация е добавен параграф 2.3 „Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)“, за да се обясни как физичните, химичните и/или органолептичните характеристики на „Cassis de Bourgogne“ влияят на специфичните характеристики на продукта, като се покаже по какво той се различава от други спиртни напитки от същата категория.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Параграфът е добавен в продуктовата спецификация след искането на Европейската комисия за допълнителна информация от 10 февруари 2017 г. в рамките на внасянето на техническото досие в съответствие с член 20, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 110/2008.

Допълнителната информация, представена в този параграф, дава възможност съдържанието на продуктовата спецификация да бъде приведено в съответствие със съдържанието на единния документ, регистриран със заявлението.

Изменението засяга единния документ.

2. ***Определяне на географския район***

Описание

В част I, раздел 3 от продуктовата спецификация думите „географски район“ вече са последвани от „одобрен от Националния институт по въпросите на произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет от 6 февруари 2025 г. Периметърът на този район включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:“.

Датата на одобрение на изменения географски район е добавена след разширяването на първоначалния район, така че да бъдат включени девет съседни общини, като по този начин се дава възможност за присъединяване на производител на ягодоплодни култури и производител на ликьори.

С изключение на посочените по-горе допълнителни общини списъкът на общините, съставляващи географския район, е актуализиран в съответствие с официалния географски кодекс за 2024 г.

Изяснено е също така, че картографските документи, представящи географския район, са достъпни на интернет страницата на Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Добавена е датата на одобрение на района, за да се посочи, че новият периметър е официално утвърден.

Географският район е разширен в съответствие с информацията, потвърждаваща връзката на продукта с географската му среда.

Чрез включването на тези общини и установените в тях оператори групата производители може да развива производството.

Изменението засяга единния документ.

3. ***Идентификация на парцелите***

Описание

В част I, раздел 3 от продуктовата спецификация се заличават думите „От реколта 2015 г.“.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

От реколта 2015 г. е въведено изискването всички плодове от касис да се произвеждат в идентифицирани парцели. Следователно заличената информация представлява правило, което вече не е актуално.

Изменението не засяга единния документ.

4. ***Гъстота на засаждане***

Описание

В част I, точка 4.2 от продуктовата спецификация се добавя параграф, с който се разрешава гъстота на засаждане и междуредие над или под разрешените стойности за до 10 % от идентифицираните площи в стопанството, обхванати от протокол за оценка, одобрен от компетентния национален комитет.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Целта на оценката е да се даде възможност на операторите да намерят алтернативна форма за борба с плевелите поради перспективата за забрана на глифосата — чрез механични средства при по-ниска гъстота или чрез конкуренция с растенията касис при по-висока гъстота.

Изменението засяга единния документ.

5. ***Количество плодове***

Описание

В част I, точка 4.8 от продуктовата спецификация максималният дял на допълнителните сортове „Blackdown“, „Andega“ и „Andorine“ се променя от 30 % от количеството на използваните основни сортове на 200 g плодове от касис на литър получена напитка crème de cassis.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Целта на увеличаването на дела на допълнителните сортове е големите производители на ликьори да могат да произвеждат „Cassis de Bourgogne“ по своя собствена рецепта с особено голямо количество плодове.

Изменението засяга единния документ.

6. ***Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта***

Описание

В част I, точка 5.4 от продуктовата спецификация делът на двата основни сорта, отглеждани в Бургундия, е актуализиран в сравнение с първата версия на продуктовата спецификация. В първата версия делът е обозначен с процент, който сега е заменен с думите „по-голямата част“.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Това изменение отразява промените в обработваните площи, настъпили след одобряването на първата версия на продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

7. ***Група заявител***

Описание

Актуализирани са данните за контакт на групата заявител.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Актуализиране на данните за контакт.

Изменението не засяга единния документ.

8. ***Информация относно контролните органи***

Описание

В част III от продуктовата спецификация се заличават данните за контакт с отговорния частен контролен орган. Освен това предишната формулировка е заменена с нов параграф, в който се обяснява общият процес на проверка.

Актуализирани са данните за връзка с Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

За тази част от продуктовата спецификация бяха въведени нови редакционни правила.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Cassis de Bourgogne

2. **Държава(и) заявителка(и)**

Франция

3. **Вид географско означение**

Географско указание (ГУ)

4. **Категория/категории на спиртната напитка**

34. Crème de или крем (допълнено от името на използвания плод или друга използвана суровина)

4.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2208 — Етилов алкохол, неденатуриран, с алкохолно съдържание по обем под 80 % vol; дестилати, ликьори и други спиртни напитки

5. **Описание на спиртната напитка**

Органолептични характеристики

„Cassis de Bourgogne“ е с непрозрачен тъмночервен цвят, което е признак за високото съдържание на плодове, с пурпурна горна повърхност в бутилката. Поради високата си плътност напитката проявява устойчив вискозитет към стените на бутилката, т.е. „залепва за стъклото“. Блясъкът ѝ е знак за свежестта на крема.

Изтънченият ѝ плодов аромат е характерен за плодовете от касис от основните използвани сортове „Noir de Bourgogne“ и „Royal de Naples“. Той разкрива чистотата на плодовете, набрани в пълна зрялост, тяхната елегантност и финес: преди дегустация се отделя наситен аромат.

Усещането при отпиване на „Cassis de Bourgogne“ е за наситен вкус и плътна, кадифена консистенция. При това се подчертава сладкият вкус на плодовете от касис „Noir de Bourgogne“ „и „Royal de Naples“, както и тяхната концентрация.

Отлично контролираният традиционен метод на настойване и правилната дозировка на захарта подсилват ароматите, които изразяват цялата автентичност на касиса. Това води до цялостен хармоничен баланс, при който контролираната свежест на плодовете създава изключителен послевкус.

Основни физични и химични характеристики

Когато се пуска на пазара за продажба на потребителите, „Cassis de Bourgogne“ има:

— съдържание на инвертна захар не по-малко от 450 g/l;

— алкохолно съдържание в обемни проценти: 15 % – 25 %.

Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)

„Cassis de Bourgogne“ се произвежда от плодове, които са подложени на продължително настойване при ниска температура (най-малко три седмици), което запазва свежестта на ароматите. Използването не на ароматични вещества или ароматични препарати, а на плодове от ягодоплодни култури с високо минимално количество плодове, позволява концентриране на съдържащите се в плодовете аромати. Оптималната зрялост на плодовете, набрани в района, гарантира по-развити аромати на касис. Използването на бяла захар, а не на захарен сироп, допринася за силата на аромата и кадифената консистенция на продукта. Специфичният вискозитет на продукта е свързан с изискваното захарно съдържание, надвишаващо минималния стандарт за категорията, което балансира високата киселинност на сорта „Noir de Bourgogne“. Не се допуска да се използват други съставки освен касис, етилов алкохол и кристална захар, като благодарение на това се подчертават специфичните аромати на двата сорта касис „Noir de Bourgogne“ и „Royal de Naples“. Тези два сорта, които се отглеждат на по-голямата част от обработваните площи в Бургундия, от които произхожда продуктът, придават своите специфични характеристики на тази спиртна напитка: сортът „Noir de Bourgogne“ има фини и силни аромати, докато „Royal de Naples“ придава наситеност на цвета. Тези различни характеристики на плодовете са в основата на послевкуса на crème de cassis.

6. **Кратко определение на географския район**

Производството на плодове от касис, тяхното настойване, извличането на настойката и производството на крема се извършват в географския район, одобрен от Националния институт по въпросите на произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет от 6 февруари 2025 г. Периметърът на този район включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

Департамент Côte-d'Or:

Agencourt, Agey, Ahuy, Aloxe-Corton, Ancey, Antheuil, Arcenant, Arcey, Argilly, Asnières-lès-Dijon, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Auvillars-sur-Saône, Auxey-Duresses, Avelanges, Avot, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Barges, Barjon, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaune, Bellefond, Bessey-en-Chaume, Bévy, Bligny-lès-Beaune, Bligny-sur-Ouche, Boncourt-le-Bois, Bonnencontre, Bouilland, Bousselange, Boussenois, Bouze-lès-Beaune, Brochon, Broin, Broindon, Busserotte-et-Montenaille, Bussières, La Bussière-sur-Ouche, Chaignay, Chamblanc, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Saône, Chassagne-Montrachet, Chaume-et-Courchamp, Chaux, Chazeuil, Chenôve, Chevannes, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Colombier, Combertault, Comblanchien, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corcelles-les-Monts, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Courlon, Crécey-sur-Tille, Crugey, Curley, Curtil-Vergy, Cussey-les-Forges, Daix, Détain-et-Bruant, Diénay, Dijon, Ébaty, Échevannes, Échevronne, Épagny, Épernay-sous-Gevrey, Esbarres, L'Étang-Vergy, Fénay, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Foncegrive, Fontaine-lès-Dijon, Fraignot-et-Vesvrotte, Franxault, Fussey, Gemeaux, Gergueil, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gissey-sur-Ouche, Glanon, Grancey-le-Château-Neuvelle, Grenant-lès-Sombernon, Grosbois-lès-Tichey, Hauteville-lès-Dijon, Is-sur-Tille, Jallanges, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lantenay, Lanthes, Lechâtelet, Levernois, Losne, Lux, Magny-lès-Aubigny, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcilly-sur-Tille, Marey-lès-Fussey, Marey-sur-Tille, Marigny-

lès-Reullée, Marsannay-la-Côte, Marsannay-le-Bois, Mavilly-Mandelot, Le Meix, Meloisey, Merceuil, Mesmont, Messanges, Messigny-et-Vantoux, Meuilley, Meursanges, Meursault, Montagny-lès-Beaune, Montagny-lès-Seurre, Monthelie, Montmain, Morey-Saint-Denis, Nantoux, Noiron-sous-Gevrey, Norges-la-Ville, Nuits-Saint-Georges, Orville, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Pichanges, Plombières-lès-Dijon, Poiseul-lès-Saulx, Pommard, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Quincey, Remilly-en-Montagne, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Ruffey-lès-Echirey, Sacquenay, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Jean-de-Boeuf, Sainte-Marie-la-Blanche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, Saint-Philibert, Saint-Romain, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Victor-sur-Ouche, Salives, Santenay, Saulon-la-Chapelle, Saulon-la-Rue, Saulx-le-Duc, Savigny-lès-Beaune, Savigny-le-Sec, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Segrois, Selongey, Semezanges, Ladoix-Serrigny, Seurre, Spoy, Tailly, Talant, Ternant, Thorey-sur-Ouche, Tichey, Til-Châtel, Trugny, Urcy, Valforêt, Velars-sur-Ouche, Vernois-lès-Vesvres, Véronnes, Veuvey-sur-Ouche, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villers-la-Faye, Villey-sur-Tille, Villy-le-Moutier, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Департамент Saône-et-Loire:

L'Abergement-Sainte-Colombe, Allerey-sur-Saône, Allériot, Aluze, Ameugny, Azé, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay-Saint-Ythaire, Les Bordes, Bouzeron, Boyer, Bragny-sur-Saône, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charette-Varennes, La Charmée, Charnay-lès-Chalon, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chassey-le-Camp, Châtenoy-en-Bresse, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Ciel, Clessé, Cluny, Clux-Villeneuve, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Créot, Crissey, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Diconne, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Écuelles, Épervans, Étrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère, Frontenard, Fuissé, Gergy, Gigny-sur-Saône, Givry, Granges, Grevilly, Guerfand, Hurigny, Igé, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Laives, Laizé, Lalheue, Lans, Lessard-le-National, Leynes, Longepierre, Lournand, Lugny, Lux, Mâcon, Malay, Mancey, Marnay, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Mervans, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Mont-lès-Seurre, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Montcoy, Moroges, Nanton, Navilly, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Ozenay, Palleau, Paris-l'Hôpital, Péronne, Plottes, Pontoux, Prissé, Pruzilly, La Racineuse, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Cyr, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Loup-de-Varennes, Saint-Loup-Géanges, Saint-Marcel, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, La Salle, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Sassenay, Saules, Saunières, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Sevrey, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Toutenant, Uchizy, Varennes-le-Grand, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Verdun-sur-le-Doubs, Vergisson, Verjux, Vers, Verzé, Le Villars, Villegaudin, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand.

Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

Плодовете от касис се отглеждат в овощни градини, които са преминали процедура за идентификация въз основа на критерии за идентификация на парцелите, свързани с тяхното местоположение.

7. **Метод на производство на спиртната напитка**

Сортове

Единствените разрешени сортове са:

— основни сортове: „Noir de Bourgogne“ и „Royal de Naples“;

— допълнителни сортове: „Blackdown“, „Andega“ и „Andorine“.

Разрешава се смесването на двата основни сорта в един и същи ред.

Всякакво друго смесване на сортове в един и същи ред е забранено.

Гъстота на засаждане

Гъстотата на засаждане трябва да бъде между 5 500 и 7 000 растения на хектар.

Разстоянието между редовете варира от 2,85 до 3,70 m.

Парцелите, които не отговарят на горепосочените правила за гъстота на засаждане или разстояние между редовете, все пак се разрешават след оценка на до 10 % от идентифицираните площи на стопанството, при условие че бъде подписано споразумение между Националния институт по въпросите на произхода и качеството, органа за защита и управление и оторизирания оператор в съответствие със споразумението, одобрено от компетентния национален комитет на 6 февруари 2025 г.

Поддръжка на почвата

Производителят трябва да поддържа площите между редовете по един от следните начини:

— постоянно тревно покритие, засято или спонтанно поникнало;

— обработка на почвата, освен когато има риск от ерозия.

Торене

Преди всяко засаждане на нови растения е необходимо да се направи химичен анализ на почвата.

Торенето с азотни торове не трябва да надвишава 80 единици на хектар годишно. Ако надвишава 50 единици, то трябва да се прилага на интервали.

Добив

Средният добив от растение във всяко стопанство трябва да бъде строго по-нисък от:

— 1 000 g на растение, с ограничение от 6 тона/ha за основните сортове;

— 1 700 g на растение, с ограничение от 10 тона/ha за допълнителните сортове.

Събиране на реколтата

Освен двата основни сорта, които могат да се берат заедно, всеки от сортовете трябва да се бере отделно.

По време на прибирането на реколтата коефициентът на пречупване на плодовете от касис трябва да надвишава:

— 15° Brix за сортовете „Noir de Bourgogne“, „Royal de Naples“, „Andega“ и „Andorine“;

— 17° Brix за сорта „Blackdown“.

Преработка на плодовете

Плодовете от касис:

— или се подлагат на настойване, както е описано по-долу;

— или се замразяват за последващо настойване.

Настойване на плодовете

Разтворимите съставки на плодовете се извличат чрез настойване при ниска температура на плодовете от касис в подходящо количество висококачествен етилов алкохол от земеделски произход, евентуално с добавяне на вода.

В съответствие с пропорциите, определени в настоящите спецификации, разрешените сортове се смесват:

— или директно в съда за настойване;

— или чрез настойване поотделно на основните сортове, от една страна, и на допълнителните сортове, от друга.

Възможно е с едно и също количество плодове да се извършат едно или две настойвания. В случай на две настойвания в края на първото настойване и след извличането в съда се добавят алкохол и вода, след което се извършва второто настойване.

Всяко настойване продължава най-малко три седмици.

Настойката се получава:

— от самотока;

— чрез смесване на самотока със сока от същото настойване, получен чрез пресоване;

— или чрез директно пресоване на настойването.

Алкохолното съдържание в обемни проценти на получената настойка трябва да бъде не по-малко от 25 %.

Производство на crème de cassis

„Cassis de Bourgogne“ се произвежда от първата настойка или от смес от първата и втората настойка, в която при стайна температура се разтваря кристална захар.

Алкохолното съдържание в обемни проценти може да се коригира при необходимост чрез добавяне на висококачествен етилов алкохол от земеделски произход или вода.

Не могат да се добавят други съставки, по-специално пъпки от касис, червено френско грозде или малини.

Количество плодове

Минималното количество плодове за основните сортове е 250 g касис на литър получена crème de cassis.

Над този минимум количеството на плодовете може да бъде увеличено с плодове:

— от основните сортове;

— от допълнителните сортове, но не повече от 200 g плодове от касис на литър получена crème de cassis.

Количеството на плодовете се определя на два етапа:

— изчислява се средното количество плодове за настойките;

— след това се изчислява количеството плодове на партида произведена crème de cassis, като се взема предвид обемът на всяка използвана настойка.

Когато се извършва само едно настойване, количеството плодове се определя в зависимост от обема на извлечената настойка.

Когато се извършват две настойвания, се счита, че три четвърти от количеството плодове са поети от първото настойване, а останалата четвърт — от второто настойване.

8. **Специфични правила за опаковане**

—

9. **Специфични правила за етикетиране**

Допълнителни указания

Географското указание „Cassis de Bourgogne“ не може да бъде допълвано с допълнителни указания.

10. **Описание на връзката между спиртната напитка и нейния географски произход, включително, когато е уместно, специфични елементи от описанието на продукта или метода на производство за обосновка на връзката**

Физически фактори на връзката

Географският район на производство на „Cassis de Bourgogne“ е разположен в източните части на департаментите Côte d'Or и Saône-et-Loire. Той съответства на следните основни природни райони:

— бургундските варовикови плата на изток от Бургундския праг, Hautes-Côtes и Côte viticole, простиращи се на юг през Côte Chalonnaise, района около Cluny и накрая, района на Mâcon. Надморската им височина варира между 400 и 600 m, а платата се пресичат от множество долини, което им придава пресечен релеф;

— на изток от тях, обработваемите равнини с мергелен субстрат на река Saône и нейния приток Dheune. Надморската им височина варира между 200 и 250 m, като релефът е полегат, а по-високите части са покрити с гори, като например гората Cîteaux.

В районите на платата субстратите са формирани предимно от твърд или глинест варовик от (средния) юрски период. Почвите обикновено са каменисти, варовити и добре отводнени.

Почвите в равнината на Saône са предимно песъкливо-глинесто-праховити, обикновено излужени на повърхността. По склоновете на долините мергелният субстрат от терциера е по-близо до повърхността. Там почвите могат да бъдат слабо варовити в дълбочина и добре отводнени.

Овощните градини с касис се засаждат върху почви с варовиков или мергелен субстрат, умерено дълбоки и добре отводнени, с изключение на почвите в алувиалната равнина и скелетните почви върху твърд варовик. Избягват се измръзванията.

Климатът в цяла Бургундия е океански и се характеризира с умерени и редовни валежи и липса на лятна суша. Температурите са типични за хладен климат (средногодишна стойност: 11 °C). Същевременно в южната част на региона океанската атмосфера е смекчена вследствие на релефа на масива Morvan-Charolais, създаващ ефект на фьон, който води до намаляване на влажността и по-висока температура в ниските части. Океанският климат има и някои континентални характеристики, които се проявяват в долината на река Saône и коридора на Besançon. Под въздействието на североизточните ветрове зимните температури са относително ниски, с периоди на слана, които могат да бъдат дълги и интензивни, но понякога и с много слънчева късна есен. Лятото е горещо и относително сухо.

Човешки фактори на връзката

Преди XIX век отглеждането и консумирането на касис в Бургундия е предимно за семейни нужди, въпреки че растението е известно със своите лечебни свойства.

През 1841 г. Lagoutte и Joly започват първото производство на 4 хектолитра ликьор от касис в Дижон. Успехът е незабавен и три години по-късно, през 1844 г. производството нараства на 250 хектолитра, а след това се увеличава още повече. Много производители на ликьори започват дейност в региона, а отглеждането на касис се разраства в отговор на търсенето. През 1875 г. в департамента Côte d'Or са регистрирани 2 300 000 растения.

В началото касисът е отглеждан от лозари редом с лозите им. Първоначално отглеждането на касис се е ползвало от уменията и оборудването на лозарите: ежегодно подрязване, обработка на почвата и др. Освен това прибирането на реколтата се е извършвало по време на традиционния неактивен сезон за лозите. Впоследствие производството на crème de cassis става по-стабилно и широко разпространено и собствениците отделят цели парцели за касис. Касисът се отглежда първоначално в лозарските общини Côte и Hautes Côtes, като по-нататък се разпространява към Chalonnais и равнината на Дижон, а след това и в долината на река Saône.

По парадоксален начин епидемията от филоксера в края на XIX век укрепва присъствието на касиса в Бургундия чрез преразпределяне на насажденията. Касисът за известно време заема най-престижните лозарски склонове на Бургундия. Така се появява crème de cassis от места като Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton и Chambolle Musigny.

През XX век регионалните производители на касис започват да се организират:

— от 1900 г. се създават селски сдружения на производители, главно в Hautes Côtes. През 1912 г. се появява Съюзът на сдруженията на производители на касис, обединяващ петдесетина местни сдружения;

— първите договори за закупуване на плодове от касис между производители на касис и производители на ликьори датират от 1904 г., като срокът им варира между шест и дванадесет години. Тази практика на сключване на многогодишни договори продължава и до днес;

— оттогава производителите на ликьори и производителите на касис се обединяват в междусекторни търговски сдружения: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon през 1955 г., последвано от Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne през 1997 г.

В Дижон професорът по градинарство J. Vercier в продължение на много десетилетия допринася за развитието и организацията на отглеждането на касис в Бургундия. Между 1903 г. и 1930 г. той подготвя пет последователни издания на справочен труд относно отглеждането на касис. Той допринася за определянето на регионален сорт касис, който от 20-те години на миналия век се нарича „Noir de Bourgogne“. През 60-те години на миналия век Националният институт за агрономически изследвания (INRA) в Дижон провежда изследвания на касиса и по-специално създава сертифициран клон на този местен сорт.

Днес „Crème de cassis de Bourgogne“ се произвежда от специализирани производители на ликьори, за които това е техният водещ продукт. Произвеждат го обаче и дребни производители на ягодоплодни култури.

Преобладаващият сорт е „Noir de Bourgogne“, който има определени фенологични характеристики, свидетелстващи за приспособяването му към условията в Бургундия. Късното развитие на пъпки и късният цъфтеж намаляват рисковете от пролетни слани и подобряват условията за опрашване (наличие на насекоми). Краткият вегетационен период позволява ранно прибиране на реколтата извън сухите летни периоди. Този сорт обаче е чувствителен към брашнеста мая, дава нисък добив и се самоопрашва слабо, поради което е възможно да не образува плод. Поради това е необходимо да се засажда заедно с опрашващ сорт, цъфтящ по същото време. Най-често използваният сорт е „Royal de Naples“, който също е традиционен в Бургундия. И двата сорта дават плодове с изключително силен аромат, а „Royal de Naples“ се отличава и с интензивен цвят.

Специфични характеристики на продукта

Касисът и ликьорът „crème de cassis de Bourgogne“ са отличителни белези на Бургундия от втората половина на XIX век. В региона се произвеждат над 80 % от ликьорите „crèmes de cassis“, продавани във Франция и по света. Всяка година от складовете на производителите на ликьори в Бургундия излизат 12 милиона литра ликьор. Ликьорът е тясно свързан с каноника Kir, депутат и кмет на Дижон през 50-те години на миналия век, чието име носи прочутият коктейл. От 2001 г. в Nuits-St-Georges е открит Световният музей на касиса, който всяка година посреща 30 000 посетители.

Първото споменаване на „Cassis de Bourgogne“ датира от 1856 г., когато братята Lagoutte произвеждат ликьор в Дижон. Наименованието увеличава своята репутация и в началото на XX век се използва често от производителите на ликьори в Бургундия и дори в Лион.

Търговците на вино от Бургундия често представят „Cassis de Bourgogne“ заедно с гамата си от висококачествени вина.

„Cassis de Bourgogne“ се отличава с изключително силен аромат, който съчетава финес, кадифена консистенция и послевкус. Концентрацията на плодове в напитката ясно се вижда и от много плътния ѝ тъмночервен цвят и високия ѝ вискозитет, благодарение на който тя „залепва за стъклото“.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта

Отглеждането на касис, започнало в средата на XIX век след развитието на производството на ликьори в Бургундия, оттогава се е утвърдило трайно в източната част на Бургундия, по варовиковите плата и в равнините на река Saône. Касисът е северно растение, което обича сух студ и хладен климат. Той намира идеално разположение в сърцето на региона Бургундия.

Двата основни сорта, които се отглеждат на по-голямата част от обработваните площи в Бургундия, докато в други региони са много слабо застъпени, са „Noir de Bourgogne“ и неговият опрашител — „Royal de Naples“. Тези два местни сорта са подходящи за земята и климата на Бургундия.

Отглеждането на „Noir de Bourgogne“, който е крехък и деликатен сорт, изисква специални грижи и умения, като се имат предвид неговите агрономични ограничения. Ограниченията и ниският добив обаче се компенсират до голяма степен от несравнимите му ароматни качества. „Royal de Naples“ също е много ароматен сорт.

С повече от 150 години опит в тази област уменията на производителите на ликьори от Бургундия, специализирани в преработката на касис (производство на ликьор чрез настойване, използване на местни сортове, голямо количество плодове, изключително използване на касис), превръщат „Cassis de Bourgogne“ в типичен продукт. Сортът касис „Noir de Bourgogne“, който се отличава със своя фин и силен аромат, придава на „Cassis de Bourgogne“ изключително богатство на аромати. Сортът „Royal de Naples“ от своя страна дава наситеност на цвета. И накрая, ранното узряване на основните сортове осигурява добре узрели плодове и придава на ликьора кадифена текстура.

Тъй като суровината се намира в непосредствена близост до складовете на производителите на ликьори, между производителите и преработвателите на плодовете тече традиционен и постоянен обмен на информация, за което свидетелства междусекторното сдружение. Следователно може да се говори за осмоза между суровината, плодовете, производството и преработката, както и между производителите на касис и местните производители на ликьори, в резултат на което се получава емблематичен продукт на Бургундия.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-39e49079-18b1-464b-8c3d-71733800209f