C/2025/5254

26.9.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5254)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cassis de Bourgogne“

EU č.: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Název produktu**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☒ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☐ Vína

☒ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti – Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků, Úřad pro víno a ostatní nápoje

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu ZO „Cassis de Bourgogne“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, zejména:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v jakékoliv části názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválených standardních změn**

1. ***Specifické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)***

Popis

Do části I oddílu 2 specifikace produktu byl doplněn bod 2.3 „Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)“, který má objasnit, jak fyzikální, chemické a/nebo organoleptické vlastnosti produktu „Cassis de Bourgogne“ ovlivňují specifické vlastnosti produktu, a uvést, čím se liší od ostatních lihovin stejné kategorie.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Tento odstavec byl do specifikace produktu doplněn na základě žádosti Evropské komise o dodatečné informace ze dne 10. února 2017 v rámci předložení technické dokumentace v souladu s čl. 20 odst. 1 nařízení (ES) č. 110/2008.

Dodatečné informace uvedené v tomto odstavci umožňují sladit obsah specifikace produktu s obsahem jednotného dokumentu zapsaného spolu se žádostí.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

2. ***Vymezení zeměpisné oblasti***

Popis

V části I oddílu 3 specifikace produktu se za slova „zeměpisné oblasti“ nyní vkládají slova „schválené Národním ústavem pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 6. února 2025. Tato oblast ke dni schválení této specifikace produktu příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024 území následujících obcí:“.

Po rozšíření původní oblasti o devět sousedních obcí bylo doplněno datum schválení pozměněné zeměpisné oblasti, což umožnilo začlenění pěstitele bobulovin a výrobce likérů.

S výjimkou výše uvedených dodatečných obcí byl seznam obcí tvořících zeměpisnou oblast aktualizován v souladu s oficiálním zeměpisným kodexem z roku 2024.

Rovněž se upřesňuje, že mapy zobrazující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Bylo doplněno datum schválení oblasti, aby bylo zřejmé, že byly oficiálně potvrzeny nové hranice oblasti.

Zeměpisná oblast byla rozšířena v souladu s informacemi, které dokládají souvislost produktu se zeměpisným prostředím.

Díky začlenění těchto obcí a hospodářských subjektů, které v nich sídlí, může seskupení producentů rozvíjet výrobu.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

3. ***Identifikace pozemků***

Popis

V části I oddílu 3 specifikace produktu byla vypuštěna slova „Počínaje sklizní v roce 2015“.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Počínaje sklizní v roce 2015 se vyžaduje, aby se veškerý černý rybíz pěstoval na identifikovaných pozemcích. Vypuštěné informace tedy představují pravidlo, které již není relevantní.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. ***Hustota výsadby***

Popis

Do části I bodu 4.2 specifikace produktu byl doplněn odstavec, který povoluje hustotu výsadby a spon výsadby mezi řadami, které jsou vyšší nebo nižší než povolené hodnoty, až do výše 10 % identifikovaných pozemků zemědělského podniku, na které se vztahuje hodnotící protokol schválený příslušným vnitrostátním výborem.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Cílem hodnocení je umožnit hospodářským subjektům najít alternativní způsob hubení plevelů v souvislosti s vyhlídkou na zákaz glyfosátu, a to buď mechanickými prostředky při nižších hustotách, nebo konkurencí s rostlinami černého rybízu při vyšších hustotách.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

5. ***Množství plodů***

Popis

V části I bodu 4.8 specifikace produktu se mění maximální podíl doplňkových odrůd „Blackdown“, „Andega“ a „Andorine“ z 30 % množství použitých hlavních odrůd na 200 g bobulí černého rybízu na litr získaného crème de cassis.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Zvýšením podílu doplňkových odrůd se má dosáhnout toho, aby velcí výrobci likérů mohli vyrábět „Cassis de Bourgogne“ podle vlastního receptu s obzvláště vysokým podílem ovoce.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

6. ***Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu***

Popis

V části I bodu 5.4 specifikace produktu byl oproti první verzi specifikace produktu aktualizován podíl dvou hlavních odrůd pěstovaných v Burgundsku. V první verzi byl podíl vyjádřen procentem, které bylo nyní nahrazeno slovem „většina“.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Tato změna odráží, jak se od schválení první verze specifikace produktu změnily obhospodařované oblasti.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

7. ***Seskupení žadatelů***

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje seskupení žadatelů.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Kvůli aktualizaci kontaktních údajů.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. ***Údaje o kontrolním orgánu***

Popis

V části III specifikace produktu byly vypuštěny kontaktní údaje odpovědného soukromého kontrolního subjektu. Kromě toho bylo předchozí znění nahrazeno novým odstavcem, který vysvětluje obecný postup kontroly.

Byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Pro tuto část specifikace produktu byla zavedena nová pravidla vypracování návrhu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Cassis de Bourgogne

2. **Země žadatele**

Francie

3. **Druh zeměpisného označení**

Zeměpisné označení (ZO)

4. **Kategorie lihoviny**

34. Crème de (s uvedením názvu ovoce nebo jiné použité suroviny)

4.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2208 – Ethylalkohol nedenaturovaný s objemovým obsahem alkoholu nižším než 80 % obj., destiláty, likéry a jiné lihové nápoje

5. **Popis lihoviny**

Organoleptické vlastnosti

„Cassis de Bourgogne“ má neprůhlednou tmavě červenou barvu, která je známkou vysokého obsahu ovoce, s fialovým horním povrchem v láhvi. Díky hustým slzám vykazuje trvalou viskozitu vůči stěnám láhve, tj. „lepí se na sklo“. Jeho lesk je známkou čerstvosti krému.

Jeho výrazná ovocná vůně je charakteristická pro plody černého rybízu hlavních použitých odrůd „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“. Odhaluje čistotu ovoce sklizeného v plné zralosti, stejně jako jeho eleganci a jemnost: před ochutnáním se uvolní intenzivní vůně.

V ústech se „Cassis de Bourgogne“ vyznačuje silným nástupem a plnou, sametovou strukturou. Vyzdvihuje to nejlepší ze sladké chuti bobulí „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“ a jejich koncentrace.

Dokonale kontrolovaná tradiční metoda macerace a správné dávkování cukru jsou základem vůní, které vyjadřují veškerou autentičnost černého rybízu. Výsledkem je celková harmonická rovnováha, v níž řízená živost ovoce dává vzniknout výjimečné dochuti.

Hlavní fyzikální a chemické vlastnosti

Při uvedení na trh pro spotřebitele má „Cassis de Bourgogne“:

— obsah invertního cukru ne méně než 450 g/l,

— obsah alkoholu 15 % až 25 % objemových.

Specifické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

„Cassis de Bourgogne“ se vyrábí z ovoce, které prošlo dlouhou macerací při nízké teplotě (nejméně tři týdny), jež zachovává svěžest vůní. Použití bobulovin s vysokým minimálním množstvím plodů a žádných aromatických látek nebo aromatických přípravků umožňuje koncentraci vůní obsažených v ovoci. Optimální zralost ovoce sklizeného v této oblasti zaručuje rozvinutější vůni černého rybízu. Použití bílého cukru, nikoliv cukrového sirupu, pomáhá výrobku dodat aromatickou sílu a sametovou strukturu. Specifická viskozita produktu souvisí s požadovaným obsahem cukru, který překračuje minimální normu pro danou kategorii, což vyvažuje vysokou kyselost odrůdy „Noir de Bourgogne“. Nesmí se použít jiné přísady než černý rybíz, ethylalkohol a krystalový cukr, což zvýrazní specifické vůně dvou odrůd černého rybízu „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“. Tyto dvě odrůdy, které tvoří většinu pěstitelských ploch v Burgundsku, odkud produkt pochází, přinášejí do této lihoviny své specifické vlastnosti: odrůda „Noir de Bourgogne“ má jemné a silné vůně, zatímco odrůda „Royal de Naples“ přináší intenzitu barvy. Tyto odlišné vlastnosti ovoce dodávají crème de cassis jeho dochuť.

6. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkce plodů černého rybízu, jejich macerace, extrakce nálevu a výroba krému se provádí v zeměpisné oblasti schválené Národním ústavem pro kontrolu původu a jakosti na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 6. února 2025. Tato oblast ke dni schválení této specifikace produktu příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024 území následujících obcí:

Departement 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.

Departement 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.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

Plody černého rybízu se pěstují v sadech, které byly podrobeny identifikačnímu postupu založenému na kritériích pro vymezení pozemků spojených s jejich polohou.

7. **Metoda produkce lihoviny**

Odrůdy

Jediné povolené odrůdy jsou:

— hlavní odrůdy: „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“,

— doplňkové odrůdy: „Blackdown“, „Andega“ a „Andorine“.

Je povoleno kombinovat obě hlavní odrůdy v téže řadě.

Jakákoli jiná kombinace odrůd v téže řadě je zakázána.

Hustota výsadby

Hustota výsadby činí nejméně 5 500 rostlin/ha a nejvýše 7 000 rostlin/ha.

Spon výsadby mezi řadami se pohybuje od 2,85 do 3,70 m.

Pozemky, které nesplňují výše uvedená pravidla pro hustotu výsadby nebo spon výsadby, jsou nicméně po vyhodnocení povoleny až do výše 10 % identifikovaných pozemků zemědělského podniku, a to za podmínky, že Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti, orgán pro ochranu a řízení a oprávněný hospodářský subjekt podepíší dohodu v souladu s dohodou schválenou příslušným vnitrostátním výborem dne 6. února 2025.

Způsob obhospodařování půdy

Producent musí udržovat plochy mezi řadami jedním z následujících způsobů:

— trvalý travní porost, setý nebo přirozený,

— orba, s výjimkou případů, kdy hrozí riziko eroze.

Hnojení

Před každou novou výsadbou je nutné provést chemický rozbor půdy.

Hnojení dusíkem nesmí překročit 80 jednotek na hektar za rok. Pokud přesáhne 50 jednotek, musí být hnojivo aplikováno v intervalech.

Výnos

Průměrný výnos na keř v každém podniku musí být výhradně nižší než:

— 1 000 g na keř, s limitem 6 tun/ha pro hlavní odrůdy,

— 1 700 g na keř, s limitem 10 tun/ha pro doplňkové odrůdy.

Sklizeň

Kromě dvou hlavních odrůd, které se mohou sklízet společně, se každá odrůda musí sklízet zvlášť.

Při sklizni musí index lomu bobulí černého rybízu přesáhnout:

— 15° Brix pro odrůdy „Noir de Bourgogne“, „Royal de Naples“, „Andega“ a „Andorine“,

— 17° Brix pro odrůdu „Blackdown“.

Zpracování ovoce

Bobule černého rybízu jsou:

— buď macerované, jak je popsáno níže,

— nebo zmrazené pro pozdější maceraci.

Macerace ovoce

Rozpustné složky ovoce se extrahují macerací bobulí černého rybízu při nízké teplotě v odpovídajícím množství prvotřídního ethylalkoholu zemědělského původu, případně s přídavkem vody.

Povolené odrůdy se v souladu s poměry stanovenými v těchto specifikacích míchají:

— buď přímo v macerační nádobě,

— nebo odděleným macerováním hlavních odrůd na straně jedné a doplňkových odrůd na straně druhé.

S tímtéž množstvím plodů je možné provést jednu nebo dvě macerace. V případě dvou macerací se na konci první macerace a po extrakci přidá do kádě alkohol a voda a poté se provede druhá macerace.

Každá macerace trvá nejméně tři týdny.

Nálev se získá:

— buď volně odtečenou šťávou,

— smícháním volně odtečené šťávy s vylisovanou šťávou z téže macerace,

— nebo přímým lisováním macerátu.

Obsah alkoholu v % objemových získaného nálevu nesmí být nižší než 25 %.

Produkce crème de cassis

„Cassis de Bourgogne“ se vyrábí z prvního nálevu nebo ze směsi prvního a druhého nálevu, ve které se při pokojové teplotě rozpustí krystalový cukr.

Obsah alkoholu v % objemových lze v případě potřeby upravit přidáním prvotřídního ethylalkoholu zemědělského původu nebo vody.

Nesmí se přidávat žádné další přísady, zejména pupeny černého a červeného rybízu nebo malin.

Množství plodů

Minimální množství plodů pro hlavní odrůdy je 250 g bobulí černého rybízu na litr získaného crème de cassis.

Nad tuto minimální hodnotu může být množství plodů zvýšeno o plody:

— hlavních odrůd,

— doplňkových odrůd, maximálně však 200 g bobulí černého rybízu na litr získaného crème de cassis.

Množství plodů se určuje ve dvou fázích:

— výpočet průměrného množství plodů v nálevech,

— následně výpočet množství plodů v jednotlivých šaržích vyrobeného crème de cassis, přičemž se zohlední objem každého použitého nálevu.

Pokud se provádí pouze jedna macerace, stanoví se množství plodů v závislosti na objemu extrahovaného nálevu.

Při dvou maceracích se má za to, že tři čtvrtiny množství plodů byly absorbovány při první maceraci a zbývající čtvrtina byla absorbována při druhé maceraci.

8. **Zvláštní pravidla týkající se balení**

—

9. **Zvláštní pravidla pro označování**

Doplňující údaje

Zeměpisné označení „Cassis de Bourgogne“ nesmí být doplněno žádnými dalšími údaji.

10. **Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu produktu nebo metody produkce, které souvislost odůvodňují**

Fyzikální faktory souvislosti

Zeměpisná oblast produkce „Cassis de Bourgogne“ se nachází ve východní části departementů Côte d'Or a Saône-et-Loire. Odpovídá těmto hlavním přírodním oblastem:

— burgundské vápencové náhorní plošiny na východě burgundské ložní žíly, Hautes-Côtes a Côte viticole, které se rozšiřují na jih přes Côte Chalonnaise, Clunisois a nakonec Mâconnais. Nadmořská výška se pohybuje mezi 400 a 600 m a náhorní plošiny jsou protkány četnými údolími, což jim dodává členitý reliéf,

— na východě se rozkládají zemědělsky obhospodařované slínité nížiny řeky Saôny a jejího přítoku Dheune. Nadmořská výška se pohybuje mezi 200 a 250 m, terén je mírný a ve vyšších polohách jsou lesy, například les Cîteaux.

V oblastech náhorních plošin jsou podloží tvořena převážně tvrdými nebo jílovitými vápenci z (druhohorní) jury. Půdy jsou většinou kamenité, vápenité a dobře odvodněné.

Půdy v nížině řeky Saône jsou převážně jílovito-hlinité, na povrchu obvykle vyplavené. Na svazích údolí se blíže k povrchu nachází slínité podloží třetihorního stáří. Půdy zde mohou být hlouběji mírně vápnité a dobře odvodněné.

Sady černého rybízu jsou vysázeny na půdách tvořených vápencovým nebo slínitým substrátem, který je středně hluboký a dobře odvodněný, s výjimkou půd na náplavové rovině a skeletových půd na tvrdém vápenci. Mrazu se předchází.

V celém Burgundsku panuje oceánské klima, které se vyznačuje mírnými a pravidelnými srážkami a žádným letním suchem. Teploty jsou typické pro chladné podnebí (roční průměr: 11 °C). Oceánská atmosféra je však na jihu regionu zmírněna v důsledku terénu oblasti Morvan-Charolais, který vytváří fénový efekt způsobující sníženou vlhkost a vyšší teplotu v nižších polohách. Oceánské podnebí rovněž vykazuje některé kontinentální rysy, které se projevují v údolí řeky Saôny a v Besançonském koridoru. Vlivem severovýchodních větrů jsou zimní teploty poměrně nízké, s obdobími mrazů, které mohou být dlouhé a intenzivní, ale také někdy s velmi slunečnými pozdními obdobími. Léta jsou horká a relativně suchá.

Faktory souvislosti spojené s lidskou činností

Před 19. stoletím se černý rybíz v Burgundsku pěstoval a konzumoval hlavně v rodinách, ačkoli rostlina byla proslulá svými léčivými účinky.

V roce 1841 vyrobili Lagoutte a Joly v Dijonu první čtyři hektolitry likéru z černého rybízu. Likér měl okamžitý úspěch a o tři roky později, v roce 1844, se výroba zvýšila na 250 hektolitrů a poté dále rostla. V regionu začalo působit mnoho výrobců likérů a pěstování černého rybízu se rozšířilo, aby byla uspokojena poptávka. V roce 1875 bylo v Côte d'Or zaznamenáno 2 300 000 rostlin.

Zpočátku pěstovali vinaři černý rybíz vedle vinné révy. Původně se při pěstování černého rybízu využívalo know-how a vybavení vinařů: každoroční prořezávání, orba atd. Sklizeň navíc probíhala v období, které bylo tradičně mimo sezónu vinné révy. Produkce crème de cassis se poté ustálila a rozšířila a majitelé věnovali černému rybízu celé pozemky. Pěstování černého rybízu, které se původně nacházelo ve vinařských obcích Côte a Hautes Côtes, se poté rozšířilo do Chalonnais a Dijonské nížiny a nakonec do údolí řeky Saôny.

Výskyt fyloxery (mšičky révokaze) na konci 19. století paradoxně posílil výskyt černého rybízu v Burgundsku, protože došlo k přerozdělení výsadby. Černý rybíz dočasně obsadil nejprestižnější vinařské svahy Burgundska. Proto se objevuje crème de cassis z takových lokalit, jako jsou Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton a Chambolle Musigny.

Ve 20. století se regionální producenti černého rybízu začali organizovat:

— od roku 1900 vznikala vesnická sdružení producentů, především v oblasti Hautes Côtes. V roce 1912 vznikl Svaz sdružení producentů černého rybízu, který sdružoval přibližně 50 místních sdružení;

— první smlouvy na nákup bobulí černého rybízu mezi pěstiteli a výrobci likéru se objevily v roce 1904 a byly uzavírány na dobu od šesti do dvanácti let. Tato praxe uzavírání víceletých smluv pokračuje dodnes;

— producenti likérů a pěstitelé se od té doby sdružují do mezioborových obchodních sdružení: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon z roku 1955 a následně Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne z roku 1997.

Profesor zahradnictví J. Vercier se v Dijonu po mnoho desetiletí podílel na rozvoji a organizaci pěstování černého rybízu v Burgundsku. V letech 1903 až 1930 vydal pět po sobě jdoucích vydání příručky o pěstování černého rybízu. Přispěl k definici regionální odrůdy černého rybízu, která se od 20. let 20. století nazývala „Noir de Bourgogne“. V 60. letech 20. století se v dijonském středisku Národního ústavu pro zemědělský výzkum (INRA) uskutečnil výzkum černého rybízu a zejména byl vytvořen certifikovaný klon této místní odrůdy.

„Crème de cassis de Bourgogne“ je nyní vyráběn specializovanými producenty likérů, pro které je vlajkovým produktem. Produkují ho však i drobní pěstitelé bobulovin.

Dominantní odrůdou je „Noir de Bourgogne“, která má určité fenologické vlastnosti, jež prozrazují, jak se přizpůsobila burgundským podmínkám. Pozdní pučení a kvetení snižuje riziko ohrožení jarními mrazy a zlepšuje podmínky pro opylení (přítomnost hmyzu). Její krátké vegetační období umožňuje brzkou sklizeň mimo suchá letní období. Tato odrůda je však citlivá na padlí, poskytuje nízký výnos a je špatně samosprašná, což způsobuje, že neplodí. Proto je nutné ji vysazovat společně s opylovací odrůdou se stejným datem kvetení. Nejčastěji používanou odrůdou je „Royal de Naples“, která je v Burgundsku rovněž tradiční. Obě odrůdy poskytují plody s výjimečně silnou vůní a odrůda „Royal de Naples“ má také výraznou barvu.

Specifičnost produktu

Černý rybíz a „crème de cassis de Bourgogne“ jsou charakteristickými znaky Burgundska již od druhé poloviny 19. století. V této oblasti se vyrábí více než 80 % „crèmes de cassis“ prodávaných ve Francii a po celém světě. Každý rok opustí sklady producentů likérů v Burgundsku 12 milionů litrů. Tento likér je úzce spjat s duchovním užívajícím jméno Kir, který byl v 50. letech 20. století starostou a poslancem za Dijon a po němž se jmenuje slavný koktejl. Světové muzeum černého rybízu Cassissium je v Nuits-St-Georges zřízeno od roku 2001 a každoročně jej navštíví 30 000 návštěvníků.

První zmínka o „Cassis de Bourgogne“ pochází z roku 1856 a týká se bratrů Lagoutteových, kteří vyráběli likér v Dijonu. S rostoucí popularitou likéru se toto jméno začalo běžně používat u producentů likérů v Burgundsku, a na počátku 20. století dokonce v Lyonu.

Burgundští obchodníci s vínem často vedle své nabídky kvalitních vín uvádějí i „Cassis de Bourgogne“.

„Cassis de Bourgogne“ se vyznačuje mimořádně silnou vůní, která v sobě spojuje jemnost, sametovou strukturu a dochuť. Koncentrace ovoce je patrná i z jeho velmi husté tmavě červené barvy a vysoké viskozity, díky níž se „lepí na sklenici“.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Od poloviny 19. století, kdy se v Burgundsku rozvinula výroba likérů, se na východě Burgundska, na vápencových náhorních plošinách a v nížinách u řeky Saône pevně usadilo pěstování černého rybízu. Černý rybíz je severská rostlina, která má ráda suché studené a chladné podnebí. Má ideální polohu v srdci burgundského regionu.

Dvěma hlavními odrůdami, které se pěstují na většině ploch v Burgundsku, zatímco v ostatních regionech jsou v menšině, jsou „Noir de Bourgogne“ a její opylovač „Royal de Naples“. Tyto dvě původní odrůdy jsou vhodné pro půdu a podnebí Burgundska.

Pěstování odrůdy „Noir de Bourgogne“, která je křehká a choulostivá, vyžaduje vzhledem k jejím agronomickým omezením zvláštní péči a know-how. Její omezení a nízký výnos jsou však do značné míry kompenzovány jejími jedinečnými aromatickými vlastnostmi. Odrůda „Royal de Naples“ je rovněž velmi aromatická.

Díky více než 150letým zkušenostem v této oblasti a know-how burgundských producentů likérů, kteří se specializují na zpracování černého rybízu (výroba likéru macerací, použití místních odrůd, vysoké množství plodů, výhradní použití plodů černého rybízu), je „Cassis de Bourgogne“ typickým produktem. Odrůda černého rybízu „Noir de Bourgogne“ s jemnou a silnou chutí dodává „Cassis de Bourgogne“ výjimečnou aromatickou bohatost. Odrůda „Royal de Naples“ zase zajišťuje intenzivní barvu. V neposlední řadě se díky časnému dozrávání hlavních odrůd získávají dobře vyzrálé bobule, které likéru dodávají sametovou strukturu.

Vzhledem k tomu, že se surovina nachází v sousedství skladů producentů likérů, dochází tradičně a neustále k výměně informací mezi producenty a zpracovateli ovoce, což dokládá mezioborové sdružení. Lze tedy hovořit o osmóze mezi surovinou, ovocem, produkcí a zpracováním a mezi pěstiteli černého rybízu a místními producenty likérů, jejímž výsledkem je charakteristický burgundský produkt.

Odkaz na specifikaci produktu

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