C/2025/5254

26.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5254)

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Cassis de Bourgogne«

EU-nr.: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cassis de Bourgogne«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☒ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☒ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater, kontoret for vin og andre drikkevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Anmodningen om ændring af den geografiske betegnelse »Cassis de Bourgogne« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, da den ikke:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller en del af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af de produkter eller af den kategori af produkter, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske miljø ikke kommer i betragtning

c) fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af godkendte standardændringer**

1. ***Specifikke egenskaber (sammenlignet med spiritus i samme kategori)***

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit 2, tilføjes et punkt 2.3 med overskriften »Specifikke egenskaber (sammenlignet med spiritus i samme kategori)« for at præcisere, hvordan de fysiske, kemiske og/eller organoleptiske egenskaber bidrager til »Cassis de Bourgogne's« egenart og illustrere, hvordan den adskiller sig fra andre spiritusprodukter i samme kategori.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Afsnittet i produktspecifikationen blev tilføjet som svar på Europa-Kommissionens anmodning om yderligere oplysninger af 10. februar 2017 i forbindelse med indgivelsen af den tekniske dokumentation i henhold til forordning (EF) nr. 110/2008 (artikel 20, stk. 1).

De supplerende oplysninger i dette afsnit sikrer overensstemmelse mellem indholdet i produktspecifikationen og i det enhedsdokument, der er registreret i ansøgningen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. ***Definition af det geografiske område***

Beskrivelse

Produktspecifikationens kapitel I, afsnit 3 efter »geografisk område« affattes således: »godkendt af Institut National de l'Origine et de la Qualité (Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 6. februar 2025. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfatter det geografiske område følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024:«

Datoen for godkendelsen af det ændrede geografiske område er blevet tilføjet, efter at det oprindelige område blev udvidet til 9 tilgrænsende kommuner, hvilket har gjort det muligt at medtage en bærproducent og en likørproducent.

Listen over kommuner i det geografiske område er opdateret i overensstemmelse med den officielle geografiske kode fra 2024, uden at områdets perimeter er blevet ændret, bortset fra den ovennævnte udvidelse.

Endvidere forklares det, at der findes et kort over det geografiske område på webstedet for Institut National de l'Origine et de la Qualité.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

En godkendelsesdato for området tilføjes for at angive den officielle validering af den nye perimeter.

Det geografiske område udvides i overensstemmelse med elementer, der bekræfter produktets tilknytning til dets geografiske miljø.

Ved at integrere disse kommuner og de erhvervsdrivende, der findes dér, styrker sammenslutningen produktionen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. ***Identifikation af marker***

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit 3 udgår ordene »Fra 2015-høsten«.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Fra og med 2015-høsten skal alle solbær dyrkes på identificerede marker, og de oplysninger, der er udgået, gælder derfor ikke længere som en bindende regel.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. ***Beplantningstæthed***

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, punkt 4.2, er der tilføjet et afsnit, som tillader, at beplantningstæthed og rækkeafstand kan afvige fra de godkendte værdier på op til 10 % af bedriftens identificerede areal, i overensstemmelse med en evalueringsprotokol godkendt af det kompetente nationale udvalg.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Formålet med evalueringen er at give den erhvervsdrivende mulighed for at finde alternative metoder til ukrudtsbekæmpelse i lyset af forbuddet mod glyphosat – enten gennem mekanisk bekæmpelse ved lav plantetæthed eller ved at udnytte solbærplanternes konkurrenceevne ved høj plantetæthed.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. ***Frugtindhold***

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, punkt 4.8, forhøjes den maksimale andel af de supplerende sorter Blackdown/Andega/Andorine fra 30 % af de primære sorter til 200 g solbær pr. liter fremstillet crème de cassis.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Formålet med at øge andelen af de supplerende sorter er at give de store likørproducenter mulighed for at fremstille »Cassis de Bourgogne« i henhold til deres egne opskrifter med et særligt højt frugtindhold.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. ***Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller kendetegn***

Beskrivelse

I produktspecifikationens del I, punkt 5.4, er andelen af de to primære sorter, der dyrkes i Bourgogne, blevet opdateret i forhold til den andel, der blev angivet i den første udgave af produktspecifikationen. I denne udgave blev den angivet som en procent, som nu er erstattet af udtrykket »størstedelen«.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Denne ændring er i overensstemmelse med udviklingen i de dyrkede arealer, siden den første udgave af produktspecifikationen blev godkendt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. ***Den ansøgende sammenslutning***

Beskrivelse

Den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger opdateres.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Opdatering.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. ***Henvisninger vedrørende kontrolstrukturen***

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel III udgår oplysningerne om det private kontrolorgan, som er ansvarligt for kontrollen, og de erstattes af et nyt afsnit, der beskriver den overordnede planlægning af inspektionen.

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) opdateres.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

De nye redaktionelle regler for denne del er blevet fastlagt.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Cassis de Bourgogne«

2. **Ansøgerens land**

Frankrig

3. **Type geografisk betegnelse**

Geografisk betegnelse (GB)

4. **Spirituskategori(er)**

34. Crème de (suppleret med navnet på en anvendt frugt eller anden råvare)

4.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, SPIRITUS OG EDDIKE

2208 — Ethanol (ethylalkohol), ikke denatureret, med et alkoholindhold på under 80 % vol. spiritus, likør og andre spiritusholdige drikkevarer

5. **Beskrivelse af spiritussen**

Organoleptiske egenskaber

»Cassis de Bourgogne« har en uigennemsigtig dyb granatrød farve, som vidner om et højt frugtindhold, med et violet skær. Den danner tætte dråber langs flaskens inderside, hvilket vidner om en høj viskositet: Den »klæber til glasset«. Dens glans afspejler likørens friskhed.

Dens elegante duft fremhæver solbærrenes karakteristiske frugtsmag fra de primære sorter, dvs. Noir de Bourgogne og Royal de Napoli. Den er et udtryk for den modne frugts renhed, elegance og fine nuancer: En aromatisk duftintensitet træder frem, inden selve smagningen.

Smagsmæssigt er »Cassis de Bourgogne« kendetegnet ved et kraftfuldt første indtryk og en fyldig, fløjlsblød tekstur. Den forstærker den søde smag og koncentrationen af bærrene af sorterne Noir de Bourgogne og Royal de Napoli.

Den traditionelle macerationsteknik udføres til perfektion, og den rette mængde sukker fremhæver aromaerne og bevarer solbærrets fulde autenticitet. Dette skaber en harmonisk balance, hvor frugtens kontrollerede livlighed markant forlænger smagsoplevelsen.

Vigtigste fysiske og kemiske kendetegn

Når »Cassis de Bourgogne« udbydes til salg til forbrugeren, har den:

— et indhold af invertsukker på mindst 450 g/l

— et alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 15 % og 25 % vol.

Specifikke egenskaber (sammenlignet med spiritus i samme kategori)

»Cassis de Bourgogne« fremstilles gennem en lang, kold maceration (på mindst 3 uger), som bevarer aromaernes friskhed. Ved at anvende bær med et minimum af frugtindhold, frem for aromastoffer eller aromapræparater, fremhæves frugtens naturlige aromaer. Den optimale modenhed af den frugt, der høstes i området, sikrer solbærrene mere udviklede aromaer. Anvendelsen af hvidt sukker frem for sukkersirup fremhæver produktets aromatiske styrke og fløjlsagtige tekstur. Produktets særlige viskositet skyldes kravet om et sukkerindhold, der ligger over kategoriens minimumskrav, hvilket opvejer det høje syreindhold i sorten »Noir de Bourgogne«. Forbuddet mod alle andre ingredienser end solbær, ethanol og krystalliseret sukker fremhæver de særlige aromaer i de to solbærsorter »Noir de Bourgogne« og »Royal de Naples«. Disse to sorter, som udgør størstedelen af de dyrkede arealer i Bourgogne inden for oprindelsesområdet, giver spiritussen dens særlige kendetegn: Sorten »Noir de Bourgogne« tilfører sine specifikke, delikate og kraftige aromaer, mens »Royal de Naples« tilfører farven intensitet. Disse forskellige egenskaber ved frugten forlænger smagsoplevelsen af crème de cassis.

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Produktionen af solbær, macerationen, omstikningen og fremstillingen af crème de cassis finder sted i det geografiske område, der blev godkendt af Institut National de l'Origine et de la Qualité på mødet i det kompetente nationale udvalg den 6. februar 2025. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfatter dette områdets perimeter følgende kommuner ifølge den officielle geografiske kode 2024:

Departementet 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 og Vougeot.

Departementet 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 og Virey-le-Grand.

Kort over det geografiske område findes på webstedet for Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Solbær dyrkes på frugtplantager, som har gennemgået en procedure baseret på kriterier for parcelidentifikation knyttet til deres beliggenhed.

7. **Metode til fremstilling af spiritussen**

Sorter

De eneste tilladte sorter er:

— Primære sorter: Noir de Bourgogne og Royal de Napoli

— Supplerende sorter: Blackdown, Andega og Andorine.

Det er tilladt at blande de to primære sorter i samme række.

Enhver anden blanding af sorter i samme række er forbudt.

Beplantningstæthed

Beplantningstætheden er mellem 5 500 og 7 000 planter pr. hektar.

Afstanden mellem rækkerne er mellem 2,85 og 3,70 m.

Dog er parceller, der ikke overholder de ovenfor definerede krav til beplantningstæthed eller afstand, tilladt til evalueringsformål op til en grænse på 10 % af bedriftens identificerede arealer, forudsat at INAO, ODG og den autoriserede erhvervsdrivende underskriver en aftale, som er i overensstemmelse med den, det kompetente nationale udvalg godkendte den 6. februar 2025.

Vedligeholdelse af jorden

Producenten skal vedligeholde arealerne mellem rækkerne på én af følgende måder:

— Permanent græsbevoksning, der enten er sået eller naturligt forekommende.

— Jordbearbejdning, medmindre der er risiko for erosion.

Gødningsstoffer

En kemisk jordbundsanalyse skal udføres inden hver nyplantning.

Kvælstofgødning må ikke overstige 80 enheder pr. hektar pr. år. Hvis gødningen overstiger 50 enheder, skal den fordeles i flere doser.

Udbytte

Det gennemsnitlige udbytte pr. plante på hver bedrift må ikke overstige:

— 1 000 g pr. plante med en grænse på 6 ton pr. hektar for de primære sorter.

— 1 700 g pr. plante med en grænse på 10 ton pr. hektar for de supplerende sorter.

Høst

Bortset fra de to primære sorter, der kan høstes sammen, skal hver af sorterne høstes separat.

Ved høst skal solbærrenes brydningsindeks være højere end:

— 15° Brix for sorterne Noir de Bourgogne, Royal de Napoli, Andega og Andorine

— 17° Brix for sorten Blackdown.

Forarbejdning af frugten

Solbærrene skal:

— enten lægges til maceration i overensstemmelse med nedenstående betingelser

— eller fryses til senere maceration.

Maceration af frugten

Udtrækningen af frugtens opløselige bestanddele opnås ved koldmaceration af solbær i en passende mængde meget rent ethanol, fremstillet af landbrugsprodukter, eventuelt tilsat vand.

I overensstemmelse med de forhold, der er fastsat i nærværende produktspecifikation, blandes de godkendte sorter:

— enten direkte i macerationsbeholderen

— eller ved særskilt maceration, dels af de primære sorter og dels af de supplerende sorter.

Der er mulighed for en eller to macerationer med samme frugtindhold. Når der udføres to macerationer, tilsættes alkohol og vand til karret efter den første maceration og omstikning, hvorefter den anden maceration finder sted.

Hver maceration varer i mindst 3 uger.

Udtrækket opnås:

— enten med fritløbende most

— eller ved at blande den fritløbende most med pressesaften fra samme maceration

— eller ved direkte presning af macerationen.

Alkoholindholdet i udtrækket udtrykt i volumen er mindst 25 % vol.

Fremstilling af crème de cassis

»Cassis de Bourgogne« fremstilles af den første udtrækning eller en blanding af den første og anden udtrækning, hvor krystalliseret sukker opløses ved stuetemperatur.

Alkoholindholdet kan om nødvendigt justeres ved tilsætning af meget rent ethanol, fremstillet af landbrugsprodukter, eller vand.

Der må ikke tilsættes andre ingredienser, herunder solbærknopper, ribs eller hindbær.

Frugtindhold

Det minimale frugtindhold fra de primære sorter er 250 g solbær pr. liter fremstillet crème de cassis.

Ud over dette minimum kan frugtindholdet øges med frugt, der tilhører:

— de primære sorter:

— eller de supplerende sorter, dog højst 200 g solbær pr. liter fremstillet crème de cassis.

Frugtens vægt bestemmes i to etaper:

— Først beregnes det gennemsnitlige frugtindhold i udtrækket

— Derefter beregnes frugtindholdet pr. produceret crème de cassis batch under hensyntagen til mængden af hvert udtræk, der anvendes.

Hvis der kun foretages én maceration, refererer frugtindholdet til den mængde udtræk, der rent faktisk aftappes.

Hvis der foretages to macerationer, anses tre fjerdedele af frugtindholdet for at være absorberet ved den første maceration, mens den resterende fjerdedel absorberes ved den anden maceration.

8. **Særlige regler for emballering**

–

9. **Særlige mærkningsregler**

Supplerende benævnelse

Den geografiske betegnelse »Cassis de Bourgogne« kan ikke suppleres med yderligere benævnelser.

10. **Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse, herunder, hvis det er relevant, de specifikke elementer af produktbeskrivelsen eller produktionsmetoden, der begrunder sammenhængen**

De fysiske faktorer ved sammenhængen

Det geografiske produktionsområde for »Cassis de Bourgogne« ligger i den østlige del af departementerne Côte d'Or og Saône-et-Loire. Det svarer til følgende store naturområder:

— De østlige kalkplateauer, der ligger på tærsklen til Bourgogne, Hautes-Côtes og Côte Viticole, der forlænges mod syd af Côte Chalonnaise, Clunisois og endelig Mâconnais. Plateauerne, der strækker sig fra 400 til 600 meter over havet, er gennemskåret af talrige dale, hvilket skaber et tydeligt relief.

— Øst for disse plateauer ligger de dyrkede sletter med mergelunderlag langs Saônen og dens biflod Dheune. Terrænet varierer fra 200 til 250 meter over havet og har et blidt relief, hvor de højtliggende plateauer er dækket af skove som Cîteaux-skoven.

I plateauområderne er underlaget hovedsageligt dannet af hårde kalksten eller lerede kalksten fra Jura-perioden (den sekundære æra). Jordbunden er generelt stenet, kalkholdig og veldrænet.

Saône-slettens jord er overvejende ler- og lermuldjord, som normalt er kalkfattig på overfladen. På dalsiderne ligger den tertiære mergel tættere på jordoverfladen. Her kan jordbunden være let karboniseret i dybden og veldrænet.

Frugtplantagerne er plantet på kalk- eller mergelholdige jorde, som er moderat dybe og veldrænede, med undtagelse af jordbunden på den alluviale slette og skeletjorden på hård kalksten. Områder, hvor frost forekommer, undgås.

I hele Bourgogne er der kystklima. Området er kendetegnet ved moderat og regelmæssig nedbør, uden udtalt tørke om sommeren. Temperaturerne er typiske for et køligt klima (årlig gennemsnitstemperatur: 11 °C). I den sydlige del af området er indflydelsen fra kystklimaet dog reduceret, fordi Morvan-Charolais-relieffet fungerer som en barriere og skaber en føhneffekt, der medfører lavere luftfugtighed og højere temperaturer i de lave områder. Kystklimaet ledsages af en mere kontinental tendens, kanaliseret af Saône-dalen og Besançon-korridoren. Under påvirkning af de nordøstlige vinde viser dette sig gennem relativt lave vintertemperaturer, frostperioder, der kan være lange og intense, men også efterår, som til tider er meget solrige. Somrene er varme og forholdsvis tørre.

De menneskelige faktorer ved sammenhængen

Før det 19. århundrede blev solbær primært dyrket og indtaget af familier i Bourgogne, selvom planten var kendt for sine medicinske egenskaber.

Det var i 1841, at Lagoutte og Joly lancerede den første produktion af 4 hektoliter solbærlikør i Dijon. Det blev en øjeblikkelig succes, og tre år senere, i 1844, var produktionen steget til 250 hektoliter. Mange likørproducenter begyndte at drive virksomhed i regionen, og dyrkningen af solbær blev udvidet for at imødekomme den stigende efterspørgsel. 1875 blev der registreret 2 300 000 planter i Côte d'Or.

Allerede fra de første år var solbærdyrkning drevet af vinbønder, som dyrkede den som et supplement til deres vinmarker. Oprindeligt trak solbærdyrkningen fordel af vinavlens ekspertise og udstyr: den årlige beskæring, jordbearbejdning osv. Desuden fandt høsten sted i en periode, som traditionelt er stille for vinproducenterne. Med en mere stabil og udbredt produktion af crème de cassis afsatte ejerne hele marker til solbær. Dyrkningen, som oprindeligt fandt sted i de vinproducerende kommuner Côte og Hautes Côtes, spredte sig senere til Chalonnais, Dijon-sletten og Saône-dalen.

Paradoksalt nok forstærkede udbruddet af phylloxera i slutningen af det 19. århundrede forekomsten af solbær i Bourgogne gennem en omfordeling af planterne. I en periode blev solbær dyrket på de mest prestigefyldte vinmarker i Bourgogne. Således blev crème de Vougeot, crème de Chambertin, crème de Aloxe-Corton, crème de Chambolle Musigny skabt!

I det 20. århundrede begyndte de regionale producenter af solbær at organisere sig:

— Allerede i 1900 blev der oprettet lokale sammenslutninger af producenter, hovedsagelig i Hautes Côtes. I 1912 blev sammenslutningen af solbærproducenter etableret og samlede omkring 50 af disse lokale sammenslutninger.

— De første købskontrakter mellem solbæravlere og likørproducenter, med forpagtningsaftaler på mellem seks og tolv år, blev indgået allerede i 1904. Denne praksis med flerårige kontrakter anvendes fortsat den dag i dag.

— Likørproducenter og solbæravlere er gået sammen om at danne tværfaglige sammenslutninger: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon blev oprettet i 1955 efterfulgt af Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne i 1997.

I Dijon bidrog J. Vercier, gartneridirektør, gennem årtier til at udvikle og organisere solbærdyrkningen i Bourgogne. Mellem 1903 og 1930 udkom fem på hinanden følgende udgaver af hans opslagsværk om solbærdyrkning. Han bidrog til definitionen af en regional solbærsort, som fra 1920'erne og fremefter blev kaldt »Noir de Bourgogne«. I 1960'erne fortsatte INRA Dijon sin forskning i solbær og udviklede en certificeret klon for denne lokale sort.

I dag fremstilles »Crème de cassis de Bourgogne« både af specialiserede likørproducenter, der betragter det som deres hovedprodukt, men også af mindre håndværksproducenter og bæravlere.

Den dominerende sort er »Noir de Bourgogne«, og visse fænologiske træk viser, at den er tilpasset forholdene i Bourgogne. Sent udspring og blomstring mindsker risikoen forbundet med forårsfrost og forbedrer bestøvningsforholdene (forekomst af insekter). Den korte vækstsæson tillader tidlig høst uden risiko for tørke i sommerperioden. Denne sort er dog modtagelig for pulvermeldug, giver et lavt udbytte og har en dårlig selvbestøvning, hvilket gør den tilbøjelig til ikke at bære frugt. Det er derfor nødvendigt at plante en bestøversort med samme blomstringstidspunkt. Den hyppigst anvendte sort er »Royal de Napoli«, som også er traditionel sort i Bourgogne. Disse to sorter producerer bær med en usædvanlig kraftig aroma, og »Royal de Napoli« bidrager desuden med en markant farveintensitet.

Produktets særlige kendetegn

Siden anden halvdel af det 19. århundrede har solbær og »crème de cassis de Bourgogne« været et symbol på regionen. Regionen producerer mere end 80 % af den crème de cassis, der sælges i Frankrig og på verdensplan. Hvert år forlader 12 mio. liter likør producenternes lagre i Bourgogne. Denne likør er tæt forbundet med Chanoine Kir, viceborgmester i Dijon i 1950'erne, som gav sit navn til den berømte cocktail. Solbærmuseet Le Cassissium blev etableret i Nuits-St-Georges i 2001. Det har 30 000 besøgende hvert år.

Den første omtale af »Cassis de Bourgogne« kom i 1856 fra brødrene Lagoutte, der fremstillede likør i Dijon. Med sit voksende ry blev betegnelsen almindeligt anvendt af likørproducenter, også i Lyon, i starten af det 20. århundrede.

Vinhandlerne i Bourgogne begyndte at præsentere »Cassis de Bourgogne« som et supplement til deres sortiment af store vine.

»Cassis de Bourgogne« er kendetegnet ved en usædvanlig kraftig aroma, der kombinerer finesse, en fløjlsagtig tekstur og en lang eftersmag. Frugtens koncentration fremgår også af dens meget tætte granatrøde farve og dens høje viskositet: Den »klæber til glasset«.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Som følge af udviklingen af likørfremstilling i Bourgogne i midten af det 19. århundrede har solbærdyrkningen siden da været stabil i det østlige Bourgogne, især på de kalkholdige plateauer og på Saône-sletten. Solbær er en plante med nordlig oprindelse, der foretrækker kølige klimaer og tør, kold luft. Den har fundet et ideelt sted at gro i hjertet af Bourgogne.

»Noir de Bourgogne« og dens bestøver »Royal de Napoli« er de to vigtigste sorter, som udgør størstedelen af de dyrkede områder i Bourgogne, selvom de kun er marginalt repræsenteret i andre regioner. Disse to hjemmehørende sorter trives i Bourgognes jordbund og klima.

Dyrkning af »Noir de Bourgogne«, en sart og følsom sort, kræver særlig opmærksomhed og ekspertise på grund af dens agronomiske udfordringer. Dog opvejes disse udfordringer, samt dens lave udbytte, i høj grad af dens enestående aromatiske kvaliteter. »Royal de Napoli« er også en meget aromatisk sort.

Takket være over 150 års erfaring har Bourgognes likørproducenter udviklet en specialiseret knowhow i solbærforarbejdning (herunder fremstilling af likør gennem maceration, anvendelse af lokale sorter, højt frugtindhold og udelukkende brug af solbær), hvilket gør »Cassis de Bourgogne« til et typisk produkt. Sorten »Noir de Bourgogne« med sin fine og kraftige smag giver »Cassis de Bourgogne« en usædvanlig aromatisk rigdom. Sorten »Royal de Naples« tilfører intensitet til farven. Den tidlige modning af de primære sorter sikrer bær med optimal modenhed og bidrager til likørens fløjlsagtige tekstur.

Da råvaren befinder sig tæt på likørproducenternes faciliteter, udveksles der traditionelt og løbende oplysninger mellem frugtavlerne og de virksomheder, der forarbejder frugten, hvilket også afspejles i den tværfaglige organisation af branchen. Man kan derfor tale om en tæt sammenhæng mellem råvaren, frugten, produktionen og forarbejdningen, samt mellem solbæravlerne og de lokale likørproducenter, hvilket skaber et produkt med en autentisk burgundisk identitet.

Link til produktspecifikationen

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