C/2025/5254

26.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5254)

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Cassis de Bourgogne“

EU-Nr.: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☒ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☒ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises – Bureau du vin et des autres boissons (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung – Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen – Referat für Wein und sonstige Getränke)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.A. „Cassis de Bourgogne“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder eines Teils des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderungen**

1. ***Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)***

Beschreibung

In Teil I Nummer 2 der Produktspezifikation wird ein Absatz 2.3 mit der Überschrift „Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)“ hinzugefügt, um die Bedeutung der physikalischen, chemischen und/oder organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ im Hinblick auf seine Besonderheit zu verdeutlichen und aufzuzeigen, in welcher Weise sich das Erzeugnis von anderen Spirituosen derselben Kategorie unterscheidet.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Dieser Absatz der Produktspezifikation wurde eingefügt, um dem Ersuchen der Europäischen Kommission vom 10.2.2017 um zusätzliche Informationen im Zusammenhang mit der Einreichung der technischen Unterlage gemäß der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (Artikel 20 Absatz 1) nachzukommen.

Die in diesem Absatz enthaltenen zusätzlichen Informationen ermöglichen es, den Inhalt der Produktspezifikation mit demjenigen des eingetragenen Einzigen Dokuments mit Blick auf die Praxis in Einklang zu bringen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. ***Festlegung des geografischen Gebiets***

Beschreibung

In Teil I Nummer 3 der Produktspezifikation werden nach den Worten „geografisches Gebiet“ folgende Angaben eingefügt: „das vom Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 6. Februar 2025 anerkannt wurde. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024.“

Das Datum der Genehmigung des geänderten geografischen Gebiets wird hinzugefügt, da das ursprüngliche Gebiet um neun angrenzende Gemeinden erweitert wurde, wodurch die Einbeziehung eines Beerenerzeugers und eines Likörherstellers ermöglicht wird.

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel des Jahres 2024 aktualisiert, wobei die Fläche des Gebiets, abgesehen von der vorgenannten Erweiterung, unverändert bleibt.

Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass die kartografischen Unterlagen auf der Website des INAO einsehbar sind.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Das Genehmigungsdatum des Gebiets wird hinzugefügt, um auf die amtliche Anerkennung der neuen Gebietsgrenzen zu verweisen.

Das geografische Gebiet wird im Einklang mit den Elementen, die den Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet belegen, erweitert.

Durch die Einbeziehung dieser Gemeinden und der in ihnen ansässigen Wirtschaftsbeteiligten weitet die Vereinigung die Erzeugung aus.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. ***Identifizierung der Parzellen***

Beschreibung

In Teil I Nummer 3 der Produktspezifikation werden die Worte „Ab der Ernte 2015“ gestrichen.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Ab der Ernte 2015 sind alle schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln zwingend auf ausgewiesenen Parzellen zu erzeugen und die gestrichene Angabe stellt keine insbesondere einzuhaltende Vorschrift mehr dar.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. ***Pflanzdichte***

Beschreibung

In Teil I Absatz 4.2 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, in dem Pflanzdichten und Reihenabstände, die unter oder über den zulässigen Werten liegen, auf bis zu 10 % der ausgewiesenen Flächen eines Betriebs im Rahmen eines von dem zuständigen nationalen Ausschuss genehmigten Bewertungsprotokolls zugelassen werden.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Durch die Bewertung soll es den Wirtschaftsbeteiligten ermöglicht werden, mit Blick auf das Verbot von Glyphosat eine Alternative zur Unkrautbekämpfung zu finden, wie z. B. in Form einer mechanischen Bekämpfung bei geringen Pflanzdichten oder bei hohen Pflanzdichten durch die so entstehende Nährstoffkonkurrenz mit den schwarzen Johannisbeersträuchern/Ribiselsträuchern.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. ***Fruchtgehalt***

Beschreibung

In Teil I Absatz 4.8 der Produktspezifikation wird der Höchstanteil der ergänzenden Sorten Blackdown, Andega bzw. Andorine von 30 % des Anteils der Hauptsorten in 200 g schwarze Johannisbeeren/Ribiseln je Liter Crème de Cassis geändert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Mit der Erhöhung des Anteils ergänzender Sorten soll es großen Likörherstellern ermöglicht werden, das Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ auf der Grundlage ihres Rezeptes, bei dem der Fruchtgehalt besonders groß ist, zu erzeugen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. ***Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses***

Beschreibung

In Teil I Absatz 5.4 der Produktspezifikation wird der Anteil der beiden im Burgund angepflanzten Hauptsorten mit Blick auf den in der ersten Fassung der Produktspezifikation angegebenen Anteil aktualisiert. Seinerzeit wurde er in Form eines Prozentsatzes angegeben, der nun durch den Ausdruck „größter Teil“ ersetzt wird.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Diese Änderung trägt der Entwicklung der Anbauflächen seit der Genehmigung der ersten Fassung der Produktspezifikation Rechnung.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. ***Antragstellende Vereinigung***

Beschreibung

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Zwecks Aktualisierung.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. ***Verweise auf die Kontrollstellen***

Beschreibung

In Teil III der Produktspezifikation werden die Kontaktdaten der mit der Kontrolle beauftragten privaten Kontrollstelle gestrichen, wobei die alte Fassung durch einen neuen Absatz mit einer Beschreibung der allgemeinen Organisation der Kontrolle ersetzt wird.

Die Kontaktdaten des INAO werden aktualisiert.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Für diesen Abschnitt wurden neue redaktionelle Vorschriften festgelegt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Land des Antragstellers**

Frankreich

3. **Art der geografischen Angabe**

geografische Angabe (g.A.)

4. **Kategorie(n) der Spirituose**

34. „–creme“ (ergänzt durch den Namen eines verwendeten Obstes oder eines sonstigen verwendeten Ausgangsstoffes)

4.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2208 — Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % vol, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholhaltige Getränke

5. **Beschreibung der Spirituose**

Organoleptische Eigenschaften

Das Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ zeichnet sich durch eine opake dunkelgranatrote Farbe aus, die ein Zeichen für den hohen Fruchtgehalt ist und violette Anklänge aufweist. Mit seinem dichten Körper zeigt es an der Wand der Flasche eine ausgeprägte Viskosität – es „klebt am Glas“. Der Glanz ist ein Hinweis auf die Frische des Erzeugnisses.

Sein rassiger Duft unterstreicht die Fruchtigkeit, die für schwarze Johannisbeeren/Ribiseln der verwendeten Hauptsorten Noir de Bourgogne und Royal de Naples charakteristisch ist. Er besticht durch die Reinheit bei voller Reife geernteter Früchte, Eleganz und Finesse: Bereits vor der Verkostung entfaltet sich eine olfaktorische Aromenfülle.

Am Gaumen zeichnet sich das Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ durch einen körperreichen Auftakt und eine äußerst samtige Textur aus, wodurch der zarte Geschmack der Beeren der Sorten Noir de Bourgogne und Royal de Naples und deren hoher Gehalt betont werden.

Durch das traditionelle Mazerationsverfahren, das optimal gesteuert wird, und die richtige Dosierung der Zuckerzugabe werden die Aromen, die die Authentizität der schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln zum Ausdruck bringen, hervorgehoben. Dies führt zu einer allgemeinen, harmonischen Ausgewogenheit, bei der die kontrollierte lebendige Fruchtigkeit ihr eine außergewöhnliche Länge am Gaumen verleiht.

Wichtigste physikalische und chemische Eigenschaften

Das Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ weist bei der Abgabe an die Verbraucher folgende Eigenschaften auf:

— einen Gehalt an Invertzucker von mindestens 450 g/l,

— einen Alkoholgehalt zwischen 15 % vol und 25 % vol.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)

„Cassis de Bourgogne“ wird durch eine lange Kaltmazeration (mindestens drei Wochen) gewonnen, dank der die Frische der Aromen erhalten bleibt. Die Aromen der Frucht können konzentriert werden, da weder Aromastoffe noch Aromaextrakte, sondern Beeren – wobei der vorgegebene Fruchtgehalt bedeutend ist– verwendet werden. Die optimale Reife der in der Region geernteten Beeren sorgt für stärker ausgeprägte schwarze Johannisbeeraromen/Ribiselaromen. Die aromatische Kraft und Samtigkeit des Erzeugnisses werden durch die Verwendung von Weißzucker anstelle von Zuckersirup unterstrichen. Die besondere Viskosität des Erzeugnisses ist darauf zurückzuführen, dass der Zuckergehalt über der Mindestvorgabe für diese Kategorie liegen muss, damit die starke Säure der Sorte „Noir de Bourgogne“ ausgeglichen wird. Durch das Verbot jedweder anderen Zutat außer schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Ethylalkohol und Kristallzucker werden die spezifischen Aromen der beiden schwarzen Johannisbeersorten/Ribiselsorten „Noir de Bourgogne“ und „Royal de Naples“ betont. Diese beiden Sorten, auf die im Burgund der größte Teil der Anbauflächen im Ursprungsgebiet entfällt, verleihen der Spirituose ihre besonderen Merkmale: Die spezifischen, feinen und kräftigen Aromen sind der Sorte „Noir de Bourgogne“ zu verdanken, während „Royal de Naples“ für die Intensität der Farbe sorgt. Diese unterschiedlichen Eigenschaften der Beeren tragen zu der Länge am Gaumen dieser Crème de Cassis bei.

6. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Erzeugung der schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, ihre Mazeration, der Abstich des Aufgusses und die Herstellung der Crème de Cassis erfolgen in dem geografischen Gebiet, das vom INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 6. Februar 2025 anerkannt wurde. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024:

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.

Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Die Erzeugung von schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln erfolgt auf Obstplantagen, die einem auf der Grundlage von standortbezogenen Parzellenidentifizierungskriterien durchgeführten Identifizierungsverfahren unterzogen wurden.

7. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Sorten

Es sind ausschließlich die folgenden Sorten zugelassen:

— Hauptsorten: Noir de Bourgogne und Royal de Naples,

— ergänzende Sorten: Blackdown, Andega und Andorine.

Eine gemischte Anpflanzung der beiden Hauptsorten in einer Reihe ist zulässig.

Jede andere Mischung von Sorten innerhalb einer Reihe ist verboten.

Pflanzdichte

Die Pflanzdichte muss zwischen 5 500 und 7 000 Sträuchern je Hektar liegen.

Der Reihenabstand beträgt zwischen 2,85 m und 3,70 m.

Im Rahmen einer Bewertung werden jedoch auch Parzellen, die nicht den vorstehend festgelegten Bedingungen hinsichtlich Pflanzdichte oder Reihenabstand entsprechen, im Umfang von bis zu 10 % der ausgewiesenen Flächen eines Betriebs zugelassen, sofern das INAO, die Schutz- und Verwaltungsvereinigung und der zugelassene Wirtschaftsbeteiligte eine Vereinbarung unterzeichnen, die im Einklang mit der vom zuständigen nationalen Ausschuss am 6. Februar 2025 genehmigten Vereinbarung steht.

Bodenpflege

Der Erzeuger hat auf den Bodenflächen zwischen den Reihen eines der folgenden Verfahren zur Bodenpflege anzuwenden:

— natürliche oder eingesäte Dauerbegrünung,

— Bodenbearbeitung, außer im Falle von Erosionsgefahr.

Düngung

Vor jeder Neuanpflanzung ist zwingend eine chemische Bodenanalyse durchzuführen.

Die Stickstoffdüngung darf höchstens 80 Einheiten pro Hektar und Jahr betragen. Eine Menge von mehr als 50 Einheiten muss auf mehrere Düngungen verteilt werden.

Ertrag

Der mittlere Ertrag pro Strauch muss in jedem Betrieb zwingend unter den folgenden Werten liegen:

— 1 000 g pro Strauch mit einer Begrenzung auf 6 t/ha bei den Hauptsorten,

— 1 700 g pro Strauch mit einer Begrenzung auf 10 t/ha für die ergänzenden Sorten.

Ernte

Abgesehen von den beiden Hauptsorten, die zusammen geerntet werden können, wird jede Sorte getrennt geerntet.

Bei der Ernte liegt der Brechungsindex der schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln über:

— 15° Brix bei den Sorten Noir de Bourgogne, Royal de Naples, Andega und Andorine,

— 17° Brix bei der Sorte Blackdown.

Verarbeitung der Beeren

Die schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln werden:

— entweder unter den nachstehend beschriebenen Bedingungen mazeriert

— oder für eine spätere Mazeration eingefroren.

Mazeration der Beeren

Die Extraktion der löslichen Fruchtbestandteile erfolgt durch Kaltmazeration der schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln in der passenden Menge an extra fein filtriertem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, dem gegebenenfalls Wasser zugesetzt wird.

Die Mischung der zugelassenen Sorten erfolgt im Einklang mit den in dieser Produktspezifikation festgelegten Anteilen:

— entweder direkt im Mazerationstank

— oder nachdem die Hauptsorten und die ergänzenden Sorten getrennt mazeriert wurden.

Es ist möglich, eine oder zwei Mazerationen mit denselben Beeren durchzuführen. Im Falle von zwei Mazerationen wird der Tank nach der ersten Mazeration und dem Abstich mit Alkohol und Wasser aufgefüllt und anschließend erfolgt die zweite Mazeration.

Jede Mazeration dauert mindestens drei Wochen.

Der Aufguss wird wie folgt gewonnen:

— aus dem Tropfsaft,

— indem Tropfsaft und Presssaft aus derselben Mazeration zusammengestellt werden,

— durch direktes Pressen der Mazeration.

Der Alkoholgehalt des gewonnenen Aufgusses beträgt mindestens 25 % vol.

Herstellung der Crème de Cassis

Das Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ besteht aus dem ersten Aufguss oder aus einer Zusammenstellung des ersten und zweiten Aufgusses, in denen in beiden Fällen anschließend Kristallzucker bei Raumtemperatur aufgelöst wird.

Der Alkoholgehalt kann, sofern dies erforderlich ist, durch die Zugabe von extra fein filtriertem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Wasser verändert werden.

Die Zugabe anderer Zutaten, insbesondere von Knospen schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln, roten Johannisbeeren/Ribiseln oder Himbeeren ist untersagt.

Fruchtgehalt

Der Fruchtgehalt der Hauptsorten beträgt 250 g schwarze Johannisbeeren/Ribiseln je Liter Crème de Cassis.

Über diese Mindestmenge hinaus kann Fruchtgehalt erhöht werden, indem Folgendes zugegeben wird:

— Beeren der Hauptsorten,

— Beeren der ergänzenden Sorten, wobei die Höchstmenge 200 g schwarze Johannisbeeren/Ribiseln je Liter Crème de Cassis beträgt.

Der Fruchtgehalt wird in zwei Schritten ermittelt:

— Berechnung des durchschnittlichen Fruchtgehalts der Aufgüsse,

— Berechnung des Fruchtgehalts je Partie hergestellter Creme de Cassis unter Berücksichtigung des Volumens jedes verarbeiteten Aufgusses.

Erfolgt nur eine Mazeration, so bezieht sich der Fruchtgehalt auf das Volumen des Aufgusses nach dem Abstich.

Werden zwei Mazerationen durchgeführt, so werden drei Viertel des Fruchtgehalts der ersten Mazeration und das verbleibende Viertel der zweiten Mazeration zugerechnet.

8. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

—

9. **Besondere Kennzeichnungsvorschriften**

Ergänzende Angabe

Die geografische Angabe „Cassis de Bourgogne“ darf durch keine weitere Angabe ergänzt werden.

10. **Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Einbeziehung besonderer Angaben zur Beschreibung des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen**

Physikalische Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ liegt im östlichen Teil der Departements Côte d'Or und Saône-et-Loire und umfasst die folgenden großen Naturregionen:

— die Kalksteinplateaus des Burgunds, die im Osten der Seuil de Bourgogne gelegen sind, die Hautes-Côtes und die Weinberge der Côte viticole, an die im Süden die Côte Chalonnaise, Clunisois und das Mâconnais anschließen. Die zwischen 400 m und 600 m hohen Plateaus sind von zahlreichen Tälern durchzogen, wodurch ein markantes Relief entsteht,

— die östlich dieser Plateaus gelegenen Ebenen, die sich auf dem Mergelsubstrat der Saône und ihres Nebenflusses Dheune ausgebildet haben. Sie erstrecken sich in Höhenlagen von 200 m bis 250 m und zeichnen sich durch ein sanftes Relief aus, auf dessen höchstgelegenen Terrassen sich ausgedehnte Waldgebiete, wie z. B. der Forêt de Cîteaux, befinden.

In den Gebieten der Plateaus bestehen die Substrate hauptsächlich aus hartem Kalkstein oder tonhaltigem Kalkstein aus dem Zeitalter des Jura (Mesozoikum). Die Böden sind im Allgemeinen steinig, kalkhaltig und gut entwässert.

In der Saône-Ebene bestehen die Böden überwiegend aus Ton und Schlick und sind an der Oberfläche meist kalkfrei. Auf den Hängen der Täler liegt das aus dem Tertiär stammende Mergelsubstrat näher an der Oberfläche. In diesen Lagen können die Böden in der Tiefe leicht kalkhaltig sowie gut entwässert sein.

Die Plantagen mit den schwarzen Johannisbeersträuchern/Ribiselsträuchern befinden sich auf mäßig tiefen und gut entwässerten Böden mit Kalkstein- oder Mergelsubstrat, mit Ausnahme der Böden der Schwemmlandebene und der Skelettböden auf hartem Kalkstein. Frostgefährdete Lagen werden gemieden.

Im gesamten Burgund herrscht ein ozeanisches Klima. Es zeichnet sich durch gemäßigte und gleichmäßige Niederschläge ohne ausgeprägte Sommertrockenheit aus. Die Temperaturen sind recht frisch (Jahresmittelwert: 11 °C). Das ozeanische Klima wird jedoch im Süden des Gebiets dank des Schutzes durch das Relief des Morvan-Charolais gemildert, durch das ein Föhneffekt ausgelöst wird, der mit einer geringeren Feuchtigkeit und einer höheren Temperatur in den tieferen Lagen einhergeht. Das ozeanische Grundklima ist durch kontinentale Einflüsse geprägt, die durch das Tal der Sâone und den Korridor von Besançon einfließen. Sie kommen, unter dem Einfluss der Nordostwinde, durch relativ niedrige Wintertemperaturen, Frostperioden, die lang und stark sein können, aber auch durch bisweilen sehr sonnige Nachsaisontage zum Ausdruck. Die Sommer sind heiß und relativ trocken.

Menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Vor dem 19. Jahrhundert erfolgten die Anpflanzung und der Verzehr von schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln in Burgund überwiegend im familiären Rahmen, obwohl die Pflanze auch für ihre medizinischen Eigenschaften bekannt war.

Im Jahr 1841 wurden von Auguste Lagoutte et Joly in Dijon erstmalig 4 hl schwarzer Johannisbeerlikör/Ribisellikör hergestellt. Dank des sofortigen Erfolgs lag die erzeugte Menge drei Jahre später, im Jahr 1844, bereits bei 250 hl und nahm in der Folgezeit rasch zu. In dem Gebiet entstanden viele Betriebe, in denen Likör hergestellt wurde, und der Anbau wurde ausgebaut, um dem Bedarf gerecht zu werden. Im Jahr 1875 waren im Departement Côte d'Or 2 300 000 Sträucher erfasst.

In den ersten Jahren wurden die schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln von Winzern angepflanzt, die den Anbau ergänzend zum Weinbau betrieben. So profitierte der Anbau schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln in den Anfängen von dem Know-how und der Ausrüstung für den Weinbau: jährlicher Schnitt, Bodenbearbeitung usw. Zudem erfolgt die Ernte in einer Zeit, in der die Reben traditionell wenig Arbeit erfordern. Später widmeten die Erzeuger angesichts der Stabilität und des Aufschwungs, durch die sich die Herstellung von Crème de Cassis auszeichnete, ganze Parzellen und Ländereien dem Anbau von schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln. Der zuerst in den Weinbaugemeinden der Gebiete Côte und Hautes-Côtes angesiedelte Anbau dehnte sich zunächst ins Chalonnais und in die Ebene von Dijon und anschließend in das Tal der Saône aus.

Durch die Reblauskrise Ende des 19. Jahrhunderts wurde paradoxerweise die Präsenz von schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln im Burgund gefestigt und es erfolgte eine Umverteilung der Anpflanzungen. Vorübergehend nahmen die schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln die renommiertesten Lagen des Weinbaugebiets Burgund ein. So gab es Crème de Cassis von Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton und Chambolle Musigny zu kaufen.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts organisierte sich die regionale Branche der Erzeugung schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln wie folgt:

— Seit 1900 entstanden – insbesondere im Gebiet Hautes-Côtes – lokale Erzeugergenossenschaften. Im Jahr 1912 wurde die Vereinigung der Zusammenschlüsse von Erzeugern schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln gegründet, der etwa 50 dieser lokalen Genossenschaften angehörten.

— Erste Kaufverträge über schwarze Johannisbeeren/Ribiseln zwischen Erzeugern und Likörherstellern mit Pachtzeiten zwischen sechs und zwölf Jahren wurden ab 1904 geschlossen. Die Praxis des Abschließens mehrjähriger Verträge besteht bis heute.

— Likörhersteller und Erzeuger näherten sich einander an und schlossen sich zu Branchenverbänden zusammen: 1955 wurde das Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon gegründet, 1997 folgte das Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne.

In Dijon trug J. VERCIER, Inhaber des Lehrstuhls für Gartenbau, über mehrere Jahrzehnte zur Entwicklung und Organisation des Anbaus schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln im Burgund bei. Zwischen 1903 und 1930 veröffentlichte er fünf aufeinanderfolgende Ausgaben eines Nachschlagewerks über den Anbau von schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln. Er trug zu der Festlegung eines regionalen Stammes schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln bei, der seit den 1920er-Jahren den Namen „Noir de Bourgogne“ trägt. In den 1960er-Jahren setzte das Institut National de la Recherche Agronomique (Nationales Institut für Agrarforschung, INRA) in Dijon die Forschung über schwarze Johannisbeeren/Ribiseln fort und entwickelte insbesondere einen zertifizierten Klon für diese heimische Sorte.

Crème de Cassis aus Burgund wird heute von spezialisierten Likörherstellern, deren Verfahren symbolträchtig ist, aber auch von handwerklich geprägten Herstellern, die Beerenerzeuger sind, bereitet.

Die vorherrschende Sorte ist die Sorte „Noir de Bourgogne“, die bestimmte phänologische Besonderheiten aufweist, die ihre Anpassung an die burgundischen Bedingungen zeigen. Der späte Austrieb und die späte Blüte verringern das Risiko von Frühjahrsfrösten und verbessern die Bedingungen für die Bestäubung (Insektenvorkommen). Ihr kurzer Vegetationszyklus ermöglicht eine frühe Reife, wodurch die Ernte vor sommerlichen Trockenperioden geschützt wird. Ihre Nachteile bestehen allerdings darin, dass sie anfällig gegenüber Mehltau ist, einen geringen Ertrag liefert und eine schlechte Selbstbefruchtung aufweist, wodurch sie zur Verrieselung neigt. Daher ist es erforderlich, sie zusammen mit einer Bestäubersorte anzupflanzen, die zur selben Zeit blüht. Meistens wird hierfür „Royal de Naples“, eine ebenfalls traditionelle Sorte des Burgunds, gewählt. Beide Sorten bringen Beeren mit außergewöhnlicher aromatischer Kraft hervor, zu der bei „Royal de Naples“ noch eine kräftige, intensive Farbe hinzukommt.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sind schwarze Johannisbeeren/Ribiseln und Crème de Cassis aus Burgund symbolträchtig für die Region. Im Burgund werden mehr als 80 % der in Frankreich und weltweit verkauften Crème de Cassis erzeugt. Jährlich verlassen 12 Millionen Liter die Betriebe der burgundischen Likörhersteller. Dieser Likör steht in engem Zusammenhang mit Chanoine Kir, einem Abgeordneten und Bürgermeister von Dijon in den 1950er-Jahren, nach dem der berühmte Cocktail „Kir“ benannt wurde. Seit 2001 befindet sich in Nuits-Saint-Georges das Weltmuseum der schwarzen Johannisbeere/Ribisel CASSISSIUM, das jedes Jahr von 30 000 Personen besucht wird.

Im Jahr 1856 wurde „Cassis de Bourgogne“ erstmals von den Brüdern Lagoutte, die in Dijon Likör herstellten, erwähnt. Da das Ansehen dieses Namens beständig wuchs, wurde er von den Likörherstellern im Burgund und sogar in Lyon zu Beginn des 20. Jahrhunderts häufig verwendet.

Bei den Weinhändlern im Burgund wurde es üblich, „Cassis de Bourgogne“ als Ergänzung zu ihrem Sortiment großer Weine zum Verkauf anzubieten.

Das Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ zeichnet sich durch eine große aromatische Kraft mit Finesse, Samtigkeit und Länge am Gaumen aus. Sein hoher Fruchtgehalt kommt zudem durch die sehr kräftige, granatrote Farbe und die ausgeprägte Viskosität zum Ausdruck: es „klebt am Glas“.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses

Eingeleitet durch die Entwicklung der Likör herstellenden Betriebe in Burgund in der Mitte des 19. Jahrhunderts, werden seit dieser Zeit im Osten von Burgund im Bereich der Kalksteinplateaus und der Saône-Ebene kontinuierlich schwarze Johannisbeeren/Ribiseln angebaut. Die schwarze Johannisbeere/Ribisel ist eine nördliche Pflanze, die trockene Kälte und ein frisches Klima liebt und somit im Terroir des Burgunds ideal gedeiht.

Die beiden Hauptsorten, auf die im Burgund der größte Teil der Anbauflächen entfällt, während sie in den anderen Regionen nur eine untergeordnete Bedeutung haben, sind „Noir de Bourgogne“ und ihre Bestäubersorte „Royal de Naples“. Diese beiden heimischen Sorten fühlen sich in dem Terroir und dem Klima des Burgunds wohl.

Der Anbau von „Noir de Bourgogne“, einer empfindlichen und anspruchsvollen Sorte, erfordert aufgrund ihrer agronomischen Nachteile besondere Sorgfalt und ein spezifisches Know-how. Die Nachteile sowie ihr geringer Ertrag werden jedoch durch ihre unvergleichlichen aromatischen Eigenschaften weitgehend ausgeglichen. „Royal de Naples“ ist ebenfalls eine äußerst aromatische Sorte.

Das Know-how der burgundischen Likörhersteller, die auf die Verarbeitung schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln spezialisiert sind (Erzeugung des Likörs durch Mazeration, Verwendung von heimischen Sorten, hoher Fruchtgehalt, ausschließliche Verwendung von schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln), stützt sich auf über 150 Jahre Erfahrung in diesem Bereich und macht „Cassis de Bourgogne“ zu einem typischen Erzeugnis. Dank ihrer feinen und kräftigen Aromen verleiht die Sorte „Noir de Bourgogne“ dem Erzeugnis mit der g.A. „Cassis de Bourgogne“ eine außergewöhnliche Aromenvielfalt. Die Intensität der Farbe ist hingegen der Sorte „Royal de Naples“ zu verdanken. Darüber hinaus zeichnet sich die Frühreife der Hauptsorten durch eine fortgeschrittene Reife der Beeren aus und verleiht der Crème de Cassis ihre samtige Textur.

Da der Rohstoff in unmittelbarer Nachbarschaft der Likörhersteller wächst, besteht traditionell ein beständiger Informationsaustausch zwischen Beerenerzeugern und Beerenverarbeitern, was durch den Branchenverband dieser Erzeugungskette belegt wird. So kann von einem Zusammenwirken zwischen Rohstoff, Beeren, Erzeugung und Verarbeitung und somit zwischen den Anbauern schwarzer Johannisbeeren/Ribiseln und den lokalen Likörherstellern gesprochen werden, die dazu beitragen, ein mit der Identität des Burgunds verknüpftes Erzeugnis hervorzubringen.

Link zur Produktspezifikation

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