Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5254

26.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5254)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cassis de Bourgogne»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☒ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☒ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων, Υπηρεσία Οίνου και Λοιπών Ποτών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της γεωγραφικής ένδειξης «Cassis de Bourgogne» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση, συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή σε οποιοδήποτε μέρος της ονομασίας του προϊόντος, στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή των εγκεκριμένων συνήθων τροποποιήσεων**

1. ***Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)***

Περιγραφή

Στο μέρος Ι ενότητα 2 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η παράγραφος 2.3 με τίτλο «Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)» στην οποία παρουσιάζεται ο τρόπος με τον οποίο το προϊόν «Cassis de Bourgogne» διαφέρει από άλλα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας, προκειμένου να εξηγηθεί πώς τα φυσικά, χημικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος επηρεάζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Η παράγραφος προστέθηκε στις προδιαγραφές προϊόντος μετά το αίτημα που υπέβαλε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή στις 10 Φεβρουαρίου 2017 για συμπληρωματικές πληροφορίες, στο πλαίσιο της υποβολής του τεχνικού φακέλου σύμφωνα με το άρθρο 20 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008.

Οι συμπληρωματικές πληροφορίες που περιλαμβάνονται στην παράγραφο αυτή καθιστούν δυνατή την ευθυγράμμιση του περιεχομένου των προδιαγραφών προϊόντος με το περιεχόμενο του ενιαίου εγγράφου που καταχωρίζεται με την αίτηση.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. ***Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής***

Περιγραφή

Στο μέρος Ι ενότητα 3 των προδιαγραφών προϊόντος, μετά τις λέξεις «της γεωγραφικής περιοχής» ακολουθεί η φράση «την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής στις 6 Φεβρουαρίου 2025. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:».

Η ημερομηνία έγκρισης της τροποποιημένης γεωγραφικής περιοχής προστέθηκε λόγω της επέκτασης της αρχικής περιοχής σε εννέα γειτονικούς δήμους, ώστε να καταστεί δυνατή η προσθήκη ενός καλλιεργητή μαύρων φραγκοστάφυλων και ενός παραγωγού λικέρ.

Εξαιρουμένων των προαναφερόμενων πρόσθετων δήμων, ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024.

Διευκρινίζεται επίσης ότι το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Προστίθεται η ημερομηνία έγκρισης της περιοχής για να επισημανθεί η επίσημη επικύρωση νέας περιμέτρου.

Η γεωγραφική περιοχή επεκτείνεται για να ληφθούν υπόψη στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό του προϊόντος με το γεωγραφικό περιβάλλον του.

Με την προσθήκη αυτών των δήμων και των επιχειρήσεων που είναι εγκατεστημένες σ' αυτούς, η ομάδα παραγωγών μπορεί να αναπτύξει την παραγωγή.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. ***Ταυτοποίηση αγροτεμαχίων***

Περιγραφή

Στο μέρος Ι ενότητα 3 των προδιαγραφών προϊόντος, διαγράφονται οι λέξεις «Από τη συγκομιδή του 2015».

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Από τη συγκομιδή του 2015 ήταν υποχρεωτική η παραγωγή όλων των μαύρων φραγκοστάφυλων σε ταυτοποιημένα αγροτεμάχια. Ως εκ τούτου, η πληροφορία που διαγράφηκε δεν αποτελεί πλέον κανόνα που πρέπει να τηρείται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. ***Πυκνότητα φύτευσης***

Περιγραφή

Στο μέρος Ι παράγραφος 4.2 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται εδάφιο το οποίο επιτρέπει την πυκνότητα φύτευσης και την απόσταση μεταξύ των σειρών να υπερβαίνουν ή να υπολείπονται των επιτρεπόμενων τιμών, έως ανώτατου ορίου 10 % των προσδιορισμένων περιοχών της εκμετάλλευσης, στο πλαίσιο πρωτοκόλλου αξιολόγησης εγκεκριμένου από την αρμόδια εθνική επιτροπή.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Στόχος της αξιολόγησης είναι να δοθεί η δυνατότητα στις επιχειρήσεις να βρουν εναλλακτικό τρόπο καταπολέμησης των ζιζανίων ενόψει της προοπτικής απαγόρευσης της γλυφοσάτης, είτε με μηχανικά μέσα για τις χαμηλότερες πυκνότητες, είτε μέσω ανταγωνισμού με τα φυτά μαύρου φραγκοστάφυλου για τις υψηλότερες πυκνότητες.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. ***Καρπικό φορτίο***

Περιγραφή

Στο μέρος Ι παράγραφος 4.8 των προδιαγραφών προϊόντος, η μέγιστη αναλογία των πρόσθετων ποικιλιών «Blackdown», «Andega» και «Andorine» τροποποιείται από 30 % της χρησιμοποιούμενης ποσότητας κύριων ποικιλιών σε 200 g μαύρων φραγκοστάφυλων ανά λίτρο παραγόμενου λικέρ crème de cassis.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Στόχος της αύξησης της αναλογίας των πρόσθετων ποικιλιών είναι να επιτραπεί στους μεγάλους παραγωγούς λικέρ να παράγουν το προϊόν «Cassis de Bourgogne» σύμφωνα με τη δική τους συνταγή στην οποία το καρπικό φορτίο είναι ιδιαίτερα υψηλό.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. ***Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος***

Περιγραφή

Στο μέρος Ι παράγραφος 5.4 των προδιαγραφών προϊόντος, επικαιροποιείται η αναλογία των δύο κύριων ποικιλιών που καλλιεργούνται στη Βουργουνδία σε σύγκριση με την πρώτη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος. Στην πρώτη έκδοση, η αναλογία εκφραζόταν με ποσοστό, το οποίο έχει πλέον αντικατασταθεί από τη διατύπωση «το μεγαλύτερο μέρος».

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Η εν λόγω τροποποίηση αποτυπώνει τη μεταβολή των καλλιεργούμενων εκτάσεων μετά την έγκριση της πρώτης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. ***Αιτούσα ομάδα***

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Στόχος είναι η επικαιροποίηση των στοιχείων επικοινωνίας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. ***Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου***

Περιγραφή

Στο μέρος ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφονται τα στοιχεία επικοινωνίας του αρμόδιου ιδιωτικού οργανισμού ελέγχου. Επιπλέον, η προηγούμενη διατύπωση αντικαθίσταται από νέο εδάφιο στο οποίο επεξηγείται η γενική διαδικασία ελέγχου.

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Καθορίστηκαν νέοι κανόνες διατύπωσης για το συγκεκριμένο μέρος των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Αιτούσα χώρα**

Γαλλία

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

4. **Κατηγορία ή κατηγορίες του αλκοολούχου ποτού**

34. Crème de (συμπληρώνεται με το όνομα του φρούτου ή της άλλης πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε)

4.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2208 — Αιθυλική αλκοόλη μη μετουσιωμένη, με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο λιγότερο του 80 % vol. Αποστάγματα, λικέρ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά

5. **Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού**

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το προϊόν «Cassis de Bourgogne» έχει αδιαφανές σκούρο κόκκινο χρώμα, ένδειξη της υψηλής περιεκτικότητάς του σε φρούτα, ενώ η άνω επιφάνειά του στη φιάλη έχει χρώμα πορφυρό. Τα πυκνά δάκρυα που σχηματίζονται στα τοιχώματα της φιάλης αντικατοπτρίζουν το σταθερό ιξώδες του, δηλαδή το προϊόν «προσκολλάται στο γυαλί». Η στιλπνότητά του αποτελεί ένδειξη της φρεσκάδας του λικέρ.

Το ιδιαίτερο φρουτώδες άρωμά του είναι χαρακτηριστικό των μαύρων φραγκοστάφυλων των κύριων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται, του «Noir de Bourgogne» και του «Royal de Naples». Αποκαλύπτει την καθαρότητα των καρπών που συγκομίζονται κατά την πλήρη ωρίμαση, καθώς και την κομψότητα και την λεπτότητά του: στη μύτη παρουσιάζει υψηλή αρωματική ένταση.

Στο στόμα, το «Cassis de Bourgogne» χαρακτηρίζεται από την έντονη γευστική εντύπωση που αφήνει και από την πλούσια και βελούδινη υφή του. Αναδεικνύει στο έπακρο τη γλυκύτητα των καρπών των ποικιλιών «Noir de Bourgogne» και «Royal de Naples» και την ένταση της συγκέντρωσής τους.

Η πλήρως ελεγχόμενη παραδοσιακή μέθοδος διαβροχής και η σωστή δοσολογία σακχάρων ενισχύουν τα αρώματα, τα οποία εκφράζουν όλη την αυθεντικότητα του μαύρου φραγκοστάφυλου. Το αποτέλεσμα είναι μια συνολικά αρμονική ισορροπία στην οποία η ελεγχόμενη ζωντάνια του καρπού προσδίδει εξαιρετική επίγευση.

Βασικά φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά

Κατά τη διάθεσή του στην αγορά προς πώληση στον καταναλωτή, το «Cassis de Bourgogne» έχει:

— περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο τουλάχιστον 450 g/l·

— κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 15 % και 25 %.

Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)

Το προϊόν «Cassis de Bourgogne» παράγεται από καρπούς που έχουν υποστεί μακρά διαβροχή σε χαμηλή θερμοκρασία (για τουλάχιστον τρεις εβδομάδες), με αποτέλεσμα να διατηρείται η φρεσκάδα των αρωμάτων. Το γεγονός ότι δεν χρησιμοποιούνται ούτε αρωματικές ουσίες ούτε αρωματικά παρασκευάσματα, αλλά καρποί με υψηλό ελάχιστο καρπικό φορτίο, επιτρέπει τη συγκέντρωση των αρωμάτων που υπάρχουν στον καρπό. Η βέλτιστη ωρίμαση των καρπών που συγκομίζονται στην περιοχή εγγυάται πιο ανεπτυγμένα αρώματα μαύρων φραγκοστάφυλων. Η χρήση λευκής ζάχαρης και όχι σιροπιού ζάχαρης ενισχύει την αρωματική ένταση και τη βελούδινη υφή του προϊόντος. Το ιδιαίτερο ιξώδες του προϊόντος συνδέεται με την απαιτούμενη περιεκτικότητα σε σάκχαρα που υπερβαίνει τις ελάχιστες προδιαγραφές για την κατηγορία, η οποία εξισορροπεί την υψηλή οξύτητα της ποικιλίας «Noir de Bourgogne». Η απαγόρευση της χρήσης άλλων συστατικών εκτός από μαύρα φραγκοστάφυλα, αιθυλική αλκοόλη και κρυσταλλική ζάχαρη αναδεικνύει τα ιδιαίτερα αρώματα των δύο ποικιλιών μαύρων φραγκοστάφυλων «Noir de Bourgogne» και «Royal de Naples». Οι δύο αυτές ποικιλίες, οι οποίες αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος των καλλιεργούμενων περιοχών της Βουργουνδίας από τις οποίες προέρχεται το προϊόν, προσδίδουν στο εν λόγω αλκοολούχο ποτό τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους: η ποικιλία «Noir de Bourgogne» έχει λεπτά και ισχυρά αρώματα, ενώ η «Royal de Naples» προσδίδει την ένταση του χρώματος. Αυτά τα διαφορετικά χαρακτηριστικά του φρούτου προσδίδουν στο λικέρ crème de cassis την επίγευσή του.

6. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η παραγωγή μαύρων φραγκοστάφυλων, η διαβροχή τους, η εξαγωγή του εκχυλίσματος και η παραγωγή του λικέρ εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 6ης Φεβρουαρίου 2025. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

Νομός 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.

Νομός 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, 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.

Τα χαρτογραφικά έγγραφα που απεικονίζουν τη γεωγραφική περιοχή διατίθενται στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

Τα μαύρα φραγκοστάφυλα καλλιεργούνται σε οπωρώνες που έχουν αποτελέσει αντικείμενο διαδικασίας ταυτοποίησης βάσει κριτηρίων ταυτοποίησης αγροτεμαχίων που συνδέονται με την τοποθεσία τους.

7. **Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού**

Ποικιλίες

Οι μόνες επιτρεπόμενες ποικιλίες είναι οι εξής:

— κύριες ποικιλίες: «Noir de Bourgogne» και «Royal de Naples»·

— πρόσθετες ποικιλίες: «Blackdown», «Andega» και «Andorine».

Επιτρέπεται η ανάμειξη των δύο κύριων ποικιλιών στην ίδια σειρά.

Απαγορεύεται οποιοδήποτε άλλο μείγμα ποικιλιών στην ίδια σειρά.

Πυκνότητα φύτευσης

Η πυκνότητα φύτευσης πρέπει να κυμαίνεται από 5 500 έως 7 000 φυτά ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών κυμαίνεται από 2,85 έως 3,70 μέτρα.

Ωστόσο, κατόπιν αξιολόγησης επιτρέπονται αγροτεμάχια που δεν τηρούν τους ανωτέρω κανόνες πυκνότητας ή απόστασης, έως ανώτατο όριο 10 % των προσδιορισμένων εκτάσεων της εκμετάλλευσης, με την επιφύλαξη της υπογραφής, μεταξύ του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας, του φορέα προστασίας και διαχείρισης και της εξουσιοδοτημένης επιχείρησης, σύμβασης που συνάδει με εκείνη που εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή στις 6 Φεβρουαρίου 2025.

Συντήρηση του εδάφους

Ο παραγωγός πρέπει να συντηρεί τις εκτάσεις μεταξύ των σειρών με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

— μόνιμη βλάστηση, σπαρμένη ή αυτοφυής·

— όργωμα, εκτός εάν υπάρχει κίνδυνος διάβρωσης.

Λίπανση

Πριν από κάθε νέα φύτευση απαιτείται χημική ανάλυση του εδάφους.

Η αζωτούχος λίπανση δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 80 μονάδες ανά εκτάριο ετησίως. Εάν υπερβαίνει τις 50 μονάδες, πρέπει να εφαρμόζεται κατά διαστήματα.

Απόδοση

Η μέση απόδοση ανά φυτό σε κάθε εκμετάλλευση πρέπει να είναι αυστηρά χαμηλότερη από:

— 1 000 g ανά φυτό, με ανώτατο όριο τους 6 τόνους ανά εκτάριο για τις κύριες ποικιλίες·

— 1 700 g ανά φυτό, με ανώτατο όριο τους 10 τόνους ανά εκτάριο για τις πρόσθετες ποικιλίες.

Συγκομιδή

Εκτός από τις δύο κύριες ποικιλίες, οι οποίες μπορούν να συγκομίζονται μαζί, καθεμία από τις ποικιλίες πρέπει να συγκομίζεται χωριστά.

Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, ο δείκτης διάθλασης των καρπών των μαύρων φραγκοστάφυλων πρέπει να υπερβαίνει:

— τα 15° Brix για τις ποικιλίες «Noir de Bourgogne», «Royal de Naples», «Andega» και «Andorine»·

— τα 17° Brix για την ποικιλία «Blackdown».

Επεξεργασία του καρπού

Τα μαύρα φραγκοστάφυλα:

— είτε υφίστανται διαβροχή όπως περιγράφεται κατωτέρω·

— είτε καταψύχονται για μεταγενέστερη διαβροχή.

Διαβροχή καρπών

Τα διαλυτά συστατικά του καρπού εκχυλίζονται με ψυχρή διαβροχή των καρπών των μαύρων φραγκοστάφυλων στην κατάλληλη ποσότητα αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ανώτερης ποιότητας, ενδεχομένως με την προσθήκη νερού.

Σύμφωνα με τις αναλογίες που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές, οι επιτρεπόμενες ποικιλίες αναμειγνύονται:

— είτε απευθείας στον κάδο διαβροχής·

— είτε με χωριστή διαβροχή των κύριων ποικιλιών, αφενός, και των πρόσθετων ποικιλιών, αφετέρου.

Είναι δυνατό να πραγματοποιηθούν μία ή δύο διαδικασίες διαβροχής με το ίδιο καρπικό φορτίο. Στην περίπτωση δύο διαδικασιών διαβροχής, στο τέλος της πρώτης διαβροχής και μετά την εκχύλιση, προστίθενται αλκοόλη και νερό στον κάδο και στη συνέχεια πραγματοποιείται η δεύτερη διαβροχή.

Κάθε διαβροχή διαρκεί τουλάχιστον τρεις εβδομάδες.

Το εκχύλισμα λαμβάνεται:

— είτε μαζί με τον χυμό που εκρέει όταν οι καρποί πιέζονται μεταξύ τους·

— με ανάμειξη του χυμού που εκρέει και του χυμού συμπίεσης από την ίδια διαβροχή·

— είτε με απευθείας έκθλιψη της μάζας των καρπών που έχουν υποστεί διαβροχή.

Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του λαμβανόμενου εκχυλίσματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 %.

Παραγωγή του λικέρ crème de cassis

Το «Cassis de Bourgogne» παράγεται από την πρώτη εκχύλιση ή από μείγμα της πρώτης και της δεύτερης εκχύλισης, κατά τις οποίες η κρυσταλλική ζάχαρη διαλύεται σε θερμοκρασία δωματίου.

Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μπορεί να προσαρμόζεται, όποτε κρίνεται αναγκαίο, με την προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ανώτερης ποιότητας ή νερού.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη άλλων συστατικών, ιδίως οφθαλμών μαύρων φραγκοστάφυλων, κόκκινων φραγκοστάφυλων ή σμέουρων.

Καρπικό φορτίο

Το ελάχιστο καρπικό φορτίο για τις κύριες ποικιλίες είναι 250 g καρπών μαύρων φραγκοστάφυλων ανά λίτρο παραγόμενου crème de cassis.

Πάνω από το ελάχιστο αυτό όριο, το καρπικό φορτίο μπορεί να αυξηθεί ανά καρπό:

— των κύριων ποικιλιών:

— των πρόσθετων ποικιλιών, έως ανώτατου ορίου 200 g καρπών μαύρων φραγκοστάφυλων ανά λίτρο παραγόμενου crème de cassis.

Το καρπικό φορτίο καθορίζεται σε δύο στάδια:

— υπολογισμός του μέσου καρπικού καρπών των εκχυλισμάτων·

— στη συνέχεια, υπολογισμός του καρπικού φορτίου ανά παρτίδα παραγόμενου crème de cassis, λαμβανομένου υπόψη του όγκου κάθε χρησιμοποιούμενου εκχυλίσματος.

Όταν πραγματοποιείται μία μόνο διαβροχή, το καρπικό φορτίο προσδιορίζεται σε σχέση με τον όγκο του εκχυλίσματος που εξάχθηκε.

Όταν πραγματοποιούνται δύο διαδικασίες διαβροχής, τα τρία τέταρτα του καρπικού φορτίου θεωρείται ότι έχουν απορροφηθεί από την πρώτη διαβροχή, ενώ το υπόλοιπο ένα τέταρτο απορροφήθηκε από τη δεύτερη διαβροχή.

8. **Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία**

—

9. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

Πρόσθετες ενδείξεις

Η γεωγραφική ένδειξη «Cassis de Bourgogne» δεν μπορεί να συμπληρώνεται με πρόσθετες ενδείξεις.

10. **Περιγραφή του δεσμού μεταξύ του αλκοολούχου ποτού και της γεωγραφικής καταγωγής του, συμπεριλαμβανομένων, όπου ενδείκνυται, των ειδικών στοιχείων της περιγραφής του προϊόντος ή της μεθόδου παραγωγής που τεκμηριώνουν τον δεσμό**

Οι φυσικοί παράγοντες του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Cassis de Bourgogne» περιλαμβάνει τα ανατολικά τμήματα των νομών Côte d'Or και Saône-et-Loire. Αντιστοιχεί στις ακόλουθες κύριες φυσικές περιοχές:

— στα ασβεστολιθικά οροπέδια της Βουργουνδίας στα ανατολικά της στρωματοειδούς φλέβας της Βουργουνδίας, της περιοχής Hautes-Côtes και της αμπελουργικής ζώνης Côte, που εκτείνονται νότια μέσω των περιοχών Côte Chalonnaise, Clunisois και, τέλος, της Mâconnais. Τα υψόμετρα κυμαίνονται μεταξύ 400 και 600 m, με τα οροπέδια να διασχίζονται από πολλές κοιλάδες, γεγονός που τους προσδίδει έντονο ανάγλυφο·

— στα ανατολικά είναι οι καλλιεργούμενες πεδιάδες μαργώδους υποστρώματος του Saône και του παραποτάμου του, Dheune. Τα υψόμετρα κυμαίνονται μεταξύ 200 και 250 m, με ήπιο ανάγλυφο στις περιοχές μεγαλύτερου υψομέτρου που καλύπτονται από δάση όπως το δάσος Cîteaux.

Στις περιοχές των οροπεδίων, τα υποστρώματα σχηματίζονται ως επί το πλείστον από σκληρό ή αργιλικό ασβεστόλιθο της (Μεσοζωικής) Ιουρασικής Περιόδου. Τα εδάφη είναι γενικά πετρώδη και ασβεστώδη με καλή αποστράγγιση.

Τα εδάφη της πεδιάδας του Saône είναι κυρίως αργιλοπηλώδη και συνήθως αποπλυμένα στην επιφάνεια. Στις πλαγιές των κοιλάδων, το μαργώδες υπόστρωμα της τριτογενούς περιόδου είναι πιο κοντά στην επιφάνεια. Εδώ τα εδάφη μπορεί να είναι ελαφρώς ασβεστούχα στα βαθύτερα στρώματα με καλή αποστράγγιση.

Οι οπωρώνες μαύρων φραγκοστάφυλων έχουν φυτευτεί σε εδάφη με ασβεστολιθικά ή μαργώδη υποστρώματα, σε μέτριο βάθος και με καλή αποστράγγιση, με εξαίρεση τα εδάφη στην προσχωσιγενή πεδιάδα και τα σκελετικά εδάφη με υπόστρωμα σκληρού ασβεστόλιθου. Οι παγετοί αποφεύγονται.

Ολόκληρη η Βουργουνδία έχει ωκεάνιο κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από μέτριες και τακτικές βροχοπτώσεις χωρίς φαινόμενα ξηρασίας κατά τη θερινή περίοδο. Οι θερμοκρασίες είναι χαρακτηριστικές ενός δροσερού κλίματος (ετήσια μέση θερμοκρασία: 11 °C). Ωστόσο, οι ωκεάνιες συνθήκες μετριάζονται στο νότιο τμήμα της περιοχής από την ασπίδα που σχηματίζει το ανάγλυφο Morvan-Charolais, το οποίο δημιουργεί φαινόμενο Foehn που εκδηλώνεται με μειωμένη υγρασία και υψηλότερη θερμοκρασία στις περιοχές χαμηλότερου υψομέτρου. Το ωκεάνιο κλίμα παρουσιάζει επίσης ορισμένα ηπειρωτικά χαρακτηριστικά τα οποία διεισδύουν μέσω της κοιλάδας του Saône και του διαδρόμου Besançon. Λόγω της επίδρασης των βορειοανατολικών ανέμων, οι χειμερινές θερμοκρασίες είναι σχετικά χαμηλές, με περιόδους παγετού που μπορεί να είναι παρατεταμένες και έντονες, αλλά ενίοτε και με ιδιαίτερα ηλιόλουστα φθινόπωρα. Τα καλοκαίρια είναι θερμά και σχετικά ξηρά.

Οι ανθρώπινοι παράγοντες του δεσμού

Πριν από τον 19ο αιώνα, τα μαύρα φραγκοστάφυλα καλλιεργούνταν και καταναλώνονταν στη Βουργουνδία κυρίως από τις οικογένειες, παρότι το φυτό ήταν γνωστό για τις φαρμακευτικές του ιδιότητες.

Το 1841 ο Lagoutte και ο Joly ξεκίνησαν την πρώτη παραγωγή 4 εκατόλιτρων λικέρ μαύρων φραγκοστάφυλων στην Dijon. Η επιτυχία ήταν άμεση και τρία χρόνια αργότερα, το 1844, η παραγωγή αυξήθηκε στα 250 εκατόλιτρα και, στη συνέχεια, αυξήθηκε ακόμη περισσότερο. Πολλοί παραγωγοί λικέρ άρχισαν να δραστηριοποιούνται στην περιοχή και η καλλιέργεια μαύρων φραγκοστάφυλων εντατικοποιήθηκε για να καλυφθεί η ζήτηση. Το 1875 καταγράφηκαν 2 300 000 φυτά στην Côte d'Or.

Τα πρώτα χρόνια, τα μαύρα φραγκοστάφυλα καλλιεργούνταν από τους αμπελουργούς παράλληλα με τα αμπέλια τους. Αρχικά, η καλλιέργεια μαύρων φραγκοστάφυλων επωφελήθηκε από την τεχνογνωσία και τον εξοπλισμό των αμπελουργών: ετήσιο κλάδεμα, όργωμα κ.λπ. Επιπλέον, η συγκομιδή πραγματοποιούνταν κατά τη διάρκεια της παραδοσιακής νεκρής περιόδου για τα αμπέλια. Στη συνέχεια, η παραγωγή του crème de cassis σταθεροποιήθηκε και επεκτάθηκε και οι ιδιοκτήτες αφιέρωναν ολόκληρα αγροτεμάχια στην καλλιέργεια μαύρων φραγκοστάφυλων. Η καλλιέργεια, η οποία αρχικά ήταν συγκεντρωμένη στις αμπελουργικές κοινότητες Côte και Hautes Côtes, εξαπλώθηκε στη συνέχεια στην περιοχή Chalonnais και στην πεδιάδα της Dijon και τελικά στην κοιλάδα Saône.

Παραδόξως, η επιδημία φυλλοξήρας που ξέσπασε στα τέλη του 19ου αιώνα ενίσχυσε την παρουσία των μαύρων φραγκοστάφυλων στη Βουργουνδία μέσω της ανακατανομής των φυτειών. Τα μαύρα φραγκοστάφυλα κατέλαβαν προσωρινά τις πιο περίοπτες πλαγιές αμπελοκαλλιέργειας της Βουργουνδίας. Έτσι εμφανίστηκαν προϊόντα crème de cassis από τοποθεσίες όπως Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton και Chambolle Musigny.

Τον 20ό αιώνα οι τοπικοί παραγωγοί μαύρων φραγκοστάφυλων άρχισαν να οργανώνονται:

— από το 1900 ιδρύθηκαν τοπικές ενώσεις παραγωγών, κυρίως στην περιοχή Hautes Côtes. Το 1912 δημιουργήθηκε η ένωση συνεταιρισμών παραγωγών μαύρων φραγκοστάφυλων, στην οποία συμμετείχαν περίπου 50 τοπικές ενώσεις·

— οι πρώτες συμβάσεις αγοράς μαύρων φραγκοστάφυλων μεταξύ καλλιεργητών και παραγωγών λικέρ, διάρκειας από έξι έως δώδεκα ετών, εμφανίστηκαν το 1904. Αυτή η πρακτική σύναψης πολυετών συμβάσεων συνεχίζεται μέχρι σήμερα·

— οι παραγωγοί λικέρ και οι καλλιεργητές έχουν έκτοτε συνασπιστεί σε διακλαδικές εμπορικές ενώσεις: την Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon το 1955, την οποία ακολούθησε το Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne το 1997.

Στην Dijon, ο J. Vercier, καθηγητής της έδρας της φυτοκομίας, συνέβαλε επί πολλές δεκαετίες στην ανάπτυξη και στην οργάνωση της καλλιέργειας μαύρων φραγκοστάφυλων στη Βουργουνδία. Μεταξύ του 1903 και του 1930, εξέδωσε πέντε εκδόσεις εργασίας αναφοράς για την καλλιέργεια μαύρων φραγκοστάφυλων. Συνέβαλε στον ορισμό ενός περιφερειακού στελέχους μαύρου φραγκοστάφυλου το οποίο, από τη δεκαετία του 1920 και μετά, ονομαζόταν «Noir de Bourgogne». Κατά τη δεκαετία του 1960, το Εθνικό Ινστιτούτο Γεωργικής Έρευνας (INRA) της Dijon διεξήγαγε έρευνα σχετικά με το μαύρο φραγκοστάφυλο και, ειδικότερα, δημιούργησε πιστοποιημένο κλώνο της εν λόγω τοπικής ποικιλίας.

Το «crème de cassis de Bourgogne» παράγεται πλέον από εξειδικευμένους παραγωγούς λικέρ για τους οποίους αποτελεί εμβληματικό προϊόν. Ωστόσο, παράγεται και από μικροκαλλιεργητές του φρούτου.

Η κυρίαρχη ποικιλία είναι η «Noir de Bourgogne», της οποίας ορισμένα φαινολογικά χαρακτηριστικά αποκαλύπτουν πώς έχει προσαρμοστεί στις συνθήκες της Βουργουνδίας. Η όψιμη έκπτυξη οφθαλμών και η όψιμη ανθοφορία μειώνουν τους κινδύνους που δημιουργούν οι εαρινοί παγετοί και βελτιώνουν τις συνθήκες επικονίασης (παρουσία εντόμων). Η σύντομη καλλιεργητική της περίοδος επιτρέπει την πρώιμη συγκομιδή μακριά από τις ξηρές θερινές περιόδους. Ωστόσο, η ποικιλία αυτή είναι ευαίσθητη στο ωίδιο, έχει χαμηλή απόδοση και δεν αυτοεπικονιάζεται επαρκώς, με αποτέλεσμα να είναι ευαίσθητη στην ανθόρροια. Ως εκ τούτου, είναι αναγκαία η συνδυασμένη καλλιέργειά της με μια ποικιλία επικονιασμού με την ίδια ημερομηνία ανθοφορίας. Η ποικιλία που χρησιμοποιείται ευρύτερα είναι η «Royal de Naples», η οποία είναι επίσης παραδοσιακή στη Βουργουνδία. Και οι δύο ποικιλίες παράγουν καρπούς με εξαιρετικά ισχυρό άρωμα, ενώ η «Royal de Naples» έχει επίσης έντονη χρωματική ένταση.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα μαύρα φραγκοστάφυλα και το λικέρ «crème de cassis de Bourgogne» αποτελούν εμβληματικά προϊόντα της Βουργουνδίας από το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα. Η περιοχή παράγει πάνω από το 80 % των «crèmes de cassis» που πωλούνται στη Γαλλία και σε ολόκληρο τον κόσμο. Κάθε χρόνο, 12 εκατομμύρια λίτρα φεύγουν από τις αποθήκες των παραγωγών λικέρ στη Βουργουνδία. Το λικέρ αυτό συνδέεται στενά με τον κληρικό Kir, δήμαρχο και βουλευτή της Dijon κατά τη δεκαετία του 1950 ο οποίος έδωσε το όνομά του στο διάσημο κοκτέιλ. Το Cassissium, παγκόσμιο μουσείο του μαύρου φραγκοστάφυλου, ιδρύθηκε στη Nuits-St-Georges από το 2001 και υποδέχεται 30 000 επισκέπτες ετησίως.

Η πρώτη αναφορά στο «Cassis de Bourgogne» ανάγεται στο 1856 και στους αδελφούς Lagoutte, οι οποίοι ήταν παραγωγοί λικέρ στην Dijon. Η ονομασία του προϊόντος, του οποίου η φήμη μεγάλωνε, χρησιμοποιούνταν ευρέως από τους παραγωγούς λικέρ στη Βουργουνδία, ακόμη και στη Λυών, στις αρχές του 20ού αιώνα.

Οι έμποροι οίνων της Βουργουνδίας παρουσίαζαν συχνά το προϊόν «Cassis de Bourgogne» μαζί με την γκάμα εκλεκτών οίνων τους.

Το «Cassis de Bourgogne» χαρακτηρίζεται από εξαιρετικά ισχυρό άρωμα που συνδυάζει λεπτότητα, βελούδινη υφή και επίγευση. Η υψηλή συγκέντρωση φρούτου είναι επίσης εμφανής στο πολύ πυκνό σκούρο κόκκινο χρώμα του και στο υψηλό ιξώδες του, λόγω του οποίου «προσκολλάται στο γυαλί».

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Από τα μέσα του 19ου αιώνα μετά την ανάπτυξη της παραγωγής λικέρ στη Βουργουνδία, η καλλιέργεια μαύρων φραγκοστάφυλων έχει εδραιωθεί σταθερά στα ανατολικά της Βουργουνδίας, στα ασβεστολιθικά οροπέδια και στις πεδιάδες του ποταμού Saône. Το μαύρο φραγκοστάφυλο είναι φυτό των βόρειων περιοχών που αγαπά το ξηρό ψυχρό και δροσερό κλίμα. Η καρδιά της Βουργουνδίας όπου καλλιεργείται είναι η ιδανική θέση.

Οι δύο κύριες ποικιλίες, οι οποίες αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων που καλλιεργούνται στη Βουργουνδία ενώ στις άλλες περιοχές αποτελούν ως επί το πλείστον μειονότητα, είναι η «Noir de Bourgogne» και ο επικονιαστής της, η «Royal de Naples». Αυτές οι δύο αυτόχθονες ποικιλίες είναι κατάλληλες για τα εδάφη και το κλίμα της Βουργουνδίας.

Η καλλιέργεια της «Noir de Bourgogne», μιας εύθραυστης και ευαίσθητης ποικιλίας, απαιτεί ιδιαίτερη φροντίδα και τεχνογνωσία λόγω των γεωπονικών περιορισμών της. Ωστόσο, οι περιορισμοί της και η χαμηλή της απόδοση αντισταθμίζονται σε μεγάλο βαθμό από τις απαράμιλλες αρωματικές ιδιότητές της. Η ποικιλία «Royal de Naples» είναι επίσης πολύ αρωματική.

Η άνω των 150 ετών πείρα των παραγωγών λικέρ της Βουργουνδίας στον τομέα αυτόν και η εξειδικευμένη τεχνογνωσία τους στην επεξεργασία των μαύρων φραγκοστάφυλων (παραγωγή λικέρ με διαβροχή, χρήση τοπικών ποικιλιών, υψηλό καρπικό φορτίο, αποκλειστική χρήση μαύρων φραγκοστάφυλων) έχουν καθιερώσει το «Cassis de Bourgogne» ως τυπικό προϊόν της περιοχής. Η ποικιλία μαύρων φραγκοστάφυλων «Noir de Bourgogne», με τη λεπτή και έντονη γεύση της, προσδίδει στο προϊόν «Cassis de Bourgogne» εξαιρετικό αρωματικό πλούτο. Η ποικιλία «Royal de Naples», από την πλευρά της, προσδίδει την ένταση του χρώματος. Τέλος, η πρώιμη ωρίμαση των κύριων ποικιλιών καθιστά δυνατή την καλή ωρίμαση των καρπών και προσδίδει στο λικέρ βελούδινη υφή.

Δεδομένου ότι η πρώτη ύλη βρίσκεται δίπλα στις αποθήκες των παραγωγών λικέρ, η ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ παραγωγών και μεταποιητών των φρούτων υπήρξε παραδοσιακή και διαρκής, όπως μαρτυρά η διακλαδική ένωση. Επομένως, μπορεί να γίνει λόγος για όσμωση μεταξύ της πρώτης ύλης, του φρούτου, της παραγωγής και της μεταποίησης, καθώς και μεταξύ των καλλιεργητών μαύρων φραγκοστάφυλων και των τοπικών παραγωγών λικέρ, παράγοντες που συμβάλλουν στην παραγωγή ενός προϊόντος εμβληματικού της Βουργουνδίας.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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