C/2025/5254

26.9.2025

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1].

(C/2025/5254)

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL POR LA QUE SE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Cassis de Bourgogne»

N.º UE: PGI-FR-02075-AM01 de 3.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☒ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☐ Vinos

☒ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas, Oficina de Vinos y Otras Bebidas

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IG «Cassis de Bourgogne» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión. Más concretamente:

a) no supone un cambio en el nombre, en cualquier parte del nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto o productos designados por la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de las modificaciones normales aprobadas**

1. ***Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)***

Descripción

En la parte I, apartado 2, del pliego de condiciones, se añade el punto 2.3 «Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)» para explicar la manera en que las características físicas, químicas u organolépticas de la «Cassis de Bourgogne» afectan a las características específicas del producto, demostrando cómo se diferencia de otras bebidas espirituosas de la misma categoría.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

El punto se añade al pliego de condiciones a raíz de la solicitud de información adicional de la Comisión Europea de 10 de febrero de 2017, como parte de la presentación del expediente técnico de conformidad con el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 110/2008.

La información adicional presentada en este punto permite adaptar el contenido del pliego de condiciones al contenido del documento único registrado con la solicitud.

La modificación afecta al documento único.

2. ***Definición de la zona geográfica***

Descripción

En la parte I, apartado 3, del pliego de condiciones, la mención «zona geográfica» ahora va seguida de «aprobada por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en la reunión del comité nacional competente celebrada el 6 de febrero de 2025. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:».

Se añade la fecha de aprobación de la zona geográfica modificada tras la ampliación de la zona inicial para incluir nueve municipios vecinos, lo que permite la incorporación de un cultivador de bayas y un productor de licor.

Con exclusión de los municipios adicionales antes mencionados, la lista de municipios que componen la zona geográfica se actualiza de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2024.

También se aclara que los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Se añade la fecha de aprobación de la zona para indicar que se ha validado oficialmente un nuevo perímetro.

La zona geográfica se amplió en consonancia con la información que acredita el vínculo del producto con su entorno geográfico.

Al incorporar estos municipios y los operadores establecidos en ellos, la agrupación de productores puede desarrollar la producción.

La modificación afecta al documento único.

3. ***Identificación de parcelas***

Descripción

En la parte I, apartado 3, del pliego de condiciones, se suprime la mención «Desde la cosecha de 2015».

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Desde la cosecha de 2015, es obligatorio que todas las grosellas negras se produzcan en parcelas identificadas. Por lo tanto, la información suprimida representa una norma que ya no es pertinente.

La modificación no afecta al documento único.

4. ***Densidad de plantación***

Descripción

En la parte I, punto 4.2, del pliego de condiciones, se añade un párrafo que autoriza densidades de plantación y separación entre hileras superiores o inferiores a los valores autorizados, hasta un límite del 10 % de las superficies identificadas de la explotación, cubiertas por un protocolo de evaluación aprobado por el comité nacional competente.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

El objetivo de la evaluación es permitir a los operadores encontrar una forma alternativa de control de las malas hierbas debido a la perspectiva de una prohibición del glifosato, ya sea por medios mecánicos para densidades más bajas o mediante la competencia con plantas de grosella negra para densidades más altas.

La modificación afecta al documento único.

5. ***Carga de fruta***

Descripción

En la parte I, punto 4.8, del pliego de condiciones, la proporción máxima de las variedades complementarias «Blackdown», «Andega» y «Andorine» pasa del 30 % de la cantidad de las variedades principales utilizadas a 200 g de bayas de grosella negra por litro de *crème de cassis* obtenido.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Al aumentar la proporción de las variedades complementarias, el objetivo es que los principales productores de licor puedan elaborar «Cassis de Bourgogne» según su propia fórmula con una carga de fruta especialmente elevada.

La modificación afecta al documento único.

6. ***Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto***

Descripción

En la parte I, punto 5.4, del pliego de condiciones, se actualiza la proporción de las dos variedades principales cultivadas en Borgoña con respecto a la primera versión del pliego de condiciones. En la primera versión, la proporción se indicaba con un porcentaje, que ahora se sustituye por «la mayor parte».

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Esta modificación refleja la evolución de las superficies cultivadas desde la aprobación de la primera versión del pliego de condiciones.

La modificación afecta al documento único.

7. ***Agrupación solicitante***

Descripción

Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Para actualizar los datos de contacto.

La modificación no afecta al documento único.

8. ***Referencias relativas a los organismos de control***

Descripción

En la parte III del pliego de condiciones, se suprimen los datos de contacto del organismo de control privado responsable. Además, la redacción anterior se sustituye por un nuevo párrafo en el que se explica el proceso de inspección general.

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Se introducen nuevas normas de redacción para esta parte del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Cassis de Bourgogne

2. **País solicitante**

Francia

3. **Tipo de indicación geográfica**

Indicación geográfica (IG)

4. **Categoría o categorías de la bebida espirituosa**

34. Crema de (completado con el nombre de una fruta o de otra materia prima utilizada)

4.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2208 — Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico superior o igual al 80 % vol.; aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas

5. **Descripción de la bebida espirituosa**

Características organolépticas

La «Cassis de Bourgogne» presenta un color rojo oscuro opaco, signo de su alto contenido de fruta, con una superficie superior morada en la botella. Con su lágrima densa, muestra una viscosidad sostenida en las paredes de la botella, es decir, «se adhiere al vidrio». Su brillo es un signo de la frescura de la crema.

Su distinguido aroma afrutado es característico de las bayas de grosella negra de las principales variedades utilizadas, la «Noir de Bourgogne» y la «Royal de Naples». Revela la pureza de los frutos recolectados en plena madurez, así como su elegancia y finura: se libera un aroma intenso antes de la degustación.

En boca, la «Cassis de Bourgogne» se caracteriza por un ataque amplio y una textura plena y aterciopelada. Saca lo mejor del sabor dulce de las bayas «Noir de Bourgogne» y «Royal de Naples» y su concentración.

El método de maceración tradicional perfectamente controlada y la dosis correcta de azúcar sustentan los aromas, que expresan toda la autenticidad de la grosella negra. Esto da lugar a un equilibrio general armonioso en el que la vivacidad controlada de la fruta produce un retrogusto excepcional.

Principales características físicas y químicas

Cuando se introduce en el mercado para su venta al consumidor, la «Cassis de Bourgogne» tiene:

— un contenido de azúcar invertido no inferior a 450 g/l;

— un grado alcohólico volumétrico de entre el 15 y el 25 %.

Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)

La «Cassis de Bourgogne» se elabora a partir de fruta sometida a una larga maceración a baja temperatura (al menos tres semanas) que preserva la frescura de los aromas. El uso de bayas, con una elevada carga mínima de fruta, en lugar de sustancias o preparaciones aromatizantes, permite concentrar los aromas presentes en la fruta. La madurez óptima de los frutos recolectados en la zona garantiza unos aromas de grosella negra más desarrollados. El uso de azúcar blanco, en lugar de jarabe de azúcar, ayuda a conferir al producto su potencia aromática y su textura aterciopelada. La viscosidad específica del producto está vinculada a la obligación de que el contenido de azúcar sea superior a la norma mínima para la categoría, lo que equilibra la elevada acidez de la variedad «Noir de Bourgogne». No pueden utilizarse otros ingredientes distintos de la grosella negra, el alcohol etílico y el azúcar granulado, lo que resalta los aromas específicos de las dos variedades de grosella negra «Noir de Bourgogne» y «Royal de Naples». Estas dos variedades, que representan la mayor parte de las superficies cultivadas en Borgoña de las que procede el producto, aportan a esta bebida espirituosa sus características específicas: la variedad «Noir de Bourgogne» aporta sus aromas finos y potentes, mientras que el «Royal de Naples» aporta la intensidad colorante. Estas diferentes características del fruto confieren a la *crème de cassis* su retrogusto.

6. **Definición breve de la zona geográfica**

La producción de bayas de grosella negra, su maceración, la extracción de la infusión y la producción de la crema se llevan a cabo dentro de la zona geográfica aprobada por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en la reunión del comité nacional competente celebrada el 6 de febrero de 2025. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, está formado por el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

Departamento de 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 y Vougeot.

Departamento de 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 y Virey-le-Grand.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

Las bayas de grosella negra se cultivan en huertos que han sido objeto de un procedimiento de identificación basado en criterios de identificación de parcelas vinculados a su ubicación.

7. **Método de producción de la bebida espirituosa**

Variedades

Las únicas variedades autorizadas son:

— variedades principales: «Noir de Bourgogne» y «Royal de Naples»;

— variedades complementarias: «Blackdown», «Andega» y «Andorine».

Está permitido mezclar las dos variedades principales en la misma hilera.

Queda prohibida cualquier otra mezcla de variedades en la misma hilera.

Densidad de plantación

La densidad de plantación debe estar comprendida entre 5 500 y 7 000 plantas por hectárea.

La separación entre hileras oscila entre 2,85 y 3,70 m.

No obstante, previa evaluación, se permiten las parcelas que no cumplan las normas de densidad de plantación o de separación antes mencionadas, hasta un límite del 10 % de las superficies identificadas de la explotación, a reserva de la firma de un acuerdo entre el Instituto Nacional de Origen y Calidad, el organismo de defensa y gestión y el operador autorizado, de conformidad con el acuerdo aprobado por el comité nacional competente el 6 de febrero de 2025.

Mantenimiento del suelo

El productor deberá mantener las superficies situadas entre las hileras por uno de los medios siguientes:

— cubierta herbosa permanente, sembrada o espontánea;

— labranza, excepto cuando exista riesgo de erosión.

Fertilización

Se requiere un análisis químico del suelo antes de cada nueva plantación.

La fertilización nitrogenada no debe superar las ochenta unidades por hectárea y año. Si supera las cincuenta unidades, deberá aplicarse a intervalos.

Rendimiento

El rendimiento medio por planta en cada explotación deberá ser estrictamente inferior a:

— 1 000 g por planta, con un límite de 6 toneladas/ha en el caso de las variedades principales;

— 1 700 g por planta, con un límite de 10 toneladas/ha en el caso de las variedades complementarias.

Vendimia

Salvo las dos variedades principales, que pueden cosecharse conjuntamente, cada una de las variedades debe cosecharse por separado.

Durante la recolección, el índice de refracción de las bayas de grosella negra debe ser superior a:

— 15° Brix para las variedades «Noir de Bourgogne», «Royal de Naples», «Andega» y «Andorine»;

— 17° Brix para la variedad «Blackdown».

Transformación de la fruta

Las bayas de grosella negra:

— se maceran como se describe a continuación;

— o se congelan para su maceración posterior.

Maceración de la fruta

Los componentes solubles de la fruta se extraen mediante maceración a baja temperatura de las bayas de grosella negra en la cantidad adecuada de alcohol etílico superfino de origen agrícola, eventualmente con adición de agua.

De acuerdo con las proporciones establecidas en el presente pliego de condiciones, las variedades autorizadas se mezclan:

— bien directamente en la cuba de maceración;

— bien mediante la maceración separada de las variedades principales, por una parte, y de las variedades complementarias, por otra.

Es posible realizar una o dos maceraciones con la misma carga de fruta. En el caso de dos maceraciones, al final de la primera maceración y tras la extracción, se añade alcohol y agua a la cuba y, a continuación, se efectúa la segunda maceración.

Cada maceración dura al menos tres semanas.

La infusión se obtiene:

— con zumo de escurrido;

— mezclando el zumo de escurrido con el zumo de prensado procedente de la misma maceración;

— o prensando directamente la maceración.

El grado alcohólico volumétrico de la infusión obtenida no debe ser inferior al 25 %.

Elaboración de la crème de cassis

La «Cassis de Bourgogne» se elabora a partir de la primera infusión o de una mezcla de la primera y la segunda infusión, en las que el azúcar granulado se disuelve a temperatura ambiente.

El grado alcohólico volumétrico puede ajustarse siempre que sea necesario añadiendo alcohol etílico superfino de origen agrícola o agua.

No pueden añadirse otros ingredientes, en particular, brotes de grosella negra, de grosella roja o de frambuesa.

Carga de fruta

La carga mínima de fruta de las variedades principales es de 250 g de bayas de grosella negra por litro de *crème de cassis* obtenido.

Por encima de este mínimo, la carga de fruta puede aumentarse con fruta:

— de las variedades principales;

— de las variedades complementarias, hasta un máximo de 200 g de bayas de grosella negra por litro de *crème de cassis* obtenido.

La carga de fruta se determina en dos etapas:

— cálculo de la carga de fruta media de las infusiones;

— a continuación, cálculo de la carga de fruta por lote de *crème de cassis* producido, teniendo en cuenta el volumen de cada infusión utilizada.

Si solo se lleva a cabo una maceración, la carga de fruta se determina en relación con el volumen de la infusión extraída.

Cuando se llevan a cabo dos maceraciones, se considera que tres cuartas partes de la carga de fruta han sido absorbidas por la primera maceración, mientras que el cuarto restante ha sido absorbido por la segunda maceración.

8. **Normas específicas aplicables al envasado**

—

9. **Normas específicas aplicables al etiquetado**

Indicaciones adicionales

La indicación geográfica «Cassis de Bourgogne» no puede completarse con ninguna indicación adicional.

10. **Descripción del vínculo entre la bebida espirituosa y su origen geográfico, incluyendo, en su caso, los elementos específicos de la descripción del producto o del método de producción que justifiquen el vínculo.**

Los factores físicos del vínculo

La zona geográfica de producción de la «Cassis de Bourgogne» está situada en la parte oriental de los departamentos de Côte d'Or y Saône-et-Loire. Corresponde a las siguientes regiones naturales principales:

— las mesetas calcáreas de Borgoña ubicadas al este del umbral de Borgoña, los Hautes-Côtes y la Côte viticole, que se extienden al sur a través de la Côte Chalonnaise, el Clunisois y, por último, el Mâconnais. Las altitudes oscilan entre los 400 m y los 600 m, mientras que las mesetas son atravesadas por numerosos valles, lo que les da un relieve accidentado;

— al este se encuentran las llanuras cultivadas de sustrato margoso del Saône y de su afluente, el Dheune. Las altitudes oscilan entre los 200 m y los 250 m, con un relieve suave en el que los llanos de las cumbres están cubiertos de bosques, como el bosque de Cîteaux.

En las regiones de meseta, los sustratos están formados en gran medida por piedra caliza dura o arcillosa de la era jurásica (secundaria). Los suelos suelen ser pedregosos, calcáreos y bien drenados.

Los suelos de la llanura del Saône son predominantemente franco-arcillosos, generalmente lixiviados en la superficie. En las pendientes de los valles, el sustrato margoso de la era terciaria está más cerca de la superficie. En este caso, los suelos pueden ser ligeramente calcáreos en profundidad y bien drenados.

Los huertos de grosella negra se plantan en suelos de sustrato calcáreo o margoso, moderadamente profundos y bien drenados, a excepción de los suelos de la llanura aluvial y los suelos esqueléticos sobre piedra caliza dura. Se evitan las heladas.

La totalidad de Borgoña está sometida a un clima oceánico, caracterizado por un régimen de precipitaciones moderado y regular, sin sequía estival. Las temperaturas son típicas de un clima fresco (media anual: 11 °C). Sin embargo, el ambiente oceánico se atenúa en el sur de la región como consecuencia del relieve Morvan-Charolais, que genera un efecto Foehn que produce una disminución de la humedad y un aumento de la temperatura en las zonas más bajas. El clima oceánico también presenta algunas características continentales canalizadas a través del valle del Saône y el corredor de Besançon. Debido al efecto de los vientos del nordeste, las temperaturas invernales son relativamente bajas, con períodos de heladas que pueden ser largos e intensos, pero también finales de otoño a veces muy soleados. Los veranos son cálidos y relativamente secos.

Factores humanos del vínculo

Antes del siglo XIX, el cultivo y el consumo de grosellas negras en Borgoña eran principalmente familiares, aunque la planta era conocida por sus propiedades medicinales.

En 1841, Lagoutte y Joly lanzaron la primera producción de 4 hectolitros de licor de grosella negra en Dijon. Fue un éxito inmediato y 3 años después, en 1844, la producción aumentó a 250 hectolitros y luego creció aún más. Muchos productores de licor comenzaron a operar en la región y el cultivo de grosella negra creció para satisfacer la demanda. En 1875, se registraron 2 300 000 plantas en Côte d'Or.

En los primeros años, los viticultores cultivaron las grosellas negras junto a sus viñas. En un principio, el cultivo de grosella negra se benefició de los conocimientos técnicos y los equipos de los viticultores: poda anual, labranza, etc. Además, la cosecha se realizaba durante la temporada tradicionalmente baja para las viñas. Después, la producción de *crème de cassis* pasó a ser más estable y generalizada y los propietarios dedicaron parcelas enteras a las grosellas negras. Localizado al principio en los municipios vitícolas de Côte y Hautes Côtes, el cultivo de grosella negra se extendió a Chalonnais y a la llanura de Dijon y más tarde al valle del Saône.

Paradójicamente, el brote de filoxera a finales del siglo XIX reforzó la presencia de las grosellas negras en Borgoña mediante una redistribución de la plantación. Las grosellas negras ocuparon de forma temporal las laderas vitícolas más prestigiosas de Borgoña. De ahí la aparición de *crème de cassis* procedente de lugares como Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton y Chambolle Musigny.

En el siglo XX, los productores regionales de grosella negra empezaron a organizarse:

— a partir de 1900, se crearon asociaciones de productores en los pueblos, sobre todo en los Hautes Côtes. En 1912, se creó la Unión de Asociaciones de Productores de Grosella Negra, que reunió a unas cincuenta asociaciones locales;

— los primeros contratos de compra de bayas de grosella negra entre cultivadores y productores de licor aparecieron en 1904, con duraciones que oscilaban entre seis y doce años. Esta práctica de celebración de contratos plurianuales continúa a día de hoy;

— desde entonces, los cultivadores y los productores de licor se han agrupado en asociaciones comerciales interprofesionales: el Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon en 1955, seguido del Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne en 1997.

En Dijon, J. Vercier, titular de cátedra de horticultura, contribuyó durante muchas décadas al desarrollo y la organización del cultivo de la grosella negra en Borgoña. Entre 1903 y 1930, editó cinco ediciones sucesivas de una obra de referencia sobre el cultivo de grosellas negras. Contribuyó a la definición de una cepa regional de grosella negra que, a partir de la década de 1920, se denominó «Noir de Bourgogne». En la década de 1960, el centro de Dijon del Instituto Nacional de Investigación Agrícola (INRA) llevó a cabo investigaciones sobre la grosella negra y, en particular, creó un clon certificado para esta variedad local.

La «crème de cassis de Bourgogne» ahora es elaborada por productores de licor especializados, para quienes es su producto emblemático. Sin embargo, también la elaboran cultivadores de bayas en pequeña escala.

La variedad dominante es la «Noir de Bourgogne», que presenta determinadas características fenológicas que muestran su adaptación a las condiciones de Borgoña. La brotación y la floración tardías reducen los riesgos que plantean las heladas primaverales y mejoran las condiciones de polinización (presencia de insectos). Su breve temporada de cultivo permite la recolección temprana fuera de los períodos estivales secos. Sin embargo, esta variedad es sensible al oídio, produce un bajo rendimiento y tiene una mala autopolinización, por lo que es sensible al corrimiento de la flor. Por lo tanto, es necesario plantarla junto con una variedad polinizadora con la misma fecha de floración. La variedad más utilizada es la «Royal de Naples», que también es tradicional en Borgoña. Ambas variedades producen bayas con un aroma excepcionalmente potente, mientras que la «Royal de Naples» también tiene una coloración muy intensa.

Carácter específico del producto

Las grosellas negras y la «crème de cassis de Bourgogne» son señas distintivas de Borgoña desde la segunda mitad del siglo XIX. La región produce más del 80 % de las «crèmes de cassis» vendidas en Francia y en todo el mundo. Cada año, 12 millones de litros salen de los almacenes de los productores de licor de Borgoña. Este licor está estrechamente asociado a un clérigo llamado Kir, alcalde y diputado al Parlamento de Dijon en la década de 1950 y que dio su nombre al famoso cóctel. Cassissium, el museo mundial de la grosella negra, está establecido en Nuits-St-Georges desde 2001 y recibe a 30 000 visitantes cada año.

La primera mención de la «Cassis de Bourgogne» se remonta a 1856 y a los hermanos Lagoutte, productores de licor de Dijon. Con su creciente reputación, los productores de licor utilizaban comúnmente la denominación en Borgoña e incluso en Lyon a principios del siglo XX.

Los comerciantes de vino de Borgoña solían presentar la «Cassis de Bourgogne» junto a su gama de vinos finos.

La «Cassis de Bourgogne» se caracteriza por un aroma excepcionalmente potente que combina finura, una textura aterciopelada y un retrogusto. Su concentración de fruta también se aprecia en su color rojo oscuro, muy denso, y su elevada viscosidad, gracias a la cual «se adhiere al vidrio».

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

Desde mediados del siglo XIX, tras el desarrollo de la producción de licor en Borgoña, el cultivo de la grosella negra se ha consolidado en el este de Borgoña, en las mesetas calcáreas y en las llanuras del Saône. La grosella negra es una planta septentrional que prefiere el frío seco y los climas frescos. Está idealmente situada en el corazón de la región de Borgoña.

Las dos variedades principales, que representan la mayor parte de las superficies cultivadas en Borgoña, aunque son muy minoritarias en otras regiones, son la «Noir de Bourgogne» y su polinizador la «Royal de Naples». Estas dos variedades autóctonas se adaptan a la tierra y al clima de Borgoña.

El cultivo de la «Noir de Bourgogne», una variedad frágil y delicada, requiere un cuidado especial y conocimientos técnicos debido a sus limitaciones agronómicas. Sin embargo, sus limitaciones y su bajo rendimiento se ven compensados en gran medida por sus cualidades aromáticas inigualables. La «Royal de Naples» también es una variedad muy aromática.

Con más de 150 años de experiencia en este ámbito, los conocimientos técnicos de los productores de licor de Borgoña, especializados en la transformación de grosellas negras (producción de licor por maceración, uso de variedades locales, carga de fruta elevada, uso exclusivo de bayas de grosella negra), hacen de la «Cassis de Bourgogne» un producto típico. La variedad de grosella negra «Noir de Bourgogne», con su sabor fino y potente, confiere a la «Cassis de Bourgogne» una riqueza aromática excepcional. La variedad «Royal de Naples», por su parte, aporta la intensidad del color. Por último, la maduración temprana de las variedades principales permite obtener bayas bien maduras y confiere al licor una textura aterciopelada.

Dado que la materia prima se encuentra junto a los almacenes de los productores de licor, se ha producido un intercambio de información tradicional y constante entre los productores y los transformadores de la fruta, como demuestra la asociación interprofesional. Por lo tanto, es posible hablar de una ósmosis entre la materia prima, la fruta, la producción y la transformación, así como entre los cultivadores de grosella negra y los productores locales de licor, lo que da lugar a un producto emblemático de Borgoña.

Enlace al pliego de condiciones

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