C/2025/5254

26.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5254)

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Cassis de Bourgogne“

ELi nr: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Toote nimetus**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☒ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☒ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium – ettevõtete majandus- ja keskkonnategevuse tulemuslikkuse peadirektoraat, veini ja muude jookide büroo

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Cassis de Bourgogne“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatuste kirjeldus**

1. ***Eriomadused (võrreldes muude samasse kategooriasse kuuluvate piiritusjookidega)***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I osa punkti 2 on lisatud alapunkt 2.3 „Eriomadused (võrreldes muude samasse kategooriasse kuuluvate piiritusjookidega)“, et selgitada toote „Cassis de Bourgogne“ füüsikaliste, keemiliste ja/või organoleptiliste omaduste mõju toote eripärale, näidates, kuidas see erineb muudest samasse kategooriasse kuuluvatest piiritusjookidest.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Tootespetsifikaati lisati alapunkt vastusena Euroopa Komisjoni 10. veebruari 2017. aasta taotlusele lisateabe saamiseks seoses määruse (EÜ) nr 110/2008 kohase tehnilise toimiku esitamisega (artikli 20 lõige 1).

Selles alapunktis sisalduv lisateave võimaldab tagada kooskõla tootespetsifikaadi ja taotluses registreeritud koonddokumendi sisu vahel.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

2. ***Geograafilise piirkonna määratlemine***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I osa punkti 3 lisatakse pärast sõnu „geograafilises piirkonnas“ järgmine teave: „mille riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut kiitis heaks pädeva riikliku komitee 6. veebruari 2025. aasta koosolekul. Piirkond hõlmab selle tootespetsifikaadi pädeva riikliku komitee poolse kinnitamise kuupäeva seisuga ja lähtudes 2024. aasta ametlikust geograafilisest koodist järgmiste kommuunide territooriumi:“

Muudetud geograafilise piirkonna heakskiitmise kuupäev on lisatud, kuna esialgset piirkonda laiendati üheksale piirnevale omavalitsusüksusele, mis võimaldab integreerida ühe marjatootja ja ühe likööritootja.

Geograafilise piirkonna kommuunide loetelu on ajakohastatud kooskõlas 2024. aasta ametliku geograafilise koodiga ilma piirkonna ulatust muutmata, välja arvatud eespool nimetatud laiendus.

Samuti on täpsustatud, et geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega on võimalik tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidil.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Teave piirkonna heakskiitmise kuupäeva kohta lisatakse, et näidata uute piiride ametlikku kinnitamist.

Geograafilist piirkonda laiendatakse, arvestades tegureid, mis toetavad toote seost geograafilise keskkonnaga.

Nende omavalitsuste ja ettevõtjate liitmisega arendab tootjarühm tootmist.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

3. ***Maatükkide määratlemine***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I osa punktist 3 on välja jäetud sõnad „Alates 2015. aasta saagikoristusest“.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Alates 2015. aasta saagikoristusest peavad kõik mustsõstrad olema toodetud identifitseeritud maatükkidel. Väljajäetud teave ei kujuta endast enam reeglit, mida tuleb järgida.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

4. ***Istutustihedus***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I osa punkti 4.2 on lisatud lõik, mille kohaselt võib pädeva riikliku komitee heaks kiidetud hindamisprotokolli raames lubada istutustiheduse ja ridadevahelise kauguse lubatud väärtuste suurendamist või vähendamist kuni 10 % võrra põllumajandusettevõtte määratletud kasvatusaladest.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Hindamise eesmärk on võimaldada ettevõtjatel leida alternatiiv umbrohutõrjele, pidades silmas, et glüfosaadi kasutamine võidakse keelata. Tegemist võib olla mehaaniliste meetoditega väikese istutustiheduse korral või mustsõstrapõõsastega konkurentsil põhinevate meetoditega suure istutustiheduse korral.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

5. ***Viljakoormus***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I osa punktis 4.8 on muudetud täiendavate marjasortide „Blackdown“, „Andega“ ja „Wedine“ maksimaalse osakaalu määratlust: varasema lubatud 30 % asemel põhisortidest lubatakse täiendavaid sorte ühe liitri mustsõstraliköödri valmistamiseks kasutada kuni 200 grammi.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Täiendavate marjasortide osakaalu suurendatakse, et suured likööritootjad saaksid valmistada eriti suure viljakoormusega piiritusjooki „Cassis de Bourgogne“.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

6. ***Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja omaduste vahel***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi I osa punktis 5.4 on ajakohastatud Burgundias kasvatatud kahe peamise marjasordi osakaalu võrreldes tootespetsifikaadi esimeses versioonis märgituga. Esimeses versioonis väljendati seda osakaalu protsendimäärana, kuid uues versioonis on see asendatud väljendiga „suurem osa“.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

See muudatus on kooskõlas kasvatusalade muutumisega pärast tootespetsifikaadi esimese versiooni kinnitamist.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

7. ***Taotlejate rühm***

Kirjeldus

Taotlejate rühma kontaktandmeid on ajakohastatud.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Uuendamine.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

8. ***Kontrolliasutusi puudutavad viited***

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi III osast on välja jäetud kontrolli eest vastutava eraõigusliku kontrolliasutuse andmed, varasemat sõnastust asendab uus lõik, milles kirjeldatakse kontrolli üldist korraldust.

Ajakohastatakse INAO andmeid.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Selle osa jaoks on kindlaks määratud uued redaktsioonilised eeskirjad.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Taotleja riik**

Prantsusmaa

3. **Geograafilise tähise tüüp**

Geograafiline tähis (GT)

4. **Piiritusjoogi kategooria või kategooriad**

34. *Crème de* (mida täiendatakse kasutatud puuvilja või muu tooraine nimetusega)

4.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2208 – Denatureerimata etüülalkohol alkoholisisaldusega alla 80 % mahust; piiritusjoogid, likööorid ja muud alkohoolsed joogid

5. **Piiritusjoogi kirjeldus**

Organoleptilised omadused

Likööor „Cassis de Bourgogne“ on suure viljasisalduse tõttu läbipaistmatu tumeda granaatpunase värvusega ja lillaka pealispinnaga. Likööor jätab klaasile jämedad piisad, mis annab tunnistust mõõdukast viskoossusest: see „jääb klaasi seinte külge“. Sädelus annab tunnistust likööri värskusest.

Likööri iseloomulik puuviljane lõhn on omane kasutatavatele peamiste mustsõstrasortide „Noir de Bourgogne“ ja „Royal de Naples“ marjadele. See tuleneb täisküpsuse etapil korjatud viljade puhtusest, nende elegantsist ja suursugususest: intensiivne lõhn on tunda juba enne likööri maitsmist.

Maitsmisel on likööri „Cassis de Bourgogne“ eripäraks intensiivne ja sügav maitse ning sametine tekstuur. Selles on tunda marjasortide „Noir de Bourgogne“ ja „Royal de Naples“ kontsentreeritud tasakaalustatud maitset.

Kontrollitud traditsiooniline leotamismeetod ning lisatava suhkru õige kogus toetavad mustsõstra autentseid lõhna- ja maitseomadusi. Selle tulemuseks on üldine harmooniline tasakaal, kus marjade erksus annab tootele erakordse ja pika järelmaitse.

Peamised füüsikalised ja keemilised omadused

Toote „Cassis de Bourgogne“ omadused tarbijale turustamisel on järgmised:

— invertsuhkru sisaldus vähemalt 450 g/l;

— alkoholisisaldus mahuprotsentides 15–25 %.

Eriomadused (võrreldes muude samasse kategooriasse kuuluvate piiritusjookidega)

Toodet „Cassis de Bourgogne“ valmistatakse pikaajalise ilma kuumutamata leotamise teel (vähemalt kolm nädalat), mis säilitab aroomide värskuse. Ei kasutata lõhna- ja maitseaineid ega -segusid, piisava viljakoormusega marjade kasutamine võimaldab kontsentreerida viljades sisalduvaid lõhna- ja maitseaineid. Piirkonnas koristatud viljade optimaalne küpsus tagab täiusliku mustsõstralõhna ja -maitse. Valge suhkru ja mitte suhkrusiirupi kasutamine aitab anda tootele intensiivse lõhna ja maitse ning sametise tekstuuri. Toote eriline viskoossus on seotud nõudega, et suhkrusisaldus peab olema suurem kui kategooria miinimumstandard, et tasakaalustada marjasordi „Noir de Bourgogne“ suurt happesust. Asjaolu, et lubatud ei ole kasutada muid koostisaineid kui mustsõstra viljad, etüülalkohol ja kristalliseeritud suhkur, toob välja kahe mustsõstrasordi – „Noir de Bourgogne“ ja „Royal de Naples“ – erilised lõhna- ja maitseomadused. Need kaks marjasorti, mis moodustavad suurema osa päritolupiirkonna Burgundia kasvatusalade mustsõstardest, annavad piiritusjoogile erilised omadused: marjasort „Noir de Bourgogne“ annab tootele iseloomuliku peene ja tugeva aroomi ning marjasort „Royal de Naples“ muudab värvuse intensiivsemaks. Need viljade erinevad omadused annavad koos mustsõstraliköörile pika järelmaitse.

6. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Mustsõstra tootmine, marjade leotamine, infusiooni eraldamine ja likööri tootmine toimub geograafilises piirkonnas, mille riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut kiitis heaks pädeva riikliku komitee 6. veebruari 2025. aasta koosolekul. Piirkond hõlmab selle tootespetsifikaadi pädeva riikliku komitee poolse kinnitamise kuupäeva seisuga ja lähtudes 2024. aasta ametlikust geograafilisest koodist järgmiste kommuunide territooriumi:

Côte-d'Ori departemang:

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-les, 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.

Saône-et-Loire'i departemang:

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.

Geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega saab tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité) veebisaidil.

Mustsõstraid kasvatatakse viljapuuistandustes, mille suhtes on kohaldatud nende asukohaga seotud maatükkide identifitseerimise kriteeriumidel põhinevat identifitseerimismenetlust.

7. **Piiritusjoogi tootmismeetod**

Marjasordid

Ainsad lubatud marjasordid on järgmised:

— peamised marjasordid: „Noir de Bourgogne" ja „Royal de Naples";

— täiendavad marjasordid: „Blackdown", „Andega" ja „Andorine".

Samasse ritta on lubatud istutada kaht peamist marjasorti.

Mis tahes muude marjasortide samasse ritta istutamine ei ole lubatud.

Istutustihedus

Istutustihedus peab olema vahemikus 5 500 – 7 000 põõsast hektari kohta.

Ridade vahekaugus on 2,85–3,70 m.

Hindamise eesmärgil on siiski lubatud maatükid, mis ei vasta eespool sätestatud istutustiheduse või vahekauguste eeskirjadele, kuid mitte rohkem kui 10 % ulatuses põllumajandusettevõtte määratletud aladest, tingimusel et INAO, ODG ja volitatud ettevõtjad allkirjastavad kokkuleppe, mis vastab pädeva riikliku komitee poolt 6. veebruaril 2025 heaks kiidetud kokkuleppele.

Mullaharimine

Tootja peab hooldama ridade vahele jäävaid alasid ühel järgmistest viisidest:

— alaline külvatud või spontaanselt kasvav rohi;

— maaharimine, välja arvatud erosiooniohu korral.

Väetised

Enne iga uut istutamist tuleb teha mulla keemiline analüüs.

Lämmastikväetiste kogus võib olla kuni 80 ühikut hektari kohta aastas. Üle 50 ühiku puhul peab väetamine toimuma osadena.

Saagikus

Iga põllumajandusettevõtte keskmine saagikus ühe põõsa kohta peab olema kindlalt väiksem kui:

— 1 000 g põõsa kohta, arvestades piirangut 6 tonni hektari kohta peamiste marjasortide puhul;

— 1 700 g põõsa kohta, arvestades piirangut 10 tonni hektari kohta täiendavate marjasortide puhul.

Saagikoristus

Iga marjasort tuleb koristada eraldi, välja arvatud kaks peamist marjasorti, mida võib koristada koos.

Saagikoristuse ajal peab mustsõstramarjade suhkrusisaldus olema suurem kui:

— 15° Brixi skaalal marjasortide „Noir de Bourgogne“, „Royal de Naples“, „Andega“ ja „Andorine“ puhul;

— 17° Brixi skaalal marjasordi „Blackdown“ puhul.

Viljade töötlemine

Mustsõstramarjad:

— leotatakse allpool kirjeldatud tingimustel

— või külmutatakse hilisemaks leotamiseks.

Viljade leotamine

Viljade lahustuvad koostisosad ekstraheeritakse, leotades mustsõstramarju ilma kuumutamata sobivas koguses põllumajandusliku päritoluga kvaliteetetanoolis, millele võib olla lisatud vett.

Tootespetsifikaadis sätestatud proportsioone arvestades segatakse lubatud marjasordid kokku:

— otseselt leotamisanumas

— või leotades eraldi peamisi marjasorte ja täiendavaid marjasorte.

Üks või kaks leotamist on võimalik teha sama viljakoormusega. Kahe leotamise korral lisatakse anumasse esimese leotamise lõpus ja pärast ekstraheerimist piiritust ja vett ning seejärel tehakse teine leotamine.

Iga leotamine kestab vähemalt kolm nädalat.

Infusioon saadakse:

— nõrutatud mahlana

— või segades kokku nõrutatud mahla ja sama leotamiskorra marjadest pressitud mahla

— või pressides otseselt leotatud marju.

Saadud infusiooni alkoholisisaldus on vähemalt 25 mahuprotsenti.

Mustsõstraliköödri (Crème de cassis) valmistamine

Toodet „Cassis de Bourgogne“ valmistatakse esimesest infusioonist või esimese ja teise infusiooni segust, milles lahustatakse toatemperatuuril kristalliseeritud suhkur.

Alkoholisisaldust mahuprotsentides võib vajaduse korral kohandada, lisades põllumajandusliku päritoluga kvaliteetetanooli või vett.

Keelatud on lisada muid koostisosi, eelkõige mustsõstra-, punase sõstra või vaarikapungasid.

Viljakoormus

Peamiste marjasortide minimaalne viljakoormus on 250 grammi mustsõstramarju valmis mustsõstraliköödri ühe liitri kohta.

Sellest miinimumist suurema viljakoormuse saamiseks võib kasutada vilju, mis pärinevad:

— peamistest marjasortidest

— või täiendavatest marjasortidest kuni 200 grammi mustsõstramarjade ulatuses ühe liitri valmis mustsõstraliköödri kohta.

Viljakoormus määratakse kindlaks kahes etapis:

— arvutatakse infusioonide keskmine viljakoormus;

— seejärel arvutatakse viljakoormus toodetud mustsõstraliköödri partiide kaupa, võttes arvesse iga partii jaoks kasutatud infusiooni kogust.

Kui tehakse ainult üks leotamine, kehtib viljakoormuse väärtus tegelikult saadud infusiooni koguse kohta.

Kui tehakse kaks leotamist, loetakse kolmveerand viljakoormust kehtivaks esimese leotamise kohta ja ülejäänud veerand viljakoormust kuulub teise leotamise alla.

8. **Pakendamise erieeskirjad**

–

9. **Märgistamise erieeskirjad**

Täiendav märge

Geograafilist tähist „Cassis de Bourgogne“ ei saa täiendada ühegi täiendava märkega.

10. **Piiritusjoogi ja selle geograafilise päritolu vahelise seose kirjeldus, sealhulgas vajaduse korral tootekirjelduse või tootmismeetodi konkreetsed üksikasjad, mis seda seost tõendavad**

Seose füüsikalised tegurid

Toote „Cassis de Bourgogne“ geograafiline tootmispiirkond asub Côte d'Ori ja Saône-et-Loire'i departemangu idaosas. See vastab järgmistele suurtele looduslikele piirkondadele:

— nn Burgundia lävest (Seuil de Bourgogne) ida pool asuvad Chalonnaise, Clunisois' ja Mâconnais' lubjakiviplatood, Hautes-Côtes ja Côte viticole; lõuna pool Côte chalonnaise, Clunisois' ja Mâconnais. Piirkonna kõrgus merepinnast jääb vahemikku 400–600 meetrit, platoosid läbib mitu orgu, mis muudavad piirkonna reljeefi künklikuks;

— lääne pool Saône'i jõe ja selle lisajõe Dheune'i põllumajandsuslikult kasutatavad merglialuspinnaga tasandikud. Kõrgus merepinnast jääb vahemikku 200–250 meetrit, reljeef on ühtlasem, kõrgemad künkad on kaetud metsamassiividega, nagu Cîteaux' mets.

Tasandike piirkonna substraadi moodustavad peamiselt juura ajastust (mesosoikum) pärinevad kõvad lubjakivimullad või lubjakivi-savimullad. Mullad on valdavalt kivised, aluselise reaktsiooniga ja vett hästi läbilaskvad.

Saône'i jõe oru mullad on peamiselt liivsavimullad, pindmised kihid on valdavalt dekarboniseerunud. Küngaste nõlvadel jõuab tertsiaari perioodist pärinev merglialuspind maapinna lähedale. Sellisel juhul võib pinnas olla sügavamal kergelt karbonaatne ja vett hästi läbilaskev.

Mustsõstraistandused on rajatud lubjakivi- või merglialuspinnale, mis paikneb keskmisel sügavusel ja laseb vett hästi läbi, välja arvatud alluviaalse tasandiku pinnas ja kõval lubjakivil paiknevad koresmullad. Mulla külmumist välditakse.

Kogu Burgundia piirkonnas valitseb ookeaniline kliima. Seda iseloomustab mõõdukas sademete hulk ja selgepiirilise suvise kuivaperioodi puudumine. Õhutemperatuur on jahedapoolne (aasta keskmine temperatuur on 11 °C). Ookeani mõju nõrgendab piirkonna lõunaosas Morvan-Charolais' mäeaheliku moodustatav föönefekti tekitav kaitseekraan, mis vähendab õhuniiskust ja tõstab temperatuuri madalamatel aladel. Koos valdavalt ookeanilise kliimaga avaldavad Saône'i jõe oru ja Besançoni koridori kaudu teataval määral mõju ka kontinentaalsele kliimale iseloomulikud tegurid. Need väljenduvad loodetuulte mõjul eelkõige suhteliselt madala talvise temperatuurina, pakaseperioodidena, mis võivad mõnikord olla pikad ja karmid, aga vahel ka väga päikesepaisteliste järelhooaegadena. Suved on soojad ja küllaltki kuivad.

Seose inimtegurid

Enne 19. sajandit kasvatati ja tarbiti mustsõstraid Burgundias eelkõige kodumajapidamistes, kuigi taime raviomadused olid üldiselt teada.

1841. aastal käivitasid LAGOUTTE ja JOLY esimese neljahektoliitrise tootmismahuga mustsõstralikööri tootmise Dijonis. Seda saatis kohe edu: kolm aastat hiljem, 1844. aastal kasvas tootmine 250 hektoliitrini ning seejärel kasvas tootmismaht üha kiiremini. Piirkonnas tekkis palju likööritootjaid ja tootmisharu hakkas suure nõudluse tõttu kiiresti arenema. 1875. aastal loendati Côte d'Ori piirkonnas 2 300 000 mustsõstrapõõsast.

Algusaegadest peale tegelesid mustsõstrakasvatusega viinamarjakasvatajad, kes tegid seda lisategevusena viinamarjade kasvatamisele. Esialgu kasutas mustsõstrakasvatus viinamarjakasvatuse oskusteavet ja varustust: põõsaste iga-aastane lõikamine, pinnasetöötlus jne. Peale selle koristati mustsõstart põhiliselt ajal, kui viinamarja ei koristatud. Hiljem, kui mustsõstrakasvatus sai hoo sisse ja stabiliseerus, hakkasid maaomanikud terveid maatükke kasutama mustsõstra kasvatamiseks. Esmalt kujunes mustsõstrakasvatus välja Côte'i ja Hautes Côtes'i piirkonnas, seejärel laienes Chalonnais' piirkonda ja Dijoni tasandikule ning lõpuks Saône'i orgu.

Paradoksaalselt aitas 19. sajandi viinapuutäi kriis mustsõstrakasvatuse arengule kaasa, kuna sellega seoses muutus paljude istanduste profiil. Ajutiselt rajati mustsõstraistandusi Burgundia kõige kuulsamate veinide kasvatusaladele. Nii tekkisid sellised likööorid nagu Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton, Chambolle Musigny.

20. sajandil hakkas mustsõstrakasvatuse tootmisharu organiseeruma:

— alates 1900. aastast hakati külades asutama tootjate ametkondlikke ühendusi, eeskätt puudutas see Hautes Côtes'i piirkonda. 1912. aastal asutati mustsõstratootjate liit, kuhu kuulus ligikaudu 50 kohalikku ametkondlikku ühendust;

— esimesed 6–12aastase tähtajaga mustsõstraostu lepingud tootjate ja likööritootjate vahel sõlmiti 1904. aastal. Selline mitmeaastaste lepingute tava kehtib tänapäevani;

— likööritootjad ja mustsõstrakasvatajad on hakanud koostööd tegema ning loodud on ühised ametkondlikud ühendused: 1955. aastal asutati Dijoni ametkondadevaheline mustsõstrakomitee (Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon) ja 1997. aastal Burgundia mustsõstra kaitse ametkondadevaheline ühendus (Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne).

Dijonis aitas aianduse õppetooli juhataja J. VERCIER mitme aastakümne jooksul kaasa Burgundia mustsõstrakasvatuse arengule ja korraldusele. Aastatel 1903–1930 andis ta välja mustsõstrakasvatuse teatmeteose viis järjestikust väljaannet. Samuti aitas ta määratleda üht piirkondlikku mustsõstraliini, mis sai 1920. aastatel nime „Noir de Bourgogne". 1960. aastatel tegi INRA Dijoni osakond mustsõstrakultuuri uuringud ja lõi selle kohaliku marjasordi jaoks sertifitseeritud klooni.

Tänapäeval toodavad likööri „crème de cassis de Bourgogne" sellele tootele spetsialiseerunud liköörivalmistajad – mis näitab, et tegemist on sümbolväärtusega tootega –, kuid seda valmistavad ka käsitööonduslikud marjatootjad.

Kasutatav marjasort on valdavalt „Noir de Bourgogne", mille teatud fenoloogilised eripärad on hästi kohanenud Burgundia piirkonna oludega. Hiline pungade ja õite moodustumine vähendavad kevadiste külmakahjustuste ohtu ja parandavad tolmlemistingimusi (putukate olemasolu). Marjade lühike kasvuperiood võimaldab varajast küpsemist ja seetõttu saab marju koristada kuivemal suveperioodil. Samal ajal on selle marjasordi puuduseks soodumus teatud seennakkustele (oidium), väike saagikus ja vähene isetolmlemine, mistõttu võib osa marju jääda välja arenemata. Seega on vaja samal ajal õitsevat tolmeldamiskultuuri. Peamiselt kasutatakse selleks teist Burgundia traditsioonilist marjasorti „Royal de Naples". Nende kahe sordi koostoimes on võimalik saada erakordselt tugevate lõhna- ja maitseomadustega marju, mis on tänu marjasordile „Royal de Naples" ka väga intensiivse värvusega.

Toote eripära

Burgundia mustsõstrad ja mustsõstraliköör on piirkonna üks sümbol juba 19. sajandi teisest poolest. Piirkonnas toodetakse 80 % Prantsusmaal ja kogu maailmas turustatavast mustsõstraliköörist. Burgundia likööritootjate ettevõtted valmistavad igal aastal 12 miljonit liitrit likööri. See liköör on tihedalt seotud 1950. aastatel Dijoni aselinnapeana tegutsenud Chanoine Kiriga, kes andis oma nime kuulsale kokteilile. Ülemaailmne mustsõstramuuseum CASSISSIUM avati Nuits-St-Georges'is 2001. aastal. Seal käib igal aastal üle 30 000 inimese.

Likööri „Cassis de Bourgogne" mainisid esimest korda 1856. aastal Dijonis tegutsenud vendadest likööritootjad Lagoutte'id. Likööri tuntus suurenes ja seda nimetust kasutasid 20. sajandi alguses paljud Burgundia likööritootjad, seda kasutati isegi Lyonis.

Burgundia veinikaupmeestel kujunes välja tava pakkuda likööri „Cassis de Bourgogne" koos oma kvaliteetveinidega.

Liköörile „Cassis de Bourgogne" on iseloomulik erakordselt tugev lõhn ja maitse, milles on ühendatud elegantsus, sametine tekstuur ja pikk järelmaitse. Suur viljakoormus väljendub ka väga intensiivses granaatpunases värvuses ja suures viskoossuses: see „jääb klaasi seinte külge".

Seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja omaduste vahel

Mustsõstrakasvatus, millele panid aluse Burgundia likööritootjad 19. sajandi keskel, on sellest ajast alates stabiilselt laienenud kogu Burgundia idaosa lubjakiviplatoodele ja Saône'i jõe tasandikule. Mustsõstar on põhjamaine kuiva- ja külmalembeline taim, mis eelistab jahedapoolsemat kliimat. Burgundia piirkonna kasvatusalad on selle kultuuri jaoks ideaalsed.

Kaht peamist marjasorti „Noir de Bourgogne“ ja selle tolmlemiskultuuri „Royal de Naples“ kasvatatakse suuremal osal Burgundia kasvatusaladest, teistes piirkondades kasvatatakse neid marjasorte vähem. Neile kahele kohalikule marjasordile sobivad Burgundia kasvatusalad ja kliima väga hästi.

Õrna ja delikaatse marjasordi „Noir de Bourgogne“ kasvatamine nõuab erilist hoolt ja spetsiifilist oskusteavet eelkõige selle marjasordiga seotud agronoomiliste proovikivide tõttu. Samal ajal kompenseerivad neid raskusi ja selle marjasordi väiksemat saagikust võrreldamatult head lõhna- ja maitseomadused. Ka marjasort „Royal de Naples“ on väga intensiivse lõhna ja maitsega.

Likööor „Cassis de Bourgogne“ on iseloomulik toode tänu üle 150aastasele kogemusele selles valdkonnas ning tänu mustsõstra töötlemisele spetsialiseerunud Burgundia likööritootjate oskusteabele (likööri tootmine leotamise teel, kohalike marjasortide kasutamine, suur viljakoormus, ainult mustsõstra kasutamine). Elegantse ja tugeva lõhna ja maitsega marjasort „Noir de Bourgogne“ annab tootele „Cassis de Bourgogne“ erakordselt rikkaliku lõhna- ja maitsepaleti. Marjasort „Royal de Naples“ lisab sellele intensiivse värvuse. Peamiste marjasortide varajane küpsemine ja marjade koristamine täiesti valminud staadiumis annab liköörile iseloomuliku sametise varjundi.

Seega pärineb tooraine likööritootjate ettevõtete lähedusest ning tootjate ja töötlejate ettevõtjate teabevahetus toimub traditsioonilisel viisil ja pidevalt – sellest annab tunnistust valdkonna ametkondadevahelise ühingu tegevus. Seega võib rääkida sünergiast tooraine, marjade, tootmise ja töötlemise vahel ning kohalike mustsõstratootjate ja likööritootjate vahel, kelle koostöös sünnib Burgundia sümboliks olev toode.

Link tootespetsifikaadile

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