C/2025/5254

26.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5254)

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”Cassis de Bourgogne”

EU-nro: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Cassis de Bourgogne”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☒ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☒ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous- ja elintarvikeomavaraisuusministeriö, yritystoiminnan taloudellisesta tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto, viineistä ja muista juomista vastaava virasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Maantieteellisen merkinnän ”Cassis de Bourgogne” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se

a) ei sisällä muutosta tuotteen nimessä tai missä tahansa nimen osassa tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. ***Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)***

Kuvaus

Tuote-eritelmän I osan 2 kohtaan on lisätty 2.3 kohta ”Erityisominaisuudet (verrattuna samaan luokkaan kuuluviin tislattuihin alkoholijuomiin)”, jossa kerrotaan, miten Cassis de Bourgogne -juoman fyysiset, kemialliset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet vaikuttavat tuotteen erityispiirteisiin. Näin osoitetaan, miten se eroaa muista samaan luokkaan kuuluvista tislatuista alkoholijuomista.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Kappale lisättiin tuote-eritelmään 10. helmikuuta 2017 päivätyn Euroopan komission lisätietopyynnön johdosta osana asetuksen (EY) N:o 110/2008 20 artiklan 1 kohdan mukaisen teknisen asiakirjan toimittamista.

Kohtaan lisättyjen tietojen ansiosta tuote-eritelmän sisältö on yhdenmukainen hakemuksen yhteydessä rekisteröidyn yhtenäisen asiakirjan sisällön kanssa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. ***Maantieteellisen alueen rajaus***

Kuvaus

Tuote-eritelmän I osan 3 kohdassa sanoja ”maantieteellinen alue” seuraa nyt lause ”jonka alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaava kansallinen virasto (Institut national de l’origine et de la qualité) on hyväksynyt toimivaltaisen kansallisen komitean kokouksessa 6.2.2025. Toimivaltaisen kansallisen komitean tuona päivänä hyväksymän tuote-eritelmän mukaisesti maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella:”

Tuote-eritelmään on lisätty maantieteellisen alueen muutoksen hyväksymispäivä. Alkuperäiseen alueeseen on lisätty yhdeksän naapurikuntaa, jotta eräs marjanviljelijä ja eräs väkevän viinin tuottaja voidaan laskea tuotantoalueen toimijoiksi.

Edellä mainittujen, alueeseen lisättyjen kuntien lisäksi maantieteellisen alueen kuntaluetteloa on päivitetty myös vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaisesti.

Eritelmään on myös lisätty maininta siitä, että maantieteellistä aluetta kuvaavat kartat löytyvät tuotteiden alkuperää ja laatua valvovan kansallisen viraston (Institut national de l’origine et de la qualité) internetsivustolta.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Alueen hyväksymispäivän lisäämisellä haluttiin osoittaa, että uusi alue on vahvistettu virallisesti.

Maantieteellistä aluetta laajennettiin tuotteen ja sen maantieteellisen alueen yhteyttä koskevien tietojen mukaisesti.

Näiden kuntien ja toimijoiden lisäämisen ansiosta tuottajaryhmä pystyy kehittämään tuotantoaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. ***Lohkojen yksilöiminen***

Kuvaus

Tuote-eritelmän I osan 3 kohdasta on poistettu sanat ”vuoden 2015 sadonkorjuusta alkaen”.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Vuoden 2015 sadonkorjuusta alkaen vaatimuksena on ollut, että kaikkien mustaherukoiden on oltava peräisin yksilöidyiltä lohkoilta. Poistettu sääntö ei siis ole enää merkityksellinen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. ***Istutustiheys***

Kuvaus

Tuote-eritelmän I osan 4.2 kohtaan on lisätty kappale, jossa hyväksytään kasvien istuttaminen sallittuja arvoja tiheämmin tai väljemmin ja tiheämmät tai väljemmät rivivälit enintään 10 prosentin alueella tilan vahvistetusta pinta-alasta. Tämä perustuu toimivaltaisen kansallisen komitean hyväksymään arviointikäytäntöön.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Arviointikäytännön tavoitteena on tarjota toimijoille mahdollisuus löytää vaihtoehtoinen tapa torjua rikkakasveja, jos glyfosaatin käyttö kielletään. Tähän voidaan käyttää joko mekaanisia keinoja, jotka vaativat väljemmän istutustiheyden, tai kilpailun lisäämistä mustaherukkakasvien kanssa tiheämmän istuttamisen avulla.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. ***Marjojen määrä***

Kuvaus

Tuote-eritelmän I osan 4.8 kohdassa on muutettu täydentävien lajikkeiden Blackdown, Andega ja Andorine enimmäisosuutta. Aikaisempi 30 prosenttia päälajikkeiden määrästä on korvattu 200 grammalla mustaherukkaa yhtä *crème de cassis* -litraa kohden.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Täydentävien lajikkeiden osuuden lisäämisellä merkittäville väkevien alkoholijuomien tuottajille pyritään tarjoamaan mahdollisuus tuottaa ”Cassis de Bourgogne” -juomaa oman, marjamäärältään erityisen suuren valmistuskaavansa mukaisesti.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. ***Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä***

Kuvaus

Tuote-eritelmän ensimmäisen version I osan 5.4 kohdassa mainittua kahden tärkeimmän Burgundissa viljellyn lajikkeen osuutta on päivitetty. Ensimmäisessä versiossa osuus ilmoitettiin prosenttiosuutena, joka on nyt korvattu ilmaisulla ”suurin osa”.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Muutos on tarpeen, koska viljelyala on muuttunut tuote-eritelmän ensimmäisen version hyväksymisen jälkeen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. ***Hakijaryhmä***

Kuvaus

Hakijaryhmän yhteystiedot on päivitetty.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Yhteystietojen päivittäminen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. ***Valvontaelimiä koskevat tiedot***

Kuvaus

Tuote-eritelmän III osasta on poistettu valvonnasta vastaavan yksityisen valvontaelimen yhteystiedot. Lisäksi aikaisempi sanamuoto on korvattu uudella kappaleella, jossa kerrotaan yleisestä tarkastusprosessista.

Alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaavan kansallisen viraston yhteystiedot on päivitetty.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Tuote-eritelmän tätä osaa varten otettiin käyttöön uudet laadintasäännöt.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

"Cassis de Bourgogne"

2. **Hakijan maa**

Ranska

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

Maantieteellinen merkintä (MM)

4. **Tislatun alkoholijuoman luokka/luokat**

34. Crème de (jota on täydennetty käytetyn hedelmän tai muun raaka-aineen nimellä)

4.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2208 – Denaturoimaton etyylialkoholi (etanoli), alkoholipitoisuus pienempi kuin 80 tilavuusprosenttia; väkevät alkoholijuomat, likööorit ja muut alkoholipitoiset juomat

5. **Tislatun alkoholijuoman kuvaus**

Aistinvaraiset ominaisuudet

Cassis de Bourgogne -juoman suuren marjapitoisuuden ansiosta juoma on väriltään läpikuultamattoman tummanpunainen, ja sen pinta on purppuranpunainen. Juoman kyyneleet ovat paksuja, ja sen viskositeetti näkyy tavassa, jolla se tarttuu pullon lasiseinämiin. Juoman kiilto on merkki juoman tuoreudesta.

Sen selkeän erottuva hedelmäinen aromi on tyypillinen Noir de Bourgogne ja Royal de Naples -päälajikkeiden mustaherukoille. Aromi paljastaa mahdollisimman kypsinä poimittujen marjojen virheettömyyden ja korostaa juoman tyylikkyyttä ja hienostuneisuutta. Voimakas aromi vapautuu ennen juoman maistamista.

Cassis de Bourgogne -juoman suutuntuman tyypillisiä ominaisuuksia ovat voimakas ensimaku ja täyteläinen, samettinen rakenne. Se tuo esiin Noir de Bourgogne- ja Royal de Naples -marjojen makean ja tiivistyneen maun parhaat puolet.

Täydellisesti valvottu perinteinen maserointimenetelmä ja sopiva annos sokeria tukevat aromeja, jotka tuovat esiin mustaherukan aitoutta. Tuloksena on harmoninen tasapaino, jossa marjojen kontrolloitu eloisuus tuo suuhun poikkeuksellisen jälkimaun.

Tärkeimmät fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Kun Cassis de Bourgogne -juoma saatetaan markkinoille kuluttajien saataville, sen

— inverttisokeripitoisuus ei saa olla alle 450 g/l

— alkoholipitoisuuden on oltava 15–25 tilavuusprosenttia.

Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)

”Cassis de Bourgogne” valmistetaan marjoista, joita on maseroitu pitkään matalassa lämpötilassa (vähintään kolme viikkoa). Näin aromit säilyvät raikkaina. Sen valmistukseen ei ole käytetty aromiaineita eikä aromivalmisteita, vaan pelkästään marjoja, joiden korkea vähimmäismäärä mahdollistaa marjoissa olevien aromien tiivistymisen. Alueelta korjattujen marjojen täydellinen kypsyysaste takaa sen, että mustaherukan aromit ovat hyvin kehittyneitä. Valkoisen sokerin käyttö sokerisiirapin sijaan lisää tuotteen aromaattisuutta ja samettisuutta. Tuotteen erityinen viskositeetti liittyy vaadittuun sokeripitoisuuteen, joka on juomaluokan vähimmäistasoa korkeampi. Tällä tasapainotetaan Noir de Bourgogne -lajikkeen happamuutta. Juoman valmistukseen ei saa käyttää muita aineksia kuin mustaherukkaa, etyylialkoholia ja kidesokeria. Näin pyritään tuomaan esille Noir de Bourgogne- ja Royal de Naples -mustaherukkalajikkeille ominaisia aromeja. Juoman tuotantoalueella Burgundissa viljellään pääasiassa näitä kahta lajiketta, jotka antavat tälle tislatulle alkoholijuomalle omat erityispiirteensä: Noir de Bourgogne -lajikkeen aromit ovat hienostuneita ja voimakkaita, ja Royal de Naples -lajike puolestaan antaa juomalle voimakkaan värin. Nämä marjojen erilaiset ominaisuudet antavat tälle *crème de cassis* -juomalle sen jälkimaun.

6. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Mustaherukoiden viljely, maserointi, uutteen erottaminen ja juoman tuotanto tapahtuvat maantieteellisellä alueella, jonka alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaava kansallinen virasto on hyväksynyt toimivaltaisen kansallisen komitean kokouksessa 6.2.2025. Toimivaltaisen kansallisen komitean tuona päivänä hyväksymän tuoteeritelmän mukaisesti maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella:

Côte-d’Orin departementti:

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 ja Vougeot

Saône-et-Loiren departementti:

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 ja Virey-le-Grand.

Maantieteellistä aluetta kuvaavat kartat löytyvät alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaavan kansallisen viraston (Institut national de l'origine et de la qualité) internetsivustolta.

Mustaherukoita viljellään hedelmätarhoissa, jotka on yksilöity niiden sijaintiin liittyvien lohkojen yksilöintikriteerien perusteella.

7. **Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä**

Lajikkeet

Ainoat sallitut lajikkeet ovat seuraavat:

— Päälajikkeet: Noir de Bourgogne ja Royal de Naples.

— Täydentävät lajikkeet: Blackdown, Andega ja Andorine.

Päälajikkeita voidaan viljellä samalla rivillä.

Muita lajikkeita ei saa viljellä sekaisin samalla rivillä.

Istutustiheys

Istutustiheyden on oltava 5 500 – 7 000 kasvia hehtaarilla.

Rivien välinen etäisyys on 2,85–3,70 m.

Lohkot, jotka eivät täytä edellä mainittuja istutustiheyttä tai -välejä koskevia vaatimuksia, voidaan kuitenkin hyväksyä arvioinnin perusteella, ja ne voivat kattaa enintään 10 prosenttia tilan yksilöidyistä alueista. Edellytyksenä tälle on, että alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaava kansallinen virasto, alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin (Organisme de défense et de gestion) ja valtuutettu toimija ovat allekirjoittaneet sopimuksen toimivaltaisen kansallisen komitean 6.2.2025 hyväksymän sopimuksen mukaisesti.

Maan kunnossapito

Tuottajan on pidettävä rivien välisiä alueita kunnossa ylläpitämällä toista seuraavista:

— pysyvä nurmipeite, kylvetty tai luonnonvarainen

— maanmuokkaus alueilla, joilla ei ole eroosioriskiä.

Lannoitus

Ennen jokaista uutta istutusta maaperälle on tehtävä kemiallinen maaperäanalyysi.

Vuosittainen typpilannoitus saa olla enintään 80 yksikköä hehtaaria kohden. Jos se ylittää 50 yksikköä, lannoitus on tehtävä vaiheittain.

Tuotos

Kasvikohtaisen keskimääräisen tuotoksen on oltava kullakin tilalla ehdottomasti pienempi kuin

— 1 000 grammaa kasvia kohden ja 6 tonnia hehtaaria kohden päälajikkeiden osalta

— 1 700 grammaa kasvia kohden ja 10 tonnia hehtaaria kohden täydentävien lajikkeiden osalta.

Sadonkorjuu

Kahden päälajikkeen sato voidaan korjata yhtaikaa, ja muiden lajikkeiden sato on korjattava erikseen.

Sadonkorjuun aikana mustaherukan taittokertoimen on oltava suurempi kuin:

— 15 Brix-astetta Noir de Bourgogne-, Royal de Naples-, Andega- ja Andorine-lajikkeiden osalta

— 17 Brix-astetta Blackdown-lajikkeen osalta.

Marjan käsittely

Mustaherukat voidaan käsitellä seuraavilla tavoilla:

— maserointi jäljempänä kuvatulla tavalla

— jäädytys myöhempää maserointia varten.

Marjojen maserointi

Marjojen liukoiset ainesosat erotetaan maseroimalla mustaherukat matalassa lämpötilassa sopivassa määrässä maatalousperäistä ensiluokkaista etyylialkoholia, johon on mahdollisesti lisätty vettä.

Sallittujen lajikkeiden osuudet ovat näiden eritelmien mukaiset, ja ne sekoitetaan:

— suoraan maserointiastiassa

— tai maseroimalla päälajikkeet ja täydentävät lajikkeet erikseen.

Yksi marjaerä voidaan maseroida kerran tai kahdesti. Jos marjat maseroidaan kahdesti, ensimmäisen maseroinnin jälkeen ja uuttamisen jälkeen astiaan lisätään alkoholia ja vettä. Tämän jälkeen hedelmät maseroidaan toisen kerran.

Jokainen maserointi kestää vähintään kolme viikkoa.

Uute saadaan

— vapaasti valuneesta mehusta

— sekoittamalla vapaasti valuva mehu samasta maseroinnista saatuun puristettuun mehuun

— puristamalla uute suoraan maseroidusta seoksesta.

Uutteella on oltava vähintään 25 prosentin alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina.

Crème de cassis -juoman tuotanto

”Cassis de Bourgogne” valmistetaan ensimmäisestä uutoksesta tai ensimmäisen ja toisen uutoksen sekoituksesta, joihin kidesokeri liuotetaan huoneenlämmössä.

Alkoholipitoisuutta voidaan tarvittaessa mukauttaa lisäämällä uutteeseen maatalousperäistä ensiluokkaista etyylialkoholia tai vettä.

Seokseen ei saa lisätä muita ainesosia, erityisesti mustaherukkaa, punaherukkaa tai vadelmaa.

Marjojen määrä

Päälajikkeiden vähimmäismäärä on 250 g mustaherukkaa yhtä *crème de cassis* -litraa kohden.

Tämän vähimmäisvaatimuksen lisäksi marjamäärää voidaan kasvattaa:

— päälajikkeen marjoilla

— täydentävien lajikkeiden marjoilla niin, että mustaherukoiden määrä on enintään 200 grammaa *crème de cassis* -litraa kohden.

Marjamäärän määrittelyssä on kaksi vaihetta:

— uutteen keskimääräisen marjamäärän laskeminen

— tuotettuun *crème de cassis* -erään käytettyjen marjojen määrän laskeminen ottaen huomioon kunkin uutteen määrä.

Jos marjoille tehdään vain yksi maserointi, marjojen määrä määritellään suhteessa erotetun uutteen määrään.

Jos marjat maseroidaan kahdesti, kolmen neljänneksen marjamäärästä katsotaan absorboituvan ensimmäisen maseroinnin aikana ja viimeinen neljännes absorboituu toisessa maseroinnissa.

8. **Pakkaamista koskevat erityissäännöt**

–

9. **Merkintöjä koskevat erityissäännöt**

Lisämaininnat

Maantieteellistä merkintää ”Cassis de Bourgogne” ei saa täydentää lisämerkinnöillä.

10. **Kuvaus tislatun alkoholijuoman ja maantieteellisen alkuperän välisestä yhteydestä sekä tarvittaessa yhteyden perusteena olevat tuotekuvauksen tai valmistusmenetelmän erityispiirteet**

Yhteyden fyysiset tekijät

Cassis de Bourgogne -juoman maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Côte d'Orin ja Saône-et-Loiren departementtien itäosissa. Sen pääasialliset luonnonalueet ovat seuraavat:

— Burgundin kalkkikivitasanko Burgundin kynnyksen itäpuolella ulottuu Hautes-Côtesen ja Côte viticolen alueille ja jatkuu etelään Côte Chalonnaisen ja Clunisois'n alueen kautta lopulta Mâconnais'n alueelle. Tasankojen korkeus on 400–600 metriä, ja niitä halkovat lukuisat laaksot tekevät maastosta epätasaisen.

— Idässä Saônen ja sen sivujoen Dheunen viljellyt merkelipitoiset kasvutasangot. Alueen korkeus on 200–250 metriä, maasto on pehmeämuotoista, ja korkeampia alueita peittävät Forêt de Cîteaux'n kaltaiset metsät.

Tasankoalueilla kasvualusta on suurelta osin jurakaudelta (toiselta kaudelta) peräisin olevaa kovaa tai savipitoista kalkkikiveä. Maaperä on yleisesti kivinen ja kalkkipitoinen ja läpäisee hyvin vettä.

Saônen tasangon maaperä on pääasiassa hiuesavea, joka suodattuu yleensä maan pinnalle. Laaksojen rinteillä tertiäärikaudelta peräisin oleva merkelimaaperä on lähempänä pintaa. Näillä alueilla maaperä voi olla syvemmällä hieman kalkkipitoista, ja se läpäisee hyvin vettä.

Mustaherukkatarhat istutetaan kalkkikiviseen tai merkelipitoiseen maaperään, joka on kohtalaisen syvää ja läpäisee hyvin vettä. Niitä ei kuitenkaan istuteta alluviaalitasankojen maaperään ja kovaan, kalkkikivipohjaiseen, lohkareiseen maahan. Hallaa pyritään välttämään.

Koko Burgundissa vallitsee valtameri-ilmasto, jolle on ominaista kohtalainen ja säännöllinen sade. Alue ei kärsi kesäkauden kuivuudesta. Alueella on viileän ilmaston tyypilliset lämpötilat (vuoden keskiarvo: 11 °C). Alueen eteläosissa valtameri-ilmastoa kuitenkin lieventävät Morvanin ja Charolais'n vuoriylängöt, jotka aiheuttavat kosteutta vähentävän ja lämpötilaa matalammilla alueilla nostavan föhntuulen. Myös Saônen laakso ja Besançonin käytävä tuovat alueen valtameri-ilmastoon mannerilmaston piirteitä. Koillistuulien vuoksi talvilämpötilat ovat suhteellisen matalia, ja pakkasjaksot voivat olla pitkiä ja kylmiä, mutta toisinaan päivät voivat olla myös erittäin aurinkoisia vielä pitkälle syksyyn. Kesät ovat kuumia ja suhteellisen kuivia.

Yhteyden inhimilliset tekijät

Ennen 1800-lukua mustaherukkaa kasvatettiin ja käytettiin Burgundin alueella pääasiassa perhepiireissä, vaikka kasvi oli tunnettu myös lääkinnällisistä ominaisuuksistaan.

Vuonna 1841 Dijonissa Lagoutte ja Joly aloittivat mustaherukkaliköörin tuotannon ensin neljällä hehtolitralla. Tuote saavutti heti suuren suosion, ja kolme vuotta myöhemmin vuonna 1844 juoman tuotanto oli 250 hehtolitraa ja jatkoi kasvuaan. Alueelle perustettiin useita väkevien alkoholijuomien tuottajia, ja kasvavan kysynnän myötä myös mustaherukan viljely lisääntyi. Vuonna 1875 Côte d'Orissa kasvoi kirjausten mukaan 2 300 000 kasvia.

Alkuaikoina viininviljelijät viljelivät mustaherukkaa viiniköynnöstensä rinnalla. Mustaherukan viljelyssä hyödynnettiin aluksi viininviljelijöiden osaamista ja välineitä: vuotuista leikkaamista, maanmuokkausta jne. Lisäksi sadonkorjuu ajoittui perinteisen viiniköynnössesongin ulkopuolelle. Sittemmin *crème de cassis* -juoman tuotanto vakiintui ja yleistyi, ja tuottajat omistivat kokonaisia maa-alueita pelkästään mustaherukan viljelyyn. Alun perin Côten ja Hautes Côtesin viininviljelykuntiin keskittynyt mustaherukan viljely levisi Chalonnais'hen ja Dijonin tasangolle sekä lopulta Saônen laaksoon.

Paradoksaalisesti 1800-luvun lopussa puhjennut viinikirvaepidemia lisäsi mustaherukan viljelyä Burgundissa, kun istutuksia sijoitettiin uudelleen. Tällöin mustaherukat siirrettiin väliaikaisesti Burgundin arvostetuimmille viininviljelyrinteille. Tämän vuoksi *crème de cassis* -alkoholijuomia saatiin Vougeot'n, Chambertinin, Aloxe-Cortonin ja Chambolle Musignyn kaltaisista paikoista.

Alueen mustaherukantuottajat aloittivat järjestäytymisensä 1900-luvulla:

— vuonna 1900 aloitettiin kylätuottajayhdistyksien perustaminen pääasiassa Hautes Côtesin alueella. Vuonna 1912 perustettiin liitto mustaherukantuottajien yhdistyksille, ja siihen kuului noin 50 paikallista yhdistystä.

— Vuonna 1904 viljelijät ja väkevän alkoholin tuottajat tekivät ensimmäiset sopimuksensa mustaherukan marjojen ostamisesta. Sopimusehdot vaihtelivat kuudesta kahteentoista vuoteen. Käytäntö monivuotisten sopimusten tekemisestä jatkuu vielä tähän päivään asti.

— Väkevän alkoholin tuottajat ja viljelijät ovat sittemmin ryhmittyneet seuraaviksi eri alojen välisiksi toimialajärjestöiksi: *Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon* vuonna 1955 ja *Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne* vuonna 1997.

Dijonissa puutarhatalouden vanhempi professori J. Vercier osallistui useiden vuosikymmenten ajan mustaherukan viljelyn kehittämiseen ja järjestämiseen Burgundissa. Vuosina 1903–1930 hän toimitti viisi peräkkäistä mustaherukan viljelyä koskevaa hakuteospainosta. Hän oli mukana määrittelemässä alueellista mustaherukkalajiketta, jonka nimeksi tuli 1920-luvulla ”Noir de Bourgogne”. Ranskan kansallisen maataloustutkimuslaitoksen (INRA) Dijon-keskus tutki 1960-luvulla mustaherukkaa ja loi erityisesti sertifioidun kloonin tälle paikalliselle lajikkeelle.

Cassis de Bourgogne -juomaa valmistaa nyt erikoistunut väkevän alkoholin tuottaja, ja tämä juoma on tuottajan lippulaivatuote. Juomaa tuottavat kuitenkin myös pienemmät marjanviljelijät.

Pääasiallinen lajike on Noir de Bourgogne, jonka tietyt fenologiset ominaisuudet osoittavat sen sopeutuneen Burgundin olosuhteisiin. Myöhäinen silmuuntuminen ja kukkiminen vähentävät keväthallan aiheuttamia riskejä ja tekevät pölytysolosuhteista paremmat (enemmän hyönteisiä). Sen lyhyt kasvukausi mahdollistaa varhaisen sadonkorjuun, joka ei ajoitu kuiville kesäkausille. Tämä lajike on kuitenkin herkkä viiniköynnöksen härmälle, tuottaa pienen sadon, ja sillä on huono itsepölytteisyys, minkä vuoksi se ei välttämättä tuota marjoja. Sen vuoksi sen lähelle on istutettava pölyttävää lajiketta, joka kukkii samanaikaisesti. Yleisimmin käytetty lajike on Royal de Naples, joka on myös perinteinen lajike Burgundissa. Molemmat lajikkeet tuottavat marjoja, joiden aromi on poikkeuksellisen voimakas, ja Royal de Naples -lajikkeessa on voimakas väri.

Tuotteen erityisyys

Mustaherukat ja Cassis de Bourgogne -juoma ovat olleet Burgundin tunnusmerkkejä 1800-luvun jälkipuolelta lähtien. Alueella tuotetaan yli 80 prosenttia Ranskassa ja kaikkialla maailmassa myydyistä *crème de cassis* -juomista. Burgundin väkevän alkoholin tuottajien varastoista lähtee vuosittain 12 miljoonaa litraa näitä alkoholijuomia. Tämä väkevä alkoholi liittyy läheisesti Kir-nimiseen kirkonmieheen, joka oli Dijonin pormestari ja parlamentin jäsen 1950-luvulla ja joka antoi nimensä kuuluisalle cocktailille. Mustaherukkamuseo Cassissium perustettiin Nuits-St-Georgesissa vuonna 2001, ja siellä vierailee vuosittain 30 000 henkeä.

Ensimmäinen viittaus Cassis de Bourgogne -juomaan ja Lagoutten veljeksiin, jotka tuottivat väkeviä alkoholijuomia Dijonissa, on peräisin vuodelta 1856. Maineen kasvaessa väkevän alkoholin tuottajat käyttivät nimeä yleisesti Burgundissa ja jopa Lyonissa 1900-luvun alussa.

Burgundin viinikauppiaat esittelevät usein Cassis de Bourgogne -juomaa hienojen viiniensä ohella.

Cassis de Bourgogne -juomalle on ominaista poikkeuksellisen voimakas aromi, jossa yhdistyvät hienostuneisuus, samettinen rakenne ja jälkimaku. Sen hedelmäpitoisuus näkyy myös sen erittäin tummanpunaisesta väristä ja korkeasta viskositeetista, minkä vuoksi se ”tarttuu lasiin”.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä

Burgundin väkevän alkoholin tuotannon kehityksen myötä mustaherukkaa alettiin viljellä 1800-luvun puolivälissä, ja sittemmin sen viljely on vakiintunut Burgundin itäpuolella, kalkkikivitasangoilla ja Saônen tasangoilla. Mustaherukka on pohjoinen kasvi, joka pitää kuivasta kylmyydestä ja viileästä ilmastosta. Se viihtyy erittäin hyvin Burgundin alueen sydämessä.

Kaksi päälajiketta, joita viljellään kaikkein eniten Burgundissa ja huomattavasti vähemmän muilla alueilla, ovat Noir de Bourgogne ja sen pölyttäjä Royal de Naples. Nämä kaksi kotoperäistä lajiketta soveltuvat hyvin Burgundin maaperään ja ilmastoon.

Hauraan ja herkän Noir de Bourgogne -lajikkeen viljely edellyttää erityistä huolellisuutta ja osaamista sen maanviljelyopillisten rajoitusten vuoksi. Sen vertaansa vailla olevat aromaattiset ominaisuudet kompensoivat kuitenkin erinomaisesti sen rajoituksia ja pientä satoa. Royal de Naples on myös hyvin aromaattinen lajike.

Burgundissa sijaitsevien mustaherukan valmistukseen erikoistuneiden väkevän alkoholin tuottajien osaaminen (alkoholin valmistus maseroinnin avulla, paikallisten lajikkeiden käyttö, suuri marjamäärä, pelkkien mustaherukoiden käyttö) ja yli 150 vuoden kokemus alalla tekevät Cassis de Bourgogne -juomasta alueelle tyypillisen tuotteen. Noir de Bourgogne -mustaherukkalajikkeen hienostunut ja voimakas maku antaa Cassis de Bourgogne -juomalle poikkeuksellista aromaattisuutta. Royal de Naples -lajike puolestaan tekee väristä voimakkaan. Lisäksi päälajikkeiden varhainen kypsyminen takaa, että marjat ehtivät kypsyä hyvin ja että juomalla on samettinen koostumus.

Raaka-aine kasvaa väkevien alkoholijuomien tuottajien varastojen läheisyydestä, joten marjojen viljelijöiden ja jalostajien välillä on ollut perinteisesti ja yhtäjaksoisesti tiedonvaihtoa. Tämän osoittaa myös eri alojen välille perustettu toimialajärjestö. Tämän vuoksi voidaan puhua vuorovaikutuksesta raaka-aineiden, marjojen, tuotannon ja jalostuksen välillä sekä mustaherukan tuottajien ja paikallisten väkevien alkoholijuomien tuottajien välillä, mikä on johtanut tämän Burgundille tunnusomaisen tuotteen syntymiseen.

Linkki tuote-eritelmään

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