C/2025/5254

26.9.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5254)

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Cassis de Bourgogne»

N°UE: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☒ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☐ Vins

☒ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau du vin et des autres boissons

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IG «Cassis de Bourgogne» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou d'une partie de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description des modifications standards approuvées**

1. ***Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)***

Description

Au 2 de la partie I du cahier des charges, un paragraphe 2.3 intitulé «Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)» est ajouté afin de préciser quel est l'impact sur la spécificité du «Cassis de Bourgogne» de ses caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques, en illustrant comment celui-ci se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Le paragraphe du cahier des charges a été ajouté en réponse à la demande de renseignements complémentaires de la Commission européenne en date du 10/02/2017 dans le cadre de la soumission de la fiche technique au titre du règlement (CE) n°110/2008 (article 20 point 1).

Les informations complémentaires constituant ce paragraphe permettent de mettre en cohérence le contenu du cahier des charges et celui du document unique enregistré dans l'application.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. ***Définition de l'aire géographique***

Description

Au 3 de la partie I du cahier des charges après les mots «aire géographique» sont ajoutées les informations suivantes «approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 février 2025. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2024:»

La date d'approbation de l'aire géographique modifiée est ajoutée en raison de l'extension de l'aire initiale à 9 communes imitrophes permettant l'intégration d'un producteur de baies et d'un liquoriste.

La liste des communes de l'aire géographique est mise à jour selon le code officiel géographique de l'année 2024 sans modification du périmètre de l'aire, à l'exception de l'extension précitée.

Il est également précisé que les documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

L'information d'une date d'approbation de l'aire est ajoutée pour indiquer la validation officielle du nouveau périmètre.

L'aire géographique est agrandie conformément aux éléments corroborant le lien du produit avec son milieu géographique.

Par l'intégration de ces communes et de ces opérateurs s'y trouvant, le groupement développe la production.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. ***Identification des parcelles***

Description

Au 3 de la partie I du cahier des charges, les mots «À partir de la récolte 2015» ont été supprimés.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

A partir de cette récolte 2015 toutes les baies de cassis sont produites obligatoirement sur des parcelles identifiées, l'information supprimée ne représente plus une règle à respecter.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. ***Densité de plantation***

Description

Au 4.2 de la partie I du cahier des charges, un paragraphe est ajouté afin d'autoriser des densités de plantation et des écartements entre rangs inférieurs ou supérieurs aux valeurs autorisées dans la limite de 10 % des surfaces identifiées de l'exploitation, dans le cadre d'un protocole d'évaluation approuvé par le comité national compétent.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

L'évaluation a pour objectif de permettre aux opérateur de trouver une alternative de lutte contre les adventices dans la perspective d'interdiction du glyphosate, mécanique pour les basses densités, ou de mise en concurrence avec les plants de cassis pour les hautes densités.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. ***Charge en fruits***

Description

Au 4.8 de la partie I du cahier des charges, la part maximum de variétés complémentaires Blackdown/Andega/ Andorine est portée de 30 % de la part des variétés principales, à 200 grammes de baies de cassis mis en œuvre par litre de crème de cassis obtenu.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

L'augmentation de la part de variétés complémentaires a pour objectif de permettre aux liquoristes de taille importante de produire du «Cassis de Bourgogne» à partir de leur recette dont la charge en fruits est particulièrement élevée.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. ***Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit***

Description

Au 5.4 de la partie I du cahier des charges, la proportion des deux variétés principales cultivées en Bourgogne est actualisée par rapport à celle indiquée dans la première version du cahier des charges. Dans cette version elle était exprimée par un pourcentage qui est remplacé par l'expression «la majeure partie».

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Cette modification est conforme à l'évolution des surfaces cultivées depuis l'homologation de la première version du cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. ***Groupement demandeur***

Description

Les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Pour actualisation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. ***Références concernant les structures de contrôle***

Description

A la partie III du cahier des charges, les coordonnées de l'Organisme de Contrôle privé en charge du contrôle sont supprimées, et un nouveau paragraphe décrivant l'organisation globale du contrôle remplace l'ancienne rédaction.

Les coordonnées de l'INAO sont mises à jour.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Des nouvelles règles rédactionnelles pour cette partie ont été définies.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Pays du demandeur**

France

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique (IG)

4. **Catégorie ou catégories de la boisson spiritueuse**

34. Crème de (complétée par le nom d'un fruit ou d'une autre matière première utilisée)

4.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2208 — Alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol; eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses

5. **Description de la boisson spiritueuse**

Caractéristiques organoleptiques

Le «Cassis de Bourgogne» revêt une robe grenat foncée opaque, signe de grande richesse en fruit, avec un disque violacé. Doté d'un jambage serré, il présente une viscosité soutenue sur la paroi du flacon: il «colle au verre». La brillance est annonciatrice de la fraîcheur de la crème.

Son nez racé exalte un fruité caractéristique des baies de cassis des variétés principales utilisées, le Noir de Bourgogne et le Royal de Naples. Il révèle la pureté du fruit cueilli à pleine maturité, son élégance et sa finesse: une intensité aromatique olfactive se dégage avant dégustation.

En bouche, le «Cassis de Bourgogne» se caractérise par une attaque ample et une texture pleine d'un grand velouté. Il exalte le goût suave des baies de Noir de Bourgogne et de Royal de Naples ainsi que leur concentration.

La technique traditionnelle de macération parfaitement maîtrisée et le juste dosage en sucre supportent les arômes qui expriment toute l'authenticité du cassis. En résulte un équilibre général harmonieux où la vivacité maîtrisée du fruit lui confère une longueur en bouche exceptionnelle.

Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le «Cassis de Bourgogne» présente lors de la mise en marché à destination du consommateur:

— une teneur en sucre inverti de 450 g/l minimum;

— un titre alcoométrique volumique compris entre 15 % et 25 %.

Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)

Le «Cassis de Bourgogne» est issu d'une longue macération à froid (au moins 3 semaines) qui préserve la fraicheur des arômes. L'usage, ni de substances aromatisantes ni de préparations aromatisantes, mais de baies et ce avec une charge minimale importante en fruit permet de concentrer les arômes présents dans le fruit. La maturité optimale des fruits récoltés dans la région garantit des arômes de cassis plus développés. L'utilisation de sucre blanc, et non de sirop de sucre, conforte la puissance aromatique et le velouté du produit. La viscosité particulière du produit est liée à l'obligation d'une teneur en sucres supérieure à la norme minimale de la catégorie, qui équilibre la forte acidité de la variété «Noir de Bourgogne». L'interdiction de tout ingrédient autre que le fruit cassis, l'alcool éthylique et le sucre cristallisé, mettent en valeur les arômes spécifiques des deux variétés de cassis «Noir de Bourgogne» et «Royal de Naples». Ces deux variétés, qui constituent la majeure partie des surfaces cultivées en Bourgogne dans un terroir d'origine, apportent leurs caractéristiques particulières à la boisson spiritueuse: la variété «Noir de Bourgogne» apporte ses arômes spécifiques fins et puissants, le «Royal de Naples» apporte l'intensité de la robe. Ces différentes caractéristiques du fruit concourent à la longueur en bouche de la crème de cassis.

6. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La production des baies de cassis, leur macération, le soutirage de l'infusion et la fabrication de la crème ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 février 2025. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2024:

Département de la Côte-d'Or:

Agencourt, Agey, Ahuy, Aloxe-Corton, Ancey, Antheuil, Arcenant, Arcey, Argilly, Asnières-lès-Dijon, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Auvillars-sur-Saône, Auxey-Duresses, Avelanges, Avot, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Barges, Barjon, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaune, Bellefond, Bessey-en-Chaume, Bévy, Bligny-lès-Beaune, Bligny-sur-Ouche, Boncourt-le-Bois, Bonnencontre, Bouilland, Bousselange, Boussenois, Bouze-lès-Beaune, Brochon, Broin, Broindon, Busserotte-et-Montenaille, Bussières, La Bussière-sur-Ouche, Chaignay, Chamblanc, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Saône, Chassagne-Montrachet, Chaume-et-Courchamp, Chaux, Chazeuil, Chenôve, Chevannes, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Colombier, Combertault, Comblanchien, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corcelles-les-Monts, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Courlon, Crécey-sur-Tille, Crugey, Curley, Curtil-Vergy, Cussey-les-Forges, Daix, Détain-et-Bruant, Diénay, Dijon, Ébaty, Échevannes, Échevronne, Épagny, Épernay-sous-Gevrey, Esbarres, L'Étang-Vergy, Fénay, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Foncegrive, Fontaine-lès-Dijon, Fraignot-et-Vesvrotte, Franxault, Fussey, Gemeaux, Gergueil, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gissey-sur-Ouche, Glanon, Grancey-le-Château-Neuvelle, Grenant-lès-Sombernon, Grosbois-lès-Tichey, Hauteville-lès-Dijon, Is-sur-Tille, Jallanges, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lantenay, Lanthes, Lechâtelet, Levernois, Losne, Lux, Magny-lès-Aubigny, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcilly-sur-Tille, Marey-lès-Fussey, Marey-sur-Tille, Marigny-

lès-Reullée, Marsannay-la-Côte,Marsannay-le-Bois, Mavilly-Mandelot, Le Meix, Meloisey, Merceuil, Mesmont, Messanges, Messigny-et-Vantoux, Meuilley, Meursanges, Meursault, Montagny-lès-Beaune, Montagny-lès-Seurre, Monthelie, Montmain, Morey-Saint-Denis, Nantoux, Noiron-sous-Gevrey, Norges-la-Ville, Nuits-Saint-Georges, Orville, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Pichanges, Plombières-lès-Dijon, Poiseul-lès-Saulx, Pommard, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Quincey, Remilly-en-Montagne, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Ruffey-lès-Echirey, Sacquenay, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Jean-de-Boeuf, Sainte-Marie-la-Blanche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, Saint-Philibert, Saint-Romain, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Victor-sur-Ouche, Salives, Santenay, Saulon-la-Chapelle, Saulon-la-Rue, Saulx-le-Duc, Savigny-lès-Beaune, Savigny-le-Sec, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Segrois, Selongey, Semezanges, Ladoix-Serrigny, Seurre, Spoy, Tailly, Talant, Ternant, Thorey-sur-Ouche, Tichey, Til-Châtel, Trugny, Urcy, Valforêt, Velars-sur-Ouche, Vernois-lès-Vesvres, Véronnes, Veuvey-sur-Ouche, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villers-la-Faye, Villey-sur-Tille, Villy-le-Moutier, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Département de la Saône-et-Loire:

L'Abergement-Sainte-Colombe, Allerey-sur-Saône, Allériot, Aluze, Ameugny, Azé, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay-Saint-Ythaire, Les Bordes, Bouzeron, Boyer, Bragny-sur-Saône, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charette-Varennes, La Charmée, Charnay-lès-Chalon, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chassey-le-Camp, Châtenoy-en-Bresse, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Ciel, Clessé, Cluny, Clux-Villeneuve, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Créot, Crissey, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Diconne, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Écuelles, Épervans, Étrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère, Frontenard, Fuissé, Gergy, Gigny-sur-Saône, Givry, Granges, Grevilly, Guerfand, Hurigny, Igé, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Laives, Laizé, Lalheue, Lans, Lessard-le-National, Leynes, Longepierre, Lournand, Lugny, Lux, Mâcon, Malay, Mancey, Marnay, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Mervans, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Mont-lès-Seurre, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Montcoy, Moroges, Nanton, Navilly, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Ozenay, Palleau, Paris-l'Hôpital, Péronne, Plottes, Pontoux, Prissé, Pruzilly, La Racineuse, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Cyr, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Loup-de-Varennes, Saint-Loup-Géanges, Saint-Marcel, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, La Salle, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Sassenay, Saules, Saunières, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Sevrey, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Toutenant, Uchizy, Varennes-le-Grand, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Verdun-sur-le-Doubs, Vergisson, Verjux, Vers, Verzé, Le Villars, Villegaudin, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

La production de baies de cassis est réalisée sur des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification effectuée sur le fondement de critères d'identification parcellaire liés à leur lieu d'implantation.

7. **Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse**

Variétés

Les seules variétés autorisées sont:

— variétés principales: Noir de Bourgogne et Royal de Naples;

— variétés complémentaires: Blackdown, Andega et Andorine.

Le mélange, sur un même rang, des deux variétés principales entre-elles est autorisé.

Tout autre mélange de variété sur le même rang est interdit.

Densité de plantation

La densité de plantation doit être comprise entre 5 500 et 7 000 pieds par hectare.

L'écartement des rangs est compris entre 2,85 et 3,70 mètres.

Toutefois, à fin d'évaluation, les parcelles ne respectant pas les modalités de densité de plantation ou d'écartement définies ci-dessus, sont autorisées, dans la limite de 10 % des surfaces identifiées de l'exploitation, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité d'une convention conforme à celle approuvée par le comité national compétent le 6 février 2025.

Entretien du sol

Le producteur doit entretenir les parties situées entre les rangs par l'un des moyens ci-dessous:

— enherbement permanent ensemencé ou spontané;

— travail du sol, sauf en cas de risque d'érosion.

Fertilisation

Une analyse chimique de sol est obligatoire avant chaque nouvelle plantation.

La fertilisation azotée ne doit pas dépasser 80 unités par hectare et par an. Au-delà de 50 unités, elle devra être fractionnée.

Rendement

Le rendement moyen par pied dans chaque exploitation doit être strictement inférieur à:

— 1 000 g par pied avec une limitation à 6 tonnes / ha pour les variétés principales;

— 1 700 g par pied avec une limitation à 10 tonnes / ha pour les variétés complémentaires.

Récolte

En dehors des deux variétés principales qui peuvent être récoltées ensemble, chacune des variétés est récoltée séparément.

À la récolte, l'indice réfractométrique des baies de cassis est supérieur à:

— 15° Brix pour les variétés Noir de Bourgogne, Royal de Naples, Andega et Andorine;

— 17° Brix pour la variété Blackdown.

Mise en œuvre des fruits

Les baies de cassis sont:

— soit mises à macérer selon les conditions décrites ci-dessous;

— soit congelées en vue d'une macération ultérieure.

Macération des fruits

L'extraction des constituants solubles du fruit est obtenue par macération à froid des baies de cassis dans la quantité adaptée d'alcool éthylique surfin d'origine agricole avec éventuellement un complément en eau.

Dans le respect des proportions définies dans le présent cahier des charges, le mélange des variétés autorisées est effectué:

— soit directement en cuve de macération;

— soit en réalisant des macérations séparées, des variétés principales d'une part et des variétés complémentaires d'autre part.

Une ou deux macérations sont possibles avec la même charge en fruits. Dans le cas de deux macérations, à l'issue de la première macération et après soutirage, la cuve est complétée en alcool et en eau, puis la deuxième macération est effectuée.

Chaque macération dure au moins 3 semaines.

L'infusion est obtenue:

— soit avec le jus de goutte;

— soit en assemblant le jus de goutte avec le jus de presse, issus de la même macération;

— soit en pressant directement la macération.

Le titre alcoométrique volumique de l'infusion obtenue est supérieur ou égal à 25 %.

Fabrication de la crème de cassis

Le «Cassis de Bourgogne» est constitué de première infusion ou d'assemblage de première et de deuxième infusion, dans lesquelles du sucre cristallisé est dissout à température ambiante.

Le titre alcoométrique volumique peut être modifié chaque fois que cela est nécessaire par ajout d'alcool éthylique surfin d'origine agricole ou d'eau.

L'ajout de tout autre ingrédient est interdit, notamment les bourgeons de cassis, la groseille ou la framboise.

Charge en fruits

La charge minimale en fruits appartenant aux variétés principales est de 250 grammes de baies de cassis mis en œuvre par litre de crème de cassis obtenu.

Au-delà de ce minimum, la charge en fruits peut être augmentée par des fruits appartenant:

— aux variétés principales;

— ou aux variétés complémentaires dans la limite maximale de 200 grammes de baies de cassis mis en œuvre par litre de crème de cassis obtenu.

La charge en fruits se détermine en deux étapes:

— calcul de la charge en fruits moyenne des infusions;

— puis, calcul de la charge en fruits par lot de crèmes de cassis fabriquées, en prenant en compte le volume de chaque infusion mis en œuvre.

Lorsqu'une seule macération est pratiquée, la charge en fruits se rapporte au volume d'infusion effectivement soutiré.

Lorsque deux macérations sont pratiquées, les trois quarts de la charge en fruits sont considérés comme étant absorbés par la première macération, le quart restant étant absorbé par la deuxième macération.

8. **Règles spécifiques applicables au conditionnement**

—

9. **Règles spécifiques concernant l'étiquetage**

Mention complémentaire

L'indication géographique «Cassis de Bourgogne» ne peut être complétée d'aucune mention complémentaire.

10. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique, y compris, le cas échéant, les éléments spécifiques de la description du produit ou de la méthode de production justifiant le lien**

Les facteurs physiques du lien

L'aire géographique de production du «Cassis de Bourgogne» se situe sur les parties orientales des départements de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire. Elle correspond aux grandes régions naturelles suivantes:

— les plateaux calcaires bourguignons situés à l'est du seuil de Bourgogne, les Hautes-Côtes et la Côte viticole, prolongés au sud par la Côte chalonnaise, le Clunisois et enfin le Mâconnais. D'altitudes variées comprises entre 400 et 600 mètres, les plateaux sont recoupés par de nombreuses vallées qui leur confèrent un relief vigoureux;

— à l'est de ceux-ci, les plaines cultivées au substrat marneux de la Saône et de son affluent la Dheune. L'altitude varie entre 200 et 250 mètres, avec un relief doux où les replats sommitaux sont couverts de massifs forestiers comme la forêt de Cîteaux.

Dans les régions de plateaux, les substrats sont principalement formés de calcaires durs ou de calcaires argileux datés du Jurassique (ère secondaire). Les sols sont en général pierreux, à réaction calcaire et bien drainés.

Les sols de la plaine de Saône sont à dominante argilo-limoneuse, le plus souvent décarbonatés en surface. Sur les versants des vallons, le substrat marneux du Tertiaire est plus proche de la surface. Dans ces situations, les sols peuvent être légèrement carbonatés en profondeur et bien drainés.

Les vergers de cassis sont implantés sur des sols à substrat calcaire ou marneux, modérément profonds et bien drainés, à l'exception des sols de plaine alluviale et des sols squelettiques sur calcaire dur. Les situations gélives sont évitées.

L'ensemble de la Bourgogne est soumis à un climat océanique. Il se marque par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'un climat frais (moyenne annuelle: 11 °C). L'ambiance océanique est cependant atténuée dans le sud de la région du fait de l'écran formé par le relief Morvan-Charolais créant un effet de foehn qui s'exprime par une humidité moindre et une température plus élevée dans les zones basses. Le fond climatique océanique s'accompagne d'une tendance continentale canalisée par la vallée de la Saône et le corridor de Besançon. Elle s'exprime, sous l'effet des vents de nord-est, par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très ensoleillées. Les étés sont chauds et relativement secs.

Les facteurs humains du lien

Avant le XIXème siècle, la plantation et la consommation du cassis en Bourgogne sont principalement familiales, bien que la plante soit réputée pour ses vertus médicinales.

C'est en 1841 que LAGOUTTE et JOLY lancent la première fabrication de 4 hectolitres de liqueur de cassis à Dijon. Le succès est immédiat, trois ans plus tard, en 1844, la production passe à 250 hectolitres puis tout s'accélère. De nombreuses liquoristeries naissent dans la région, la culture se développe pour faire face aux besoins. En 1875, 2 300 000 pieds sont recensés en Côte d'Or.

Dès les premières années, la culture du cassis est une affaire de vignerons qui la pratiquent en complément des vignes. À l'origine, la cassissiculture a bénéficié des savoir-faire et du matériel de la viticulture: taille annuelle, travail du sol, etc. De plus, la récolte a lieu pendant une période traditionnellement creuse pour la vigne. Puis, la fabrication de la crème de cassis prenant stabilité et essor, les propriétaires consacrent des terrains entiers au cassis. D'abord localisée dans les communes viticoles de la Côte et des Hautes Côtes, la culture s'étend ensuite vers le Chalonnais et dans la plaine dijonnaise, puis la vallée de la Saône.

La crise du phylloxera à la fin du XIXème siècle va paradoxalement consolider la présence du cassis en Bourgogne, redistribuant les plantations. Provisoirement, le cassis va occuper les plus prestigieux terroirs de la côte des vins de Bourgogne. Ainsi apparaîtront des crèmes de Vougeot, de Chambertin, d'Aloxe-Corton, de Chambolle Musigny!

Au XXème siècle, la filière régionale de production de cassis s'organise:

— dès 1900, des syndicats villageois de producteurs se créent, principalement dans les Hautes Côtes. En 1912, naît l'Union des associations de producteurs de cassis, regroupant une cinquantaine de ces syndicats locaux;

— les premiers contrats d'achats de baies de cassis entre producteurs et liquoristes, pour des baux allant de six à douze ans, sont apparus dès 1904. Cette pratique du contrat pluriannuel perdure aujourd'hui;

— les liquoristes et les producteurs se sont rapprochés et regroupés en syndicats interprofessionnels: le Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon en 1955, puis le Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne en 1997.

A Dijon, J. VERCIER, directeur de la chaire d'horticulture, contribue durant plusieurs décennies au développement et à l'organisation de la cassissiculture bourguignonne. Entre 1903 et 1930, il édite 5 éditions successives d'un ouvrage de référence sur la culture du cassis. Il contribue à la définition d'une souche régionale de cassis qui, à partir des années 1920, est nommée «Noir de Bourgogne». Dans les années 1960, l'INRA de Dijon poursuit la recherche sur le cassis et crée en particulier un clone certifié pour cette variété locale.

La crème de cassis de Bourgogne est aujourd'hui produite par des liquoristes spécialisés dont c'est la production emblématique, mais aussi par des élaborateurs artisanaux producteurs de baies.

La variété dominante est le «Noir de Bourgogne», dont certaines particularités phénologiques montrent l'adaptation aux conditions bourguignonnes. Débourrement et floraison tardifs limitent les risques de gelées printanières et améliorent les conditions de pollinisation (présence d'insectes). Son cycle végétatif court permet une maturité précoce mettant la récolte à l'abri des périodes sèches estivales. Il présente par contre le défaut d'être sensible à l'oïdium, de faible rendement et médiocrement autofécond, ce qui le rend sensible à la coulure. La complantation d'une variété pollinisatrice de même date de floraison est ainsi nécessaire. La plus utilisée est le «Royal de Naples», elle aussi traditionnelle en Bourgogne. Ces deux variétés produisent des baies à la puissance aromatique exceptionnelle, complétée pour le «Royal de Naples» par une forte intensité colorante.

Les spécificités du produit

Le cassis et la crème de cassis de Bourgogne sont emblématiques de la région depuis la deuxième moitié du XIXème siècle. La région produit plus de 80 % des crèmes de cassis vendues en France et dans le monde. Douze millions de litres annuels sortent des chais des liquoristes bourguignons. Cette liqueur est étroitement associée au Chanoine Kir, Député-maire de Dijon dans les années 1950 et qui a donné son nom au célèbre cocktail. Le CASSISSIUM, musée mondial du cassis, est installé à Nuits-St-Georges depuis 2001. Il accueille 30 000 visiteurs chaque année.

La première mention du «cassis de Bourgogne» remonte à 1856, par les frères Lagoutte, liquoristes à Dijon. Sa réputation grandissant, la dénomination est couramment utilisée par les liquoristes bourguignons, et même à Lyon au début du XXème siècle.

Les négociants en vin de Bourgogne ont pris pour habitude de présenter du «Cassis de Bourgogne» en complément de leur gamme de grands vins.

Le «Cassis de Bourgogne» se caractérise par une grande puissance aromatique alliant finesse, velouté et longueur en bouche. Sa concentration en fruit s'exprime par ailleurs par sa robe grenat très dense et sa grande viscosité: il «colle au verre».

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Initiée par le développement de la liquoristerie en Bourgogne au milieu du XIXe siècle, la culture du cassis est implantée depuis cette époque de manière stable dans l'est de la Bourgogne, au sein des plateaux calcaires et dans la plaine de la Saône. Le cassis est une plante septentrionale qui aime le froid sec et les climats frais. Il a trouvé au cœur des terroirs bourguignons un site idéal.

Les deux variétés principales, qui représentent la majeure partie des surfaces cultivées en Bourgogne alors qu'elles sont très minoritaires dans les autres régions, sont le «Noir de Bourgogne» et son pollinisateur le «Royal de Naples». Ces deux variétés autochtones se plaisent dans les terroirs et sous le climat bourguignon.

La culture du «Noir de Bourgogne», variété fragile et délicate, demande un soin particulier et un savoir-faire spécifique, du fait de ses handicaps agronomiques. Cependant, ceux-ci et son faible rendement sont largement compensés par des qualités aromatiques inégalées. Le «Royal de Naples» est une variété également très aromatique.

Riche de plus de cent cinquante ans d'expérience dans ce domaine, le savoir-faire des liquoristes bourguignons, spécialisés dans cette transformation du cassis (production de liqueur par macération, utilisation des variétés locales, forte charge en fruits, utilisation exclusive de baies de cassis) fait du «Cassis de Bourgogne» un produit typique. La variété «Noir de Bourgogne», aux arômes fins et puissants, confère au «Cassis de Bourgogne» une richesse aromatique exceptionnelle. Le «Royal de Naples» apporte quant à lui de l'intensité à la robe. Enfin, la précocité des variétés principales se marque par une maturité poussée des baies et confère son velouté à la crème.

La matière première avoisinant les chais des liquoristes, les échanges d'informations sont traditionnels et permanents entre producteurs et transformateurs du fruit, comme l'organisation interprofessionnelle de la filière en témoigne. On peut ainsi parler d'osmose entre la matière première, le fruit, la production, et la transformation, entre les cassissiculteurs et les liquoristes locaux qui concourent à l'obtention d'un produit identitaire bourguignon.

Lien vers le cahier des charges du produit

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