C/2025/5254

26.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5254)

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Cassis de Bourgogne”

EU br.: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Cassis de Bourgogne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☒ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☒ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti, Glavna uprava za gospodarsku i okolišnu učinkovitost poduzeća, Ured za vina i ostala pića

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu OZP-a „Cassis de Bourgogne” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva ili dijela naziva proizvoda ni upotrebe naziva ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. ***Specifična svojstva (u odnosu na druga jaka alkoholna pića iz iste kategorije)***

Opis

U dijelu I. odjeljku 2. specifikacije proizvoda dodaje se točka 2.3. „Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iz iste kategorije)" u kojoj se objašnjava kako fizikalna, kemijska i/ili organoleptička svojstva „Cassis de Bourgogne" utječu na posebna svojstva proizvoda na način da se pokazuje po čemu se on razlikuje od drugih jakih alkoholnih pića iste kategorije.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Točka je dodana specifikaciji proizvoda nakon što je Europska komisija 10. veljače 2017. zatražila dodatne informacije u okviru podnošenja tehničke dokumentacije u skladu s člankom 20. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 110/2008.

Dodatne informacije navedene u toj točki omogućuju usklađivanje sadržaja specifikacije proizvoda sa sadržajem jedinstvenog dokumenta koji je registriran sa zahtjevom.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. ***Definicija zemljopisnog područja***

Opis

U dijelu I. odjeljku 3. specifikacije proizvoda iza riječi „zemljopisno područje" dodaje se tekst „koje je odobrio Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu na sjednici nadležnog nacionalnog odbora održanoj 6. veljače 2025. Na datum kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju to se područje sastojalo od sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024."

Datum odobrenja izmijenjenog zemljopisnog područja dodan je nakon što je prvobitno područje prošireno na devet susjednih općina, čime je omogućeno da u to područje bude uključen jedan uzgajivač bobica i jedan proizvođač likera.

Osim spomenutih dodatnih općina, popis općina od kojih je sastavljeno zemljopisno područje ažuriran je u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2024.

Pojašnjeno je i da su karte zemljopisnog područja dostupne na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Dodavanjem datuma odobrenja područja naznačeno je da je novo područje službeno potvrđeno.

Zemljopisno područje prošireno je u skladu s informacijama o povezanosti proizvoda sa zemljopisnim okruženjem.

Uključivanjem tih općina i gospodarskih subjekata s poslovnim nastanom u njima skupini proizvođača omogućuje se razvoj proizvodnje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. ***Utvrđivanje parcela***

Opis

U dijelu I. odjeljku 3. specifikacije proizvoda brišu se riječi „Od berbe 2015.".

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Od berbe 2015. uveden je zahtjev da cjelokupna količina crnog ribiza mora biti proizvedena na utvrđenim parcelama. Stoga su izbrisani podaci o pravilu koje više nije relevantno.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. ***Gustoća sadnje***

Opis

U dijelu I. točki 4.2. specifikacije proizvoda dodaje se točka kojom se odobrava gustoća sadnje i razmak između redova koji su iznad ili ispod odobrenih vrijednosti, do granice od 10 % utvrđenih područja gospodarstva, što podliježe protokolu ocjenjivanja koji je odobrio nadležni nacionalni odbor.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Cilj je ocjenjivanja omogućiti gospodarskim subjektima da pronađu alternativan oblik suzbijanja korova zbog mogućnosti zabrane glifosata. To mogu biti mehanička sredstva ako je gustoća sadnje manja ili kompeticija s biljkama crnog ribiza ako je gustoća veća.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. ***Količina voća***

Opis

U dijelu I. točki 4.8. specifikacije proizvoda najveći udio dodatnih sorti „Blackdown”, „Andega” i „Andorine” mijenja se iz 30 % količine glavnih sorti u 200 g bobica crnog ribiza po litri dobivenog proizvoda crème de cassis.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Udio dodatnih sorti povećan je kako bi se velikim proizvođačima likera omogućila proizvodnja likera „Cassis de Bourgogne” prema njihovoj vlastitoj formuli s posebno velikom količinom voća.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. ***Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda***

Opis

U dijelu I. točki 5.4. specifikacije proizvoda udio dviju glavnih sorti koje se uzgajaju u Burgundiji ažurira se u odnosu na prvu verziju specifikacije proizvoda. U prvoj je verziji udio bio naveden u obliku postotka, koji je sada zamijenjen izrazom „najveći udio”.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Ta je izmjena u skladu s promjenama koje su se dogodile na obrađenim područjima od odobrenja prve verzije specifikacije proizvoda.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. ***Skupina koja podnosi zahtjev***

Opis

Podaci za kontakt skupine koja podnosi zahtjev ažurirani su.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Ažuriranje podataka za kontakt.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. ***Napomene o kontrolnim tijelima***

Opis

U dijelu III. specifikacije proizvoda brišu se podaci za kontakt odgovornog privatnog kontrolnog tijela. Nadalje, prethodni tekst zamjenjuje se novom točkom u kojoj se objašnjava opći postupak kontrole.

Ažurirani su podaci za kontakt Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Za taj dio specifikacije proizvoda uvedena su nova pravila o izradi.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

„Cassis de Bourgogne”

2. **Država podnositeljica zahtjeva**

Francuska

3. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

4. **Kategorija ili kategorije jakog alkoholnog pića**

34. Krem liker od (uz dodan naziv upotrijebljenog voća ili druge sirovine)

4.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2208 – Nedenaturirani etilni alkohol s volumnim udjelom alkohola manjim od 80 %; rakije, likeri i ostala alkoholna pića

5. **Opis jakog alkoholnog pića**

Organoleptička svojstva

„Cassis de Bourgogne” neprozirne je tamnocrvene boje, što je znak visokog sadržaja voća, dok je na površini u boci ljubičaste boje. Njegove „guste suze” pokazuju postojanu viskoznost na stijenkama boce, tj. „lijepi se za staklo”, a njegov sjaj pokazatelj je svježine krem likera.

Prepoznatljiva voćna aroma karakteristična je za bobice crnog ribiza glavnih sorti od kojih se proizvodi, a to su „Noir de Bourgogne” i „Royal de Naples”. Otkriva čistoću voća koje se bere kad je potpuno zrelo, kao i njegovu eleganciju i finoću: prije kušanja oslobađa se intenzivna aroma.

„Cassis de Bourgogne” ostavlja snažan prvi dojam u ustima i odlikuje se punom, baršunastom teksturom. U njemu se na najbolji način ističu sladak okus bobica crnog ribiza „Noir de Bourgogne” i „Royal de Naples” i njihova koncentracija.

Arome se temelje na potpuno kontroliranoj tradicionalnoj metodi maceracije i ispravnom doziranju šećera, zbog čega autentičnost crnog ribiza u potpunosti dolazi do izražaja. Tako nastaje opća skladna ravnoteža u kojoj kontrolirana svježina voća daje izniman naknadni okus.

Glavna fizikalna i kemijska svojstva

„Cassis de Bourgogne” u trenutku stavljanja na tržište za prodaju potrošačima ima:

— sadržaj invertnog šećera od najmanje 450 g/l i

— volumnu alkoholnu jakost od 15 % – 25 %.

Specifična svojstva (u odnosu na druga jaka alkoholna pića iz iste kategorije)

„Cassis de Bourgogne” proizvodi se od voća koje se podvrgava dugotrajnoj maceraciji na niskoj temperaturi (najmanje tri tjedna), čime se čuva svježina aroma. Koncentracija aroma prisutnih u voću rezultat je velike minimalne količine voća, a ne dodavanja aromatičnih tvari ili aromatičnih pripravaka. Optimalna zrelost plodova ubranih na predmetnom području jamči razvijenije arome crnog ribiza. U proizvodnji se umjesto šećernog sirupa koristi bijeli šećer, zbog čega ovaj proizvod ima intenzivnu aromu i baršunastu teksturu. Specifična viskoznost proizvoda povezana je s obveznim sadržajem šećera koji je viši od minimalnog standarda za tu kategoriju, čime se uravnotežuje visoka kiselost sorte „Noir de Bourgogne”. Ne smiju se dodavati nikakvi drugi sastojci osim crnog ribiza, etilnog alkohola i kristalnog šećera, zbog čega do izražaja dolaze posebne arome dviju sorti crnog ribiza „Noir de Bourgogne” i „Royal de Naples”. Te dvije sorte, koje su zasađene na većem dijelu obrađenih područja u Burgundiji iz kojih proizvod potječe, daju tom jakom alkoholnom piću svoja posebna svojstva: sorta „Noir de Bourgogne” daje mu fine i snažne arome, a sorta „Royal de Naples” intenzivnu boju. Naknadni okus proizvoda crème de cassis posljedica je tih različitih svojstava voća.

6. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodnja bobica crnog ribiza, njihova maceracija, ekstrakcija infuzije i proizvodnja krem likera provode se na zemljopisnom području koje je odobrio Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu na sastanku nadležnog nacionalnog odbora koji je održan 6. veljače 2025. Na datum kada je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda to se područje sastojalo od sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.:

Departman 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.

Departman 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.

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu.

Bobice crnog ribiza uzgajaju se u voćnjacima u kojima je proveden postupak utvrđivanja na temelju kriterija za utvrđivanje parcela povezanih s njihovom lokacijom.

7. **Metoda proizvodnje jakog alkoholnog pića**

Sorte

Dopuštene su isključivo sorte:

— glavne sorte: „Noir de Bourgogne" i „Royal de Naples",

— dodatne sorte: „Blackdown", „Andega" i „Andorine".

Dopušteno je miješati te dvije glavne sorte u istom redu.

Svako drugo miješanje sorti u istom redu zabranjeno je.

Gustoća sadnje

Propisana gustoća sadnje iznosi 5 500 – 7 000 biljaka po hektaru.

Razmak između redova iznosi 2,85 – 3,70 m.

Parcele koje nisu u skladu s navedenom gustoćom sadnje ili pravilima o razmacima ipak su dopuštene nakon ocjenjivanja, do granice od 10 % utvrđenih površina gospodarstva, pod uvjetom da Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu, tijelo za zaštitu i upravljanje i ovlašteni subjekt potpišu sporazum u skladu sa sporazumom koji je 6. veljače 2025. odobrio nadležni nacionalni odbor.

Održavanje tla

Proizvođač mora održavati površine između redova na jedan od sljedećih načina:

— trajnim travnjakom, zasijanim ili samoniklim,

— obradom tla, osim ako postoji rizik od erozije.

Gnojidba

Prije svake nove sadnje potrebna je kemijska analiza tla.

Dušična gnojiva dopuštena su u količini od najviše 80 jedinica po hektaru godišnje. Ako se primjenjuje količina veća od 50 jedinica, mora se primjenjivati u vremenskim razmacima.

Prinos

Prosječni prinos po biljci na svakom gospodarstvu strogo mora biti manji od:

— 1 000 g po biljci, uz ograničenje od 6 tona/ha za glavne sorte,

— 1 700 g po biljci, uz ograničenje od 10 tona/ha za dodatne sorte.

Berba

Osim dviju glavnih sorti, koje se mogu brati zajedno, svaka sorta mora se brati odvojeno.

Tijekom berbe refrakcijski indeks bobica crnog ribiza mora biti veći od:

— 15° Brixa za sorte „Noir de Bourgogne”, „Royal de Naples”, „Andega” i „Andorine” odnosno

— 17° Brixa za sortu „Blackdown”.

Prerada voća

Bobice crnog ribiza:

— maceriraju se postupkom opisanim u nastavku ili

— zamrzavaju kako bi se macerirale kasnije.

Maceracija voća

Topivi sastojci voća ekstrahiraju se maceracijom bobica crnog ribiza na niskoj temperaturi u odgovarajućoj količini vrhunskog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, pri čemu se može dodati voda.

U skladu s omjerima utvrđenima u ovim specifikacijama, odobrene sorte miješaju se:

— izravno u posudi za maceraciju ili

— odvojenom maceracijom glavnih sorti i dodatnih sorti.

Maceracija iste količine voća može se provesti jednom ili dvaput. Ako se provode dvije maceracije, na kraju prve maceracije i nakon ekstrakcije u posudu se dodaju alkohol i voda, a zatim se provodi druga maceracija.

Svaka maceracija traje najmanje tri tjedna.

Infuzija se dobiva:

— od samotoka ili

— miješanjem samotoka sa sokom dobivenim prešanjem iz iste maceracije ili

— izravnim prešanjem maceracije.

Volumna alkoholna jakost dobivene infuzije ne smije biti manja od 25 %.

Proizvodnja likera crème de cassis

„Cassis de Bourgogne” proizvodi se od prve infuzije ili mješavine prve i druge infuzije u kojoj se otapa kristalni šećer na sobnoj temperaturi.

Volumna alkoholna jakost može se prema potrebi prilagoditi dodavanjem vrhunskog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili vode.

Ne smiju se dodavati nikakvi drugi sastojci, posebno pupoljci crnog ribiza, crvenog ribiza ili maline.

Količina voća

Najmanja količina voća za glavne sorte iznosi 250 g bobica crnog ribiza po litri dobivenog likera crème de cassis.

Iznad tog minimuma, količina voća može se povećati voćem:

— glavnih sorti,

— dodatnih sorti do najviše 200 g bobica crnog ribiza po litri proizvedenog likera crème de cassis.

Količina voća određuje se u dvije faze, a to su:

— izračun prosječne količine voća u infuzijama

— nakon kojeg slijedi izračun količine voća po seriji proizvedenog likera crème de cassis, pri čemu se uzima u obzir količina svake infuzije koja mu se dodaje.

Ako se provodi samo jedna maceracija, količina voća određuje se u odnosu na količinu ekstrahirane infuzije.

Ako se provode dvije maceracije, smatra se da su tri četvrtine količine voća apsorbirane prvom maceracijom, dok je preostala četvrtina apsorbirana drugom maceracijom.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila za označivanje**

Dodatne oznake

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Cassis de Bourgogne” ne može se dopuniti nikakvim dodatnim oznakama.

10. **Opis povezanosti između jakog alkoholnog pića i njegova zemljopisnog podrijetla, uključujući, prema potrebi, posebne elemente opisa proizvoda ili metode proizvodnje koji opravdavaju tu povezanost**

Fizički čimbenici povezanosti

Zemljopisno područje proizvodnje „Cassis de Bourgogne” nalazi se u istočnim dijelovima departmana Côte d'Or i Saône-et-Loire. Odgovara sljedećim glavnim prirodnim regijama:

— burgundskoj vapnenačkoj visoravni koja se nalazi na istoku praga Seuil de Bourgogne te područjima Hautes-Côtes i Côte viticole i proteže se na jug preko područja Côte Chalonnaise, Clunisois i naposljetku Mâconnais. Nadmorske visine kreću se od 400 m do 600 m, a visoravan je ispresijecana brojnim dolinama, zbog čega je njezina topografija brežuljkasta,

— na istoku se nalaze obrađivane doline rijeke Saône i njezina pritoka Dheune s podlogom od lapora. Nadmorske visine kreću se od 200 m do 250 m, s blagim reljefom u kojem je zemljište na višim nadmorskim visinama prekriveno šumama kao što je Cîteaux.

U regijama na visoravni podloga se uglavnom sastoji od tvrdog ili glinastog vapnenca iz doba jure (mezozoik). Tla su uglavnom kamena i vapnenačka te imaju dobru odvodnju.

Tla ravnice rijeke Saône pretežno se sastoje od glinovite ilovače koja je obično isprana na površini. Na padinama dolina laporasta podloga iz tercijara bliže je površini. Ta tla na većim dubinama mogu biti blago vapnenačka i imati dobru odvodnju.

Voćnjaci u kojima se uzgaja crni ribiz zasađuju se na tlima koja se sastoje od vapnenačke ili laporaste podloge umjerene dubine s dobrom odvodnjom, osim tla na aluvijalnoj ravnici i skeletnog tla na tvrdom vapnencu. Izbjegava se mraz.

Na cijelom području Burgundije vlada oceanska klima s umjerenom i redovitom kišom, bez ljetne suše. Temperature su tipične za hladnu klimu (godišnji prosjek: 11 °C). Međutim, na jugu regije reljef područja Morvan-Charolais ublažava oceansku klimu jer stvara efekt fena kojim se smanjuje vlažnost i povećavaju temperature na nižim razinama. Oceanska klima ima i određene kontinentalne značajke koje prodiru kroz dolinu rijeke Saône i koridor Besançon. Zbog utjecaja sjeveroistočnih vjetrova temperature su zimi relativno niske, a razdoblja mraza mogu biti duga i intenzivna, ali na kraju zime katkad se mogu javiti i vrlo sunčana razdoblja. Ljeta su vruća i relativno suha.

Ljudski čimbenici povezanosti

Prije 19. stoljeća crni ribiz u Burgundiji uglavnom su uzgajale i konzumirale obitelji, iako je ta biljka bila poznata po svojim ljekovitim svojstvima.

Lagoutte i Joly započeli su prvu proizvodnju 4 hektolitra likera od crnog ribiza u Dijonu 1841. Odmah su ostvarili uspjeh i tri godine kasnije proizvodnja je porasla na 250 hektolitara, a zatim se još više povećala. U regiji su počeli poslovati brojni proizvođači likera, a uzgoj crnog ribiza povećao se kako bi se zadovoljila potražnja. Na području Côte d'Or 1875. zabilježeno je 2 300 000 biljaka.

U početku su vinogradari uzgajali crni ribiz uz vinovu lozu, a u uzgoju crnog ribiza iskoristili su svoje znanje, umijeće i vinogradarsku opremu: godišnja rezidba, obrada tla itd. Osim toga, berba se tradicionalno odvijala izvan sezone vinove loze. Proizvodnja likera crème de cassis ustalila se i proširila, a vlasnici su počeli uzgajati crni ribiz na cijelim zemljišnim česticama. U početku se uzgajao u vinogradarskim općinama Côte i Hautes Côtes, a zatim se njegov uzgoj proširio na Chalonnais i nizinu Dijon, a naposljetku i na dolinu rijeke Saône.

Paradoksalno je da se crni ribiz još više proširio u Burgundiji nakon izbijanja filoksere krajem 19. stoljeća zbog preraspodjele sadnje. Privremeno je zasađen na najprestižnijim vinogradarskim padinama Burgundije. Tako se pojavio crème de cassis iz mjesta kao što su Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton i Chambolle Musigny.

Regionalni proizvođači crnog ribiza počeli su se organizirati u 20. stoljeću:

— od 1900. osnivana su seoska udruženja proizvođača, uglavnom na području Hautes Côtes. Savez udruga proizvođača crnog ribiza, koji je okupio oko 50 lokalnih udruženja, osnovan je 1912.,

— prvi ugovori o kupnji bobica crnog ribiza između uzgajivača i proizvođača likera pojavili su se 1904., s trajanjem od šest do dvanaest godina. Ta praksa sklapanja višegodišnjih ugovora nastavlja se i danas,

— proizvođači likera i uzgajivači od tada su se udružili u međusektorska trgovinska udruženja: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon 1955., a nakon toga Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne 1997.

Viši profesor hortikulture J. Vercier u Dijonu je desetljećima doprinosio razvoju i organizaciji uzgoja crnog ribiza u Burgundiji. Od 1903. do 1930. uredio je pet uzastopnih izdanja referentnog djela o uzgoju crnog ribiza. Sudjelovao je u definiranju regionalnog soja crnog ribiza koji je od dvadesetih godina 20. stoljeća nazvan „Noir de Bourgogne". Tijekom šezdesetih godina 20. stoljeća centar Nacionalnog instituta za poljoprivredna istraživanja (INRA) u Dijonu proveo je istraživanje crnog ribiza i stvorio certificirani klon za tu lokalnu sortu.

„Crème de cassis de Bourgogne" danas proizvode specijalizirani proizvođači likera kojima je to glavni proizvod. Međutim, proizvode ga i mali uzgajivači crnog ribiza.

Dominantna je sorta „Noir de Bourgogne", koja ima određena fenološka svojstva koja pokazuju kako se prilagodila uvjetima u Burgundiji. Zahvaljujući njezinom kasnom pupanju i cvjetanju smanjen je rizik od proljetnog mraza i poboljšani su uvjeti oprašivanja (prisutnost kukaca). Zbog kratke sezone raste omogućena je rana berba izvan suhih ljetnih razdoblja. Međutim, ta je sorta osjetljiva na pepelnicu, ima nizak prinos i ima slabu sposobnost samooplodnje, zbog čega često ne rodi. Stoga ju je potrebno saditi zajedno sa sortom oprašivača koja cvate u isto vrijeme. Najčešće se sadi sorta „Royal de Naples", koja je također tradicionalna u Burgundiji. Obje sorte daju bobice iznimno intenzivne arome, a „Royal de Naples" ima i vrlo intenzivnu boju.

Posebnosti proizvoda

Crni ribiz i „crème de cassis de Bourgogne" zaštitni su znak Burgundije od druge polovine 19. stoljeća. U toj regiji proizvodi se više od 80 % likera „crème de cassis" koji se prodaje u Francuskoj i diljem svijeta. Iz skladišta proizvođača likera u Burgundiji svake se godine otprema 12 milijuna litara. Taj je liker blisko povezan sa svećenikom po imenu Kir, koji je pedesetih godina 20. stoljeća bio gradonačelnik i zastupnik u Parlamentu za Dijon i po kojem je nazvan poznati koktel. Svjetski muzej crnog ribiza Cassissium osnovan je u Nuits-St-Georgesu 2001. i svake godine primi 30 000 posjetitelja.

„Cassis de Bourgogne" prvi se put spominje 1856. uz braću Lagoutte, koji su proizvodili liker u Dijonu. Njegov je ugled rastao, pa su taj naziv često koristili proizvođači likera u Burgundiji, pa čak i u Lyonu početkom 20. stoljeća.

Trgovci vinom iz Burgundije često bi uz svoj asortiman finih vina izlagali i „Cassis de Bourgogne".

„Cassis de Bourgogne" ima iznimno snažnu aromu u kojoj se kombiniraju profinjenost, baršunasta tekstura i naknadni okus. Njegova koncentracija voća također je očita iz njegove vrlo guste tamnocrvene boje i visoke viskoznosti, zbog čega se „lijepi za staklo".

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda

Od sredine 19. stoljeća, nakon razvoja proizvodnje likera u Burgundiji, uzgoj crnog ribiza etablirao se na istoku Burgundije, na vapnenačkoj visoravni i dolinama rijeke Saône. Crni ribiz sjeverna je biljka kojoj odgovara suha i hladna klima. Središte regije Burgundije idealno je za njezin uzgoj.

Dvije glavne sorte su „Noir de Bourgogne” i njegov oprašivač „Royal de Naples”, koje su malo zastupljene u drugim regijama, a u Burgundiji se uzgajaju na većini uzgojnih površina. Te dvije autohtone sorte prilagođene su zemljištu i klimi Burgundije.

Sorta „Noir de Bourgogne” krhka je i nježna, pa njezin uzgoj zahtijeva posebnu skrb i znanje i iskustvo s obzirom na njezina agronomska ograničenja. Međutim, njezina su aromatska svojstva bez premca, čime se u velikoj mjeri nadoknađuju njezina ograničenja i nizak prinos. „Royal de Naples” također je vrlo aromatična sorta.

S više od 150 godina iskustva u tom području, znanje i umijeće proizvođača likera iz Burgundije specijaliziranih za preradu crnog ribiza (proizvodnja likera maceracijom, korištenje lokalnih sorti, velika količina voća, isključivo korištenje bobica crnog ribiza) čine „Cassis de Bourgogne” tipičnim proizvodom. Sorta crnog ribiza „Noir de Bourgogne”, s finim i snažnim okusom, daje proizvodu „Cassis de Bourgogne” iznimno bogatstvo aroma. Sorta „Royal de Naples” sa svoje strane daje mu intenzivnu boju. Naposljetku, glavne sorte zahvaljujući ranom dozrijevanju daju dobro dozrele bobice, što likeru daje baršunastu teksturu.

Budući da se sirovina nalazi uz sama skladišta proizvođača likera, proizvođači i prerađivači tog voća tradicionalno i stalno razmjenjuju informacije, što je vidljivo iz postojanja međusektorskog udruženja. Stoga se može govoriti o osmozi između sirovine, voća, proizvodnje i prerade te između uzgajivača crnog ribiza i lokalnih proizvođača likera, koja rezultira proizvodom koji je zaštitni znak Burgundije.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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