C/2025/5254

2025.9.26.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5254)

KÖZLEMÉNY AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Cassis de Bourgogne”

EU-szám: PGI-FR-02075-AM01 – 2025.7.3.

1. **A termék elnevezése**

„Cassis de Bourgogne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☒ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☒ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium) – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (A vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság), Bureau du vin et des autres boissons (Borokkal és egyéb italokkal foglalkozó hivatal)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Cassis de Bourgogne” FJ módosítására irányuló kérelem nem képezi az uniós módosítás három esetének egyikét sem, vagyis:

a) a módosítás nem változtatja meg az elnevezést, az elnevezés valamely elemét vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) a módosítás nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával;

c) a módosítás nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítások ismertetése**

1. ***Sajátos jellemzők (az azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz képest)***

Leírás

A termékleírás I. részének 2. szakasza kiegészült a „Sajátos jellemzők (az azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz képest)” című 2.3. ponttal annak kifejtése érdekében, hogy miként befolyásolják a „Cassis de Bourgogne” fizikai, kémiai és/vagy érzékszervi jellemzői a termék sajátos jellemzőit, bemutatva, hogy mennyiben különbözik a termék az azonos kategóriába tartozó más szeszes italoktól.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A bekezdés azt követően került be a termékleírásba, hogy az Európai Bizottság 2017. február 10-én a 110/2008/EK rendelet 20. cikkének (1) bekezdése szerinti műszaki dokumentáció benyújtásának részeként kiegészítő információkat kért.

Az e bekezdésben ismertetett kiegészítő információk lehetővé teszik, hogy a termékleírás tartalma igazodjon a kérelemmel nyilvántartásba vett egységes dokumentum tartalmához.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. ***A földrajzi terület meghatározása***

Leírás

A termékleírás I. részének 3. szakaszában a „földrajzi terület” kifejezés helyébe a következő szöveg lépett: „az illetékes nemzeti bizottság 2025. február 6-i ülésén az Institut national de l’origine et de la qualité által jóváhagyott földrajzi terület. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:”.

A termékleírás kiegészült a módosított földrajzi terület jóváhagyásának időpontjával, miután az eredeti területet kiterjesztették kilenc szomszédos településre, ezáltal lehetővé téve egy bogyótermesztő és egy likőrtermelő bevonását.

A fent említett további települések kivételével a földrajzi területet alkotó települések jegyzékét a 2024. évi hivatalos földrajzi kódexszel (Code officiel géographique) összhangban frissítették.

Emellett pontosításra került, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtalálhatók az Institut national de l’origine et de la qualité honlapján.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A szöveg kiegészült a terület jóváhagyásának időpontjával annak jelzése érdekében, hogy új határvonalat validáltak hivatalosan.

A földrajzi területet a terméknek a földrajzi környezetével való kapcsolatát igazoló információkkal összhangban terjesztették ki.

Az említett települések és az ott letelepedett gazdasági szereplők bevonásával a termelői csoport fejlesztheti a termelést.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. ***Parcellák azonosítása***

Leírás

A termékleírás I. részének 3. szakaszában a „2015-ös betakarítástól” szövegrész törlésre került.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A 2015-ös betakarítás óta követelmény, hogy minden fekete ribizlit azonosított parcellákon állítsanak elő. A törölt információ tehát olyan szabály, amely már nem releváns.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

4. ***Ültetési sűrűség***

Leírás

A termékleírás I. részének 4.2. pontja kiegészült egy bekezdéssel, amely az illetékes nemzeti bizottság által jóváhagyott értékelési protokoll hatálya alatt a mezőgazdasági üzem azonosított területeinek legfeljebb 10 %-áig engedélyezi az engedélyezett értékek feletti vagy alatti ültetési sűrűséget és sorok közötti távolságot.

A kért módosítás okainak összefoglalása

Az értékelés célja, hogy lehetővé tegye a gazdasági szereplők számára egy alternatív gyomirtási forma kialakítását a glifozát várható betiltására tekintettel, alacsonyabb sűrűség esetén mechanikai eszközök segítségével, nagyobb sűrűség esetén pedig a feketeribizli-növényekkel folytatott verseny révén.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. ***Gyümölcsmennyiség***

Leírás

A termékleírás I. részének 4.8. pontjában a „Blackdown”, az „Andega” és az „Andorine” kiegészítő fajták maximális aránya a felhasznált fő fajták mennyiségének 30 %-áról az előállított crème de cassis egy literére számítva 200 g feketeribizli-bogyóra változott.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A kiegészítő fajták arányának növelésével a cél az, hogy a nagyobb likőrtermelők a „Cassis de Bourgogne” likőrt saját receptjük szerint, különösen nagy gyümölcsmennyiséggel állíthassák elő.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. ***A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati összefüggés***

Leírás

A termékleírás I. részének 5.4. pontjában aktualizálták a Burgundiában termesztett két fő fajta arányát a termékleírás első változatához képest. Az első változatban az arányt százalékban tüntették fel, amelyet most a „legnagyobb rész” kifejezés váltott fel.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A módosítás tükrözi, hogy miként változtak a megművelt területek a termékleírás első változatának jóváhagyása óta.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. ***Kérelmező csoportosulás***

Leírás

A kérelmező csoportosulás elérhetőségeit frissítették.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A módosítás célja az elérhetőségek naprakésszé tétele.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

8. ***Az ellenőrző szervekre való hivatkozások***

Leírás

A termékleírás III. részében törölték a felelős magán ellenőrző szerv elérhetőségeit. Ezenkívül az előző megfogalmazást egy új bekezdés váltotta fel, amely ismerteti az általános ellenőrzési folyamatot.

Az Institut national de l'origine et de la qualité elérhetőségeit frissítették.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A termékleírás e részére vonatkozóan új szövegezési szabályokat vezettek be.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Cassis de Bourgogne

2. **Kérelmező ország**

Franciaország

3. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi jelzés (FJ)

4. **A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái**

34. Crème de (kiegészítve egy gyümölcs vagy más felhasznált nyersanyag nevével)

4.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2208 – Nem denaturált etil-alkohol, kevesebb mint 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal; szesz, likőr és más szeszes ital

5. **A szeszes ital leírása**

Érzékszervi jellemzők

A „Cassis de Bourgogne" színe – magas gyümölcstartalmának jeleként – átlátszatlan sötétvörös, a palackban felül lila felülettel. Sűrű cseppjeivel tartósan viszkozitást mutat a palack falánál, azaz „tapad az üveghez". Fényessége a likőr frissességének jele.

Jellegzetes gyümölcsös aromája a felhasznált fő fajtákhoz, a „Noir de Bourgogne" és a „Royal de Naples" fajtához tartozó feketeribizli-bogyók jellemzője. Megmutatkozik benne a teljesen éretten betakarított gyümölcsök tisztasága, valamint eleganciája és finomsága: a kóstolás előtt intenzív aroma szabadul fel.

A szájban a „Cassis de Bourgogne" likőrt erős ízérzet, valamint telt, bársonyos textúra jellemzi. Kihozza a legjobbat a „Noir de Bourgogne" és a „Royal de Naples" bogyóinak édes ízéből és koncentrációjából.

A fekete ribizli teljes eredetiségét kifejező aromákat a tökéletesen ellenőrzött hagyományos kivonatolásos módszer és a megfelelő arányban adagolt cukor támasztja alá. Ez olyan átfogó harmonikus egyensúlyt eredményez, amelyben a gyümölcs szabályozott élénksége kivételes utóízt eredményez.

Fő fizikai és kémiai jellemzők

A „Cassis de Bourgogne” fogyasztók számára történő értékesítés céljából történő forgalomba hozatalakor:

— invertcukor-tartalma legalább 450 g/l,

— térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma 15 % és 25 % közötti.

Sajátos jellemzők (az azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz képest)

A „Cassis de Bourgogne” olyan gyümölcsökből készül, amelyek alacsony hőmérsékleten hosszú (legalább három hétig tartó) kivonatoláson mentek keresztül, ami megőrzi az aromák frissességét. Az, hogy sem aromaanyagok, sem aromakészítmények nem használhatók, hanem feketeribizli-bogyók magas minimális gyümölcsmennyiséggel, lehetővé teszi a gyümölcsben jelen lévő aromák koncentrálódását. A területen betakarított gyümölcsök optimális érettsége kifejlettebb feketeribizli-aromákat biztosít. A fehér cukor (nem pedig cukorszirup) használata elősegíti a termék aromájának erejét és bársonyos textúráját. A termék egyedi viszkozitása a „Noir de Bourgogne” fajta magas savtartalmát kiegyensúlyozó, a kategóriára vonatkozó minimális szintet meghaladó előírt cukortartalomhoz kapcsolódik. A fekete ribizlin, az etil-alkoholon és a kristálycukron kívül semmilyen más összetevő nem használható fel, ami kiemeli a két feketeribizli-fajta, a „Noir de Bourgogne” és a „Royal de Naples” sajátos aromáit. Ez a két fajta, amelyek a termék származási helyén, Burgundiában a művelt területek legnagyobb részét teszik ki, egyedi jellemzőiket kölcsönzik a szeszes italnak: a „Noir de Bourgogne” fajta finom és erőteljes aromákkal rendelkezik, míg a „Royal de Naples” a szín intenzitását adja. A gyümölcs e különböző jellemzői adják a crème de cassis utóízét.

6. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A feketeribizli-bogyók termesztése, kivonatolásuk, a kivonat extrahálása és a likőr előállítása az illetékes nemzeti bizottság 2025. február 6-i ülésén az Institut national de l’origine et de la qualité által jóváhagyott földrajzi területen történik. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

Côte-d’Or megye:

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.

Saône-et-Loire megye:

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.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtalálhatók az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

A fekete ribizlit olyan gyümölcsösökben termesztik, amelyeket a földrajzi elhelyezkedésükhöz kapcsolódó parcellaazonosítási kritériumokon alapuló azonosítási eljárás alá vontak.

7. **A szeszes ital előállításának módja**

Fajták

Az egyedüli engedélyezett fajták a következők:

— fő fajták: „Noir de Bourgogne" és „Royal de Naples",

— kiegészítő fajták: „Blackdown", „Andega" és „Andorine".

Engedélyezett a két fő fajta vegyítése egyazon sorban.

Az egyazon sorban lévő fajták bármely más vegyítése tilos.

Ültetési sűrűség

Az ültetési sűrűség hektáronként 5 500–7 000 növény.

A sorok közötti távolság 2,85 és 3,70 méter között mozog.

Azok a parcellák, amelyek nem felelnek meg a fenti ültetési sűrűségre vagy sorközre vonatkozó szabályoknak, értékelés alapján a mezőgazdasági üzem azonosított területeinek legfeljebb 10 %-áig megengedettek, feltéve, hogy az illetékes nemzeti bizottság által 2025. február 6-án jóváhagyott megállapodással összhangban az Institut national de l'origine et de la qualité, az oltalmi és irányító testület, valamint az engedéllyel rendelkező gazdasági szereplő megállapodást ír alá.

A talaj karbantartásának módja

A termelőnek a sorok közötti területet az alábbi módszerek egyikével kell karbantartania:

— állandó gyeptakaró, vetve vagy spontán módon,

— talajművelés, kivéve az erózió kockázatának fennállása esetén.

Trágyázás

Minden új telepítés előtt kémiai talajelemzésre van szükség.

A nitrogéntrágyázás hektáronként és évente nem haladhatja meg a 80 egységet. Ha meghaladja az 50 egységet, akkor időszakonként kell alkalmazni.

Hozam

A növényenkénti átlagos terméshozamnak az egyes gazdaságokban szigorúan alacsonyabbnak kell lennie, mint:

— a fő fajták esetében növényenként 1 000 g, hektáronként legfeljebb 6 tonna,

— a kiegészítő fajták esetében növényenként 1 700 g, hektáronként legfeljebb 10 tonna.

Betakarítás

A két fő fajtán kívül, amelyek betakaríthatók együtt, az egyes fajtákat külön-külön kell betakarítani.

A betakarítás során a fekete ribizli törésmutatójának meg kell haladnia az alábbi értékeket:

— 15 Brix-fok a „Noir de Bourgogne", a „Royal de Naples", az „Andega" és az „Andorine" fajták esetében,

— 17 Brix-fok a „Blackdown" fajta esetében.

A gyümölcs feldolgozása

A fekete ribizli bogyóit:

— vagy az alábbiakban leírtak szerint kivonatolják,

— vagy későbbi kivonatolás céljából fagyasztják.

A gyümölcs kivonatolása

A gyümölcs oldható alkotóelemeit a feketeribizli-bogyók alacsony hőmérsékleten, megfelelő mennyiségű, kiváló minőségű mezőgazdasági eredetű etil-alkoholban történő áztatásával, esetleg víz hozzáadásával extrahálják.

Az e termékleírásban meghatározott arányoknak megfelelően az engedélyezett fajtákat vegyítik:

— vagy közvetlenül az áztatókádban,

— vagy külön kivonatolva egyfelől a fő fajtákat, másfelől a kiegészítő fajtákat.

Ugyanazon gyümölcsmennyiséggel egy vagy két kivonatolás lehetséges. Két kivonatolás esetén az első áztatás végén és az extrahálás után alkoholt és vizet töltenek a kádba, majd elvégzik a második áztatást.

Minden kivonatolás legalább három hétig tart.

A kivonatot:

— színlével,

— a színlé és az azonos kivonatolásból származó préslé vegyítésével,

— vagy a macerátum közvetlen préselésével nyerik.

Az előállított kivonat térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma legalább 25 %.

A crème de cassis előállítása

A „Cassis de Bourgogne” likőrt az első kivonatból vagy az első és a második kivonat keverékéből állítják elő, amelyekben kristálycukrot oldanak fel szobahőmérsékleten.

A térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalom szükség esetén kiigazítható prémium minőségű mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy víz hozzáadásával.

Más összetevők, különösen feketeribizli-, pirosribizli- vagy málnarügyek nem adhatók hozzá.

Gyümölcsmennyiség

A fő fajtákat tekintve a minimális gyümölcsmennyiség az előállított crème de cassis 1 literére vetítve 250 g feketeribizli-bogyó.

E minimum felett a gyümölcsmennyiség növelhető:

— a fő fajtákhoz tartozó gyümölcsökkel,

— a kiegészítő fajtákhoz tartozó gyümölcsökkel, az előállított crème de cassis 1 literére vetítve legfeljebb 200 g feketeribizli-bogyó mennyiségben.

A gyümölcsmennyiséget két lépésben határozzák meg:

— kiszámítják a kivonatokban lévő átlagos gyümölcsmennyiséget,

— majd kiszámítják az előállított crème de cassis tételenkénti gyümölcsmennyiségét, figyelembe véve az egyes felhasznált kivonatok mennyiségét.

Ha csak egy kivonatolásra kerül sor, a gyümölcsmennyiséget az extrahált kivonat mennyiségéhez viszonyítva kell meghatározni.

Ha két kivonatolásra kerül sor, úgy kell tekinteni, hogy a gyümölcsmennyiség háromnegyede az első kivonatolás során szívódott fel, míg a fennmaradó negyed a második kivonatolás során.

8. **A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok**

–

9. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

Kiegészítő megjelölések

A „Cassis de Bourgogne” földrajzi jelzés nem egészíthető ki további megjelölésekkel.

10. **A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása, ideértve – adott esetben – a termékleírás vagy az előállítási módszer e kapcsolatot igazoló konkrét elemeinek leírását is**

A kapcsolat fizikai tényezői

A „Cassis de Bourgogne” előállításának földrajzi területe Côte d'Or és Saône-et-Loire megye keleti részén helyezkedik el. Ez a következő főbb természeti régióknak felel meg:

— a Burgundiai-hátságtól keletre húzódó burgundiai mészkőfennsíkok, az Hautes-Côtes és a Côte viticole, dél felé folytatódva a Côte Chalonnaise, a Clunisois és végül a Mâconnais vidékén. A tengerszint feletti magasság 400 és 600 m közötti, míg a fennsíkokat számos völgy szabdalja, egyenetlen domborzatot biztosítva,

— kelet felé a Saône és mellékfolyója, a Dheune gazdálkodás alá vont márgás talajú síksága. A tengerszint feletti magasság 200 és 250 m között mozog, lágy domborzattal, ahol a magasabb területeket olyan erdőségek borítják, mint a cîteaux-i erdő.

A fennsíkokon a szubsztrátumok nagyrészt a (mezozoikumi) jura korból származó kemény vagy agyagos mészkőből formálódtak. A talajok általában kövesek, meszesek és jó vízelvezetésűek.

A Saône-síkság talajai túlnyomórészt agyagos vályogból állnak, a felszínen általában kilúgozottak. A völgyek lejtőin a harmadidőszaki márgás szubsztrátum közelebb van a felszínhez. Itt a talajok mélyebben enyhén meszesek lehetnek és jó vízelvezetésűek.

A fekete ribizlit termő gyümölcsösöket mérsékelten mély és jól vízelvezetésű, mészköves vagy márgás alapú talajokon ültetik, kivéve az alluviális síkság talajait és a kemény mészkőn képződött váztalajokat. A fagyzugos helyeket kerülik.

Burgundia egész területe óceáni éghajlatnak van kitéve, amelyet mérsékelt és rendszeres esőzések jellemeznek, nyári aszály nélkül. A hőmérsékletek hűvös éghajlatra jellemzőek (éves átlag: 11 °C). Az óceáni légkört azonban a régió déli részén enyhíti a Morvan–Charolais vidék domborzata, amely főnhatást eredményez, ami által az alacsonyabb szinteken csökken a páratartalom és magasabb a hőmérséklet. Az óceáni éghajlat a Saône-völgyön és a besançoni folyosón keresztül húzódóan bizonyos kontinentális elemeket is mutat. Az északkeleti szelek hatása miatt a téli hőmérséklet viszonylag alacsony, esetenként hosszú és intenzív fagyos időszakokkal, de az ősz néha nagyon napsütéses is lehet. A nyarak forróak és viszonylag szárazak.

A kapcsolat emberi tényezői

A XIX. század előtt Burgundiában főként a családok termesztették és fogyasztották a fekete ribizlit, bár a növény híres volt a gyógyhatásairól.

Lagoutte és Joly 1841-ben kezdte meg Dijonban az első 4 hektoliter feketeribizli-likőr előállítását. Azonnali siker volt, és három évvel később, 1844-ben a termelés 250 hektoliterre, majd annál is tovább nőtt. A régióban számos likőrtermelő kezdte meg tevékenységét, és a kereslet kielégítése érdekében nőtt a fekete ribizli termesztése. 1875-ben 2 300 000 növényt jegyeztek fel a Côte d'Or területén.

Eleinte a fekete ribizlit szőlőtermesztők termesztették a szőlőikkel együtt. A fekete ribizli termesztéséhez eredetileg a szőlőtermesztők szaktudását és felszereléseit hasznosították, ideértve egyebek mellett az évenkénti metszést és a talajművelést. Emellett a betakarításra olyan időszakban került sor, amely a szőlőtermesztésben hagyományosan holtszezon. A crème de cassis előállítása ezt követően szilárdabbá és elterjedtebbé vált, és a tulajdonosok egész földterületeket szenteltek a fekete ribizlinek. Az eredetileg a Côte és az Hautes Côtes szőlőtermesztő településein végzett feketeribizli-termesztés ekkor átterjedt a Chalonnais-ra és a Dijon-síkságra, végül pedig a Saône-völgyre.

Paradox módon a XIX. század végén a filoxéra kitörése – az ültetvények átrendeződése révén – megerősítette a fekete ribizli jelenlétét Burgundiában. A fekete ribizli átmenetileg elfoglalta Burgundia legnevesebb szőlőtermő lejtőit. Így jelent meg az olyan helyekről származó a crème de cassis, mint a Vougeot, a Chambertin, az Aloxe-Corton és a Chambolle Musigny.

A XX. században a fekete ribizli regionális termesztői önszerveződésbe kezdtek:

— 1900-tól falusi termelői szövetségek jöttek létre, főként az Hautes Côtes területén. 1912-ben megalakult a Feketeribizli-termesztők Egyesületeinek Szövetsége, amely mintegy 50 helyi egyesületet tömörített,

— a termesztők és a likőrtermelők között a fekete ribizli vásárlására vonatkozó első szerződések 1904-ben jelentek meg, 6–12 éves időtartamokra. A többéves szerződések megkötésének gyakorlata a mai napig fennáll,

— a likőrtermelők és a termesztők azóta ágazatközi szakmai szövetségekbe tömörültek: 1955-ben létrejött a Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon, majd 1997-ben a Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne.

Dijonban J. Vercier kertészmérnök professzor több évtizeden át hozzájárult a burgundiai feketeribizli-termesztés fejlesztéséhez és megszervezéséhez. 1903 és 1930 között ő szerkesztette a fekete ribizli termesztésére vonatkozó referenciamunka öt egymást követő kiadását. Hozzájárult a fekete ribizli regionális törzsének meghatározásához, amelyet az 1920-as évektől kezdődően „Noir de Bourgogne”-nak neveztek. Az 1960-as években a Nemzeti Agrárkutató Intézet (INRA) dijoni központja kutatást végzett a fekete ribizlire vonatkozóan, és certifikált klónt hozott létre e helyi fajtához.

A „crème de cassis de Bourgogne” likőrt jelenleg szakosodott likőrtermelők állítják elő, akik számára ez a kiemelt termékük. Kisüzemi bogyósgyümölcs-termesztők azonban szintén készítik a terméket.

A domináns fajta a „Noir de Bourgogne”, amelynek bizonyos fenológiai jellemzői rávilágítanak arra, hogy miként alkalmazkodott a fajta a burgundiai körülményekhez. A késői rügyezés és virágzás csökkenti a tavaszi fagy jelentette kockázatokat, és javítja a beporzási körülményeket (rovarok jelenléte). Rövid vegetációs időszaka lehetővé teszi a száraz nyári időszakokon kívüli korai betakarítást. Ez a fajta ugyanakkor érzékeny a lisztharmatra, alacsony a terméshozama és gyengén porozza be önmagát, ami miatt előfordulhat, hogy nem terem gyümölcsöt. Ezért együtt kell ültetni egy azonos időpontban virágzó beporzó fajtával. A leggyakrabban használt fajta a „Royal de Naples”, amely szintén hagyományos Burgundiában. Mindkét fajta rendkívül erős aromájú bogyós gyümölcsöket hoz, emellett a „Royal de Naples” fajtának a színintenzitása is erős.

A termék sajátosságai

A fekete ribizli és a „crème de cassis de Bourgogne” a XIX. század második fele óta fémjelzi Burgundiát. A régió állítja elő a Franciaországban és világszerte értékesített „crème de cassis” több mint 80 %-át. Burgundiában évente 12 millió liter hagyja el a likőrtermelők raktárait. A likőr szorosan összekapcsolódik a Kir nevű lelkésszel, aki az 1950-es években Dijon polgármestere és parlamenti képviselője volt, és akiről a híres koktél a nevét kapta. 2001 óta működik Nuits-St-Georges-ban a fekete ribizli múzeuma, a Cassissium, amely évente 30 000 látogatót fogad.

A „Cassis de Bourgogne”-ra való első hivatkozás 1856-ra és a Lagoutte fivérekre nyúlik vissza, akik likőrtermelők voltak Dijonban. Az egyre nagyobb hírnévnek örvendő elnevezést a likőrgyártók a XX. század elején széles körben használták Burgundiában, sőt Lyonban is.

A burgundiai borkereskedők gyakran „Cassis de Bourgogne”-t is kínálnak a nemes borok választéka mellett.

A „Cassis de Bourgogne”-t rendkívül erőteljes aroma jellemzi, amely ötvözi a finomságot, a bársonyos textúrát és az utóízt. Gyümölcskoncentrációja egyértelműen kitűnik a nagyon sűrű sötétvörös színéből és a nagyfokú viszkozitásából is, amelynek köszönhetően „tapad az üveghez”.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A burgundiai likőrtermelés fejlődése nyomán a XIX. század közepétől kezdődően Burgundia keleti részén, a mészkőfennsíkokon és a Saône síkságain szilárdan meghonosodott a fekete ribizli termesztése. A fekete ribizli északi növény, amely a száraz hideg és hűvös éghajlatot kedveli. Ideális helyet talált a burgundiai régió szívében.

A két fő fajta a „Noir de Bourgogne” és beporzója, a „Royal de Naples”, amelyek Burgundiában a termesztett területek legnagyobb részét teszik ki, míg más régiókban messze kisebbségben vannak. Ez a két őshonos fajta illeszkedik Burgundia vidékéhez és éghajlatához.

A sérülékeny és kényes „Noir de Bourgogne” fajta termesztése különleges figyelmet és szaktudást igényel, tekintettel annak agronómiai korlátaira. E korlátait és alacsony hozamát azonban nagymértékben ellensúlyozzák a páratlan aromás tulajdonságai. A „Royal de Naples” szintén nagyon aromás fajta.

Az e területen felhalmozódott több mint 150 éves tapasztalattal a fekete ribizli feldolgozására szakosodott likőrgyártók szakértelme (likőr áztatással történő előállítása, helyi fajták használata, magas gyümölcsmennyiség, a feketeribizli-bogyó kizárólagos használata) jellegzetes termékké tette a „Cassis de Bourgogne” likőrt. A „Noir de Bourgogne” feketeribizli-fajta finom, erőteljes ízével különleges aromagazdagságot kölcsönöz a „Cassis de Bourgogne”-nak. A „Royal de Naples” fajta a szín intenzitását adja. Végezetül a fő fajták korai érése jól érett bogyókat eredményez, és a likőr bársonyos textúráját adja.

Mivel a nyersanyag a likőrtermelők raktárainak szomszédságában található, hagyományosan és folyamatosan információcsere folyik a gyümölcs termesztői és feldolgozói között, amint azt az ágazatközi szövetség is bizonyítja. Ezért kölcsönhatásról lehet beszélni a nyersanyag, a gyümölcs, a termesztés és a feldolgozás között, valamint a feketeribizli-termesztők és a helyi likőrtermelők között, aminek eredménye Burgundia egyik emblematikus terméke.

A termékleíráshoz vezető link

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