C/2025/5254

26.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5254)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Cassis de Bourgogne»

N. UE: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☒ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☐ Vini

☒ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IG «Cassis de Bourgogne» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome o di una parte del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. ***Caratteristiche specifiche (rispetto ad altre bevande spiritose della stessa categoria)***

Descrizione

Nella sezione I, punto 2, del disciplinare è aggiunto il paragrafo 2.3 dal titolo «Caratteristiche specifiche (rispetto alle altre bevande spiritose della stessa categoria)» che chiarisce l'impatto sulla specificità del «Cassis de Bourgogne» delle sue caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche e illustra in che modo il prodotto si differenzia dalle altre bevande spiritose della stessa categoria.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Il paragrafo del disciplinare è stato aggiunto in risposta alla richiesta di informazioni supplementari della Commissione europea del 10 febbraio 2017 nel quadro della presentazione della scheda tecnica ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 (articolo 20, paragrafo 1).

Le informazioni supplementari contenute nel paragrafo consentono di allineare in modo coerente il contenuto del disciplinare di produzione a quello del documento unico registrato nella domanda.

La modifica incide sul documento unico.

2. ***Definizione della zona geografica***

Descrizione

Nella sezione I, punto 3, del disciplinare, dopo le parole «zona geografica», sono aggiunte le seguenti informazioni: «approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* in occasione della riunione del comitato nazionale competente del 6 febbraio 2025. Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende, sulla base del codice geografico ufficiale del 2024, il territorio dei comuni elencati di seguito:»

La data di approvazione della zona geografica modificata è aggiunta in seguito all'estensione della zona iniziale a nove comuni limitrofi per permettere l'integrazione di un produttore di bacche e di un liquorista.

L'elenco dei comuni della zona geografica è aggiornato conformemente al codice geografico ufficiale del 2024 senza modifiche al perimetro della zona, ad eccezione dell'estensione di cui sopra.

È inoltre specificato che i documenti cartografici possono essere consultati sul sito web dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

L'informazione relativa alla data di approvazione della zona è aggiunta per indicare la convalida ufficiale del nuovo perimetro.

La zona geografica è ampliata conformemente agli elementi che corroborano il legame del prodotto con l'ambiente geografico.

Attraverso l'integrazione di tali comuni e degli operatori che vi risiedono, il gruppo sviluppa la produzione.

La modifica incide sul documento unico.

3. ***Identificazione delle particelle***

Descrizione

Nella sezione I, punto 3, del disciplinare sono soppresse le parole «A partire dal raccolto 2015».

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

A partire dal raccolto 2015 tutte le bacche di ribes nero devono essere prodotte obbligatoriamente su particelle identificate e l'informazione eliminata non costituisce più una regola da rispettare.

La modifica non incide sul documento unico.

4. ***Densità d'impianto***

Descrizione

Nella sezione I, punto 4.2, del disciplinare è aggiunto un paragrafo per autorizzare densità d'impianto e distanze interfilari inferiori o superiori ai valori consentiti, entro il limite del 10 % delle superfici individuate dell'azienda, nell'ambito di un protocollo di valutazione approvato dal comitato nazionale competente.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

In vista del divieto del glifosato, l'obiettivo della valutazione è consentire agli operatori di trovare un'alternativa per contrastare le erbe infestanti, meccanica per le basse densità o di messa in competizione con le piante di ribes nero per le alte densità.

La modifica incide sul documento unico.

5. ***Quantità di frutti***

Descrizione

Nella sezione I, punto 4.8, del disciplinare, la quota massima di varietà complementari Blackdown/Andega/Andorine è portata dal 30 % della quota delle varietà principali a 200 grammi di bacche di ribes nero utilizzate per litro di crema di ribes nero ottenuto.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

L'aumento della quota di varietà complementari ha lo scopo di consentire ai liquoristi di grandi dimensioni di produrre il «Cassis de Bourgogne» a partire dalla loro ricetta, che prevede una quantità di frutti particolarmente elevata.

La modifica incide sul documento unico.

6. ***Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto***

Descrizione

Nella sezione I, punto 5.4, del disciplinare, la proporzione delle due varietà principali coltivate in Borgogna è aggiornata rispetto a quella riportata nella prima versione del disciplinare. In tale versione era espressa in forma percentuale, mentre ora è sostituita dall'espressione «la maggior parte».

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

La modifica è in linea con l'evoluzione delle superfici coltivate dall'approvazione della prima versione del disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

7. ***Gruppo richiedente***

Descrizione

I recapiti del gruppo richiedente sono aggiornati.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Per un aggiornamento.

La modifica non incide sul documento unico.

8. ***Riferimenti relativi alla struttura di controllo***

Descrizione

Nella sezione III del disciplinare sono eliminati i recapiti dell'Organismo di controllo privato incaricato del controllo e un nuovo paragrafo che descrive l'organizzazione generale del controllo sostituisce la formulazione precedente.

I recapiti dell'INAO vengono aggiornati.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Sono state definite nuove norme redazionali per questa sezione.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Paese richiedente**

Francia

3. **Tipo di indicazione geografica**

Indicazione geografica (IG)

4. **Categoria o categorie della bevanda spiritosa**

34. Crema di (completata dal nome del frutto o di altra materia prima utilizzata)

4.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, ALCOLICI ED ACETI

2208 — Alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione

5. **Descrizione della bevanda spiritosa**

Caratteristiche organolettiche

Il «Cassis de Bourgogne» ha un colore granato scuro e opaco, segno di grande ricchezza di frutti, con un alone violaceo. Presenta archetti stretti, con una viscosità sostenuta sulla parete della bottiglia: «si incolla al vetro». La sua brillantezza è segno della freschezza della crema.

Il suo bouquet raffinato esalta un aroma fruttato caratteristico delle bacche di ribes nero delle principali varietà utilizzate, ovvero il «Noir de Bourgogne» e il «Royal de Naples», rivelando la purezza del frutto raccolto a piena maturazione, nonché la sua eleganza e finezza: prima della degustazione si sprigiona un'intensità aromatica olfattiva.

In bocca, il «Cassis de Bourgogne» è caratterizzato da un attacco ampio e da una consistenza piena particolarmente vellutata ed esalta il gusto delicato delle bacche di «Noir de Bourgogne» e di «Royal de Naples» nonché la loro concentrazione.

La perfetta padronanza della tecnica tradizionale di macerazione e il corretto dosaggio di zucchero supportano gli aromi che esprimono tutta l'autenticità del ribes nero. Ne scaturisce un equilibrio generale armonioso, in cui la vivacità controllata del frutto gli conferisce un'eccezionale persistenza in bocca.

Principali caratteristiche fisiche e chimiche

Al momento dell'immissione in commercio, il «Cassis de Bourgogne» presenta:

— un tenore di zucchero invertito minimo di 450 g/l;

— un titolo alcolometrico volumico tra il 15 e il 25 %.

Caratteristiche specifiche (rispetto ad altre bevande spiritose della stessa categoria)

Il «Cassis de Bourgogne» si ottiene con una lunga macerazione a freddo (almeno 3 settimane) che preserva la freschezza degli aromi. L'uso esclusivo di bacche, senza sostanze o preparazioni aromatizzanti, con un'elevata quantità minima di frutti, consente di concentrare gli aromi presenti nel ribes nero. La maturazione ottimale dei frutti raccolti nella regione garantisce aromi di ribes nero più sviluppati. L'impiego di zucchero bianco, non di sciroppo di zucchero, intensifica la potenza aromatica e il gusto vellutato del prodotto. La viscosità distintiva del prodotto è legata all'obbligo di un tenore di zuccheri superiore allo standard minimo della categoria, che bilancia la forte acidità della varietà «Noir de Bourgogne». Il divieto di qualsiasi ingrediente diverso dal ribes nero, dall'alcole etilico e dallo zucchero cristallizzato esalta gli aromi specifici delle due varietà di ribes nero «Noir de Bourgogne» e «Royal de Naples». Queste due varietà, che costituiscono la maggior parte delle superfici coltivate in Borgogna nel territorio di origine, apportano i loro tratti distintivi alla bevanda spiritosa: la varietà «Noir de Bourgogne» conferisce aromi specifici fini e potenti e il «Royal de Naples» apporta l'intensità del colore. Queste diverse caratteristiche del frutto concorrono alla persistenza in bocca della crema di ribes nero.

6. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La produzione delle bacche di ribes nero e la loro macerazione, il travaso dell'infusione e la produzione della crema hanno luogo nella zona geografica approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 6 febbraio 2025. Alla data di approvazione del disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende, sulla base del codice geografico ufficiale del 2024, il territorio dei comuni elencati di seguito.

Dipartimento 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.

Dipartimento 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.

I documenti cartografici che raffigurano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

La produzione delle bacche di ribes nero avviene in frutteti che sono stati oggetto di una procedura di identificazione basata su criteri di identificazione delle particelle legati all'ubicazione delle stesse.

7. **Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

Varietà

Le uniche varietà autorizzate sono:

— Varietà principali: Noir de Bourgogne e Royal de Naples;

— varietà complementari: Blackdown, Andega e Andorine.

È autorizzata la presenza mista delle due varietà principali nello stesso filare.

È vietata la presenza di qualsiasi altra varietà nello stesso filare.

Densità d'impianto

La densità d'impianto deve essere compresa tra 5 500 e 7 000 ceppi per ettaro.

La distanza tra i filari è compresa tra 2,85 a 3,70 metri.

Tuttavia, a fini di valutazione, le particelle che non rispettano la densità d'impianto o la distanza di cui sopra sono autorizzate, fino ad un massimo del 10 % delle superfici identificate dell'azienda, previa firma tra l'INAO, l'ODG e l'operatore interessato di un accordo conforme a quello approvato dal comitato nazionale competente il 6 febbraio 2025.

Manutenzione del suolo

Il produttore deve mantenere le parti situate tra i filari con una delle seguenti modalità:

— inerbimento permanente seminato o spontaneo;

— lavorazione del terreno, tranne in presenza di rischio di erosione.

Fertilizzazione

Prima di ogni nuovo impianto è obbligatorio effettuare un'analisi chimica del suolo.

La fertilizzazione azotata non deve superare le 80 unità per ettaro all'anno. Oltre le 50 unità deve essere frazionata.

Resa

La resa media per ceppo di ogni azienda deve essere rigorosamente inferiore a:

— 1 000 g per ceppo, con un limite di 6 tonnellate/ha per le varietà principali;

— 1 700 g per ceppo, con un limite di 10 tonnellate/ha per le varietà complementari.

Raccolta

Al di fuori delle due varietà principali, che possono essere raccolte insieme, ciascuna delle varietà deve essere oggetto di una raccolta separata.

Al momento della raccolta, l'indice rifrattometrico delle bacche di ribes nero supera:

— 15° Brix per le varietà Noir de Bourgogne, Royal de Naples, Andega e Andorine;

— 17° Brix per la varietà Blackdown.

Lavorazione dei frutti

Le bacche di ribes nero sono:

— o messe a macerare nelle condizioni descritte di seguito;

— o congelate per una successiva macerazione.

Macerazione dei frutti

L'estrazione dei componenti solubili del frutto avviene mediante macerazione a freddo delle bacche di ribes nero nella quantità adeguata di alcole etilico purissimo di origine agricola, eventualmente con l'aggiunta di acqua.

Nel rispetto delle proporzioni indicate nel presente disciplinare, le varietà autorizzate sono miscelate:

— o direttamente nella vasca di macerazione;

— o eseguendo macerazioni separate, delle varietà principali, da un lato, e delle varietà complementari, dall'altro.

Sono possibili una o due macerazioni con la stessa quantità di frutti. Qualora siano effettuate due macerazioni, alla fine della prima macerazione e dopo il travaso si aggiungono alcole e acqua nella vasca e si procede quindi alla seconda macerazione.

Ogni macerazione dura almeno tre settimane.

L'infusione si ottiene:

— o con fuoriuscita a goccia del succo;

— o assemblando il succo che fuoriesce a goccia con il succo ricavato tramite pressatura, ottenuto dalla medesima macerazione;

— o pressando direttamente la macerazione.

Il titolo alcolometrico volumico dell'infusione ottenuta è superiore o uguale al 25 %.

Produzione della crema di ribes nero

Il «Cassis de Bourgogne» si ottiene dalla prima infusione o dall'assemblaggio della prima e della seconda infusione, sciogliendovi lo zucchero cristallizzato a temperatura ambiente.

Il titolo alcolometrico volumico può essere modificato ogniqualvolta sia necessario, mediante aggiunta di alcole etilico purissimo di origine agricola o di acqua.

È vietato aggiungere altri ingredienti, in particolare i germogli di ribes nero, il ribes rosso o il lampone.

Quantità di frutti

La quantità minima di frutti appartenenti alle varietà principali è di 250 g di bacche di ribes nero per litro di crema di ribes nero ottenuto.

Al di là di tale minimo, la quantità di frutti può essere incrementata con frutti appartenenti:

— alle varietà principali:

— oppure alle varietà complementari, fino a un massimo di 200 grammi di bacche di ribes nero utilizzate per litro di crema di ribes nero ottenuto.

La quantità di frutti è determinata in due fasi:

— calcolo della quantità di frutti media delle infusioni;

— quindi calcolo della quantità di frutti per lotto di crema di ribes nero prodotta, tenendo conto del volume di ogni infusione effettuata.

Se si procede a una sola macerazione, la quantità di frutti è riferita al volume dell'infusione effettivamente travasata.

Se si procede a due macerazioni, tre quarti della quantità di frutti sono considerati assorbiti dalla prima macerazione, mentre il quarto rimanente è assorbito dalla seconda macerazione.

8. **Norme specifiche in materia di confezionamento**

—

9. **Norme specifiche in materia di etichettatura**

Indicazione supplementare

L'indicazione geografica «Cassis de Bourgogne» non può essere integrata da alcuna indicazione supplementare.

10. **Descrizione del legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica, inclusi, se del caso, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustificano il legame**

I fattori fisici del legame

La zona geografica di produzione del «Cassis de Bourgogne» è situata nelle aree orientali dei dipartimenti della Côte d'Or e della Saône-et-Loire e corrisponde alle grandi regioni naturali seguenti:

— gli altipiani calcarei situati a est della soglia della Borgogna, le Hautes-Côtes e la regione viticola della Côte, prolungati a sud dalla Côte Chalonnaise, dal Clunisois e, infine, dal Mâconnais. Con altitudini varie comprese tra i 400 e i 600 metri, gli altipiani sono solcati da numerose valli che conferiscono loro un'orografia accentuata;

— a est degli altipiani, le pianure coltivate costituite dal substrato marnoso della Saona e del suo affluente Dheune. L'altitudine varia tra 200 e 250 metri, con rilievi poco accentuati in cui i terreni alla sommità sono ricoperti da foreste come quella di Cîteaux.

Nelle regioni degli altipiani, i substrati sono costituiti principalmente da calcare duro o argilloso risalente al Giurassico (era Secondaria). Il suolo è generalmente sassoso, a reazione calcarea e ben drenato.

Il terreno della pianura del fiume Saona è prevalentemente franco-argilloso, solitamente privo di carbonati in superficie. Sui pendii dei valloni, il substrato marnoso del Terziario è più vicino alla superficie e in questi casi il suolo può essere leggermente carbonato in profondità e ben drenato.

I frutteti di ribes nero sono coltivati in terreni dal substrato calcareo o marnoso, moderatamente profondi e ben drenati, ad eccezione dei terreni della pianura alluvionale e dei suoli scheletrici su calcare duro. Sono evitate le condizioni che favoriscono le gelate.

L'intera Borgogna è soggetta a un clima oceanico, caratterizzato da un regime di precipitazioni moderate e regolari, senza particolari fenomeni di siccità estiva. Le temperature sono indicative di un clima fresco (media annua: 11 °C). Il clima oceanico, tuttavia, è attenuato, nella parte meridionale della regione, dal rilievo dei monti del Morvan e dello Charolais, che funge da schermo e genera un effetto foehn che si manifesta con un'umidità minore e una temperatura superiore nelle zone basse. Il clima oceanico di fondo è accompagnato da una spinta continentale incanalata dalla valle della Saona e dal corridoio di Besançon, che si manifesta, sotto l'effetto dei venti da nord-est, con temperature invernali relativamente basse, periodi di gelo che possono essere lunghi e intensi, ma anche una fine di stagione talvolta molto soleggiata. Le estati sono calde e relativamente secche.

I fattori umani del legame

Prima del XIX secolo, la coltivazione e il consumo di ribes nero in Borgogna avevano principalmente carattere familiare, sebbene la pianta fosse rinomata per le sue virtù medicinali.

Nel 1841 LAGOUTTE e JOLY avviano la prima produzione di 4 ettolitri di liquore di ribes nero a Dijon. Il successo è immediato e tre anni dopo, nel 1844, la produzione sale a 250 ettolitri, con una successiva accelerazione. Molti liquoristi iniziano a operare nella regione e la coltivazione del ribes nero cresce per soddisfare la domanda. Nel 1875, nella Côte d'Or i ceppi registrati sono 2 300 000.

Sin dai primi anni, la coltivazione del ribes nero è intrapresa dai viticoltori, che la integrano a quella della vite. Inizialmente, la coltivazione del ribes nero beneficia delle competenze e del materiale della viticoltura: potatura annuale, lavorazione del terreno ecc. Inoltre, la raccolta avviene durante un periodo tradizionalmente inattivo per la vigna. Successivamente, la produzione della crema di ribes nero diventa più stabile e diffusa e i proprietari riservano interi appezzamenti di terreno al ribes nero. Inizialmente situata nei comuni viticoli della Côte e delle Hautes Côtes, la coltivazione del ribes nero si estende successivamente al Chalonnais e alla pianura di Dijon e, infine, alla valle della Saona.

Paradossalmente, la crisi della fillossera alla fine del XIX secolo consolida la presenza del ribes nero in Borgogna con una ridistribuzione degli impianti. Il ribes nero occupa temporaneamente le terre più prestigiose della zona vinicola della Borgogna. Fanno così la loro comparsa le creme di Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton e Chambolle Musigny!

Nel XX secolo la filiera produttiva regionale del ribes nero si organizza:

— già nel 1900 sono istituiti sindacati comunali di produttori, principalmente nelle Hautes Côtes. Nel 1912 nasce l'Unione delle associazioni di produttori di ribes nero, che comprende una cinquantina di tali sindacati locali;

— i primi contratti di acquisto di bacche di ribes nero tra produttori e liquoristi, per una durata da sei a dodici anni, fanno la loro comparsa nel 1904. Questa pratica di contratti pluriennali prosegue ancora oggi;

— i liquoristi e i produttori si sono avvicinati e riuniti in sindacati interprofessionali: il *Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon* nel 1955, seguito dal *Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne* nel 1997.

A Dijon, J. VERCIER, titolare della cattedra di orticoltura, contribuisce per diversi decenni allo sviluppo e all'organizzazione della coltivazione del ribes nero in Borgogna. Tra il 1903 e il 1930 pubblica cinque edizioni successive di un'opera di riferimento sulla coltivazione del ribes nero. Contribuisce, inoltre, alla definizione di una varietà regionale di ribes nero, che a partire dagli anni Venti è denominata «Noir de Bourgogne». Negli anni Sessanta l'INRA di Dijon prosegue le ricerche sul ribes nero e crea, in particolare, un clone certificato di questa varietà locale.

La crema di «Cassis de Bourgogne» è prodotta oggi da liquoristi specializzati che ne hanno fatto la loro produzione emblematica, ma anche da piccoli coltivatori di bacche che si dedicano alla trasformazione artigianale.

La varietà dominante è il «Noir de Bourgogne», che possiede alcune caratteristiche fenologiche che ne mostrano l'adattamento alle condizioni della Borgogna. Il germogliamento e la fioritura tardivi riducono i rischi legati alle gelate primaverili e migliorano le condizioni di impollinazione (presenza di insetti). Il suo breve ciclo vegetativo consente una maturazione precoce che mette la raccolta al riparo dai periodi siccitosi estivi. Questa varietà, tuttavia, ha il difetto di essere sensibile all'oidio, ha una resa ridotta ed è carente dal punto di vista dell'autofecondazione, il che la rende soggetta a cascola. Occorre pertanto impiantarla insieme a una varietà impollinatrice che fiorisca nello stesso periodo. La più utilizzata è il «Royal de Naples», anch'essa tradizionale in Borgogna. Queste due varietà producono bacche dotate di una potenza aromatica eccezionale completata, nel caso del «Royal de Naples», da una forte intensità colorante.

Le specificità del prodotto

Il ribes nero e la crema di «Cassis de Bourgogne» sono emblematici della regione sin dalla seconda metà del XIX secolo. Nella regione si produce oltre l'80 % della crema di ribes nero venduta in Francia e nel mondo. Ogni anno 12 milioni di litri lasciano le cantine dei liquoristi della Borgogna. Questo liquore è strettamente associato al canonico Kir, vicesindaco di Dijon negli anni Cinquanta, che ha dato il suo nome al famoso cocktail. Il CASSISSIUM, museo mondiale del ribes nero, è stato istituito a Nuits-St-Georges nel 2001 e ogni anno accoglie 30 000 visitatori.

La prima menzione del «Cassis de Bourgogne» risale al 1856 da parte dei fratelli Lagoutte, liquoristi di Dijon. Con il crescere della sua reputazione, il nome è comunemente utilizzato dai liquoristi della Borgogna e persino a Lione all'inizio del XX secolo.

I commercianti di vino della Borgogna hanno l'abitudine di presentare il «Cassis de Bourgogne» a complemento della loro gamma di grandi vini.

Il «Cassis de Bourgogne» è caratterizzato da una grande potenza aromatica che combina finezza, consistenza vellutata e persistenza in bocca. La sua concentrazione di frutti si esprime, inoltre, con un colore rosso granato molto denso e un'elevata viscosità: «si incolla al vetro».

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Iniziata con lo sviluppo dell'attività dei liquoristi in Borgogna a metà del XIX secolo, la coltivazione del ribes nero si è da allora consolidata stabilmente nella Borgogna orientale, negli altipiani calcarei e nella pianura della Saona. Il ribes nero è una pianta settentrionale che ama il freddo secco e i climi freschi e che ha trovato una collocazione ideale nel cuore dei territori della Borgogna.

Il «Noir de Bourgogne» e il suo impollinatore «Royal de Naples» sono le due varietà principali che occupano la maggior parte delle superfici coltivate in Borgogna, sebbene siano molto marginali nelle altre regioni. Queste due varietà autoctone prediligono le loro terre d'origine e il clima della Borgogna.

La coltivazione del «Noir de Bourgogne», una varietà fragile e delicata, richiede cure particolari e competenze specifiche a causa degli svantaggi agronomici che presenta. Tuttavia, tali svantaggi e la sua resa ridotta sono in gran parte compensati da qualità aromatiche senza pari. Il «Royal de Naples» è anch'essa una varietà molto aromatica.

Grazie agli oltre 150 anni di esperienza in questo settore, le competenze dei liquoristi della Borgogna, specializzati nella trasformazione del ribes nero (produzione di liquore tramite macerazione, impiego di varietà locali, elevata quantità di frutti, uso esclusivo di ribes nero) fanno del «Cassis de Bourgogne» un prodotto tipico. La varietà «Noir de Bourgogne», dagli aromi fini e potenti, conferisce al «Cassis de Bourgogne» un'eccezionale ricchezza aromatica. La varietà «Royal de Naples», dal canto suo, conferisce intensità al colore. Infine, la precocità delle varietà principali è caratterizzata da una maturazione rapida delle bacche e conferisce la sua consistenza vellutata alla crema.

Poiché la materia prima è nelle vicinanze delle cantine dei liquoristi, gli scambi di informazioni sono tradizionali e permanenti tra produttori e trasformatori del frutto, come dimostrato dall'organizzazione interprofessionale della filiera. È quindi possibile parlare di osmosi tra la materia prima, il frutto, la produzione e la trasformazione, e tra i coltivatori di ribes nero e i liquoristi locali, tutti elementi che contribuiscono alla realizzazione di un prodotto che appartiene all'identità stessa della Borgogna.

Link al disciplinare del prodotto

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