Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5254

2025 9 26

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5254)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

„Cassis de Bourgogne“

ES Nr. PGI-FR-02075-AM01 – 2025 7 3

1. **Produkto pavadinimas**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☒ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☒ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerijos Įmonių ekonominio ir aplinkosauginio veiksmingumo generalinio direktorato Vyno ir kitų gėrimų biuras

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

GN „Cassis de Bourgogne“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, dėl kurio keičiamas geografine nuoroda žymimo produkto (-ų) pavadinimas arba pavadinimo dalis, pavadinimo naudojimas arba produkto (-ų) kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtintų standartinių pakeitimų aprašymas**

1. ***Specifinės savybės (palyginti su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)***

Aprašymas

Produkto specifikacijos I dalies 2 skirsnio 2.3 punktas „Specifinės savybės (palyginti su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)“ papildytas siekiant paaiškinti, kokį poveikį likerio „Cassis de Bourgogne“ fizinės, cheminės ir (arba) juslinės savybės daro specifinėms produkto savybėms, parodant, kuo jis skiriasi nuo kitų tos pačios kategorijos spiritinių gėrimų.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Ši pastraipa į produkto specifikaciją buvo įtraukta po to, kai 2017 m. vasario 10 d. Europos Komisija paprašė suteikti papildomos informacijos pateikiant techninę bylą pagal Reglamento (EB) Nr. 110/2008 20 straipsnio 1 dalį.

Remiantis šioje pastraipoje pateikta papildoma informacija, produkto specifikacijos turinį galima suderinti su teikiant paraišką įregistruoto bendrojo dokumento turiniu.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. ***Geografinės vietovės apibrėžimas***

Aprašymas

Produkto specifikacijos I dalies 3 skirsnyje po žodžių „geografinėje vietovėje“ įrašyti žodžiai „, kurią Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas patvirtino atitinkamo nacionalinio komiteto 2025 m. vasario 6 d. posėdyje. Dieną, kai atitinkamas nacionalinis komitetas patvirtino šią specifikaciją, vietovę sudarė toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorija:“.

Iš dalies pakeistos geografinės vietovės patvirtinimo data įrašyta po to, kai pradinė vietovė buvo išplėsta įtraukiant devynias kaimynines komunas, taip sudarant sąlygas įtraukti uogų augintoją ir likerio gamintoją.

Išskyrus pirmiau minėtas papildomas komunas, geografinę vietovę sudarančių komunų sąrašas atnaujintas pagal 2024 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą.

Taip pat patikslinta, kad geografinės vietovės kartografinę medžiagą galima rasti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Vietovės patvirtinimo data įrašyta siekiant nurodyti, kad buvo oficialiai patvirtinta nauja teritorija.

Geografinė vietovė buvo išplėsta atsižvelgiant į informaciją, kuria patvirtinamas produkto ryšis su jo geografine aplinka.

Įtraukus šias komunas ir jose įsikūrusius veiklos vykdytojus, gamintojų grupė gali plėsti gamybą.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. ***Sklypų identifikavimas***

Aprašymas

Produkto specifikacijos I dalies 3 skirsnyje išbraukti žodžiai „Nuo 2015 m. derliaus“.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Nuo 2015 m. derliaus buvo reikalaujama, kad visi juodieji serbentai būtų užauginti nustatytuose sklypuose. Todėl išbraukta informacija atspindi taisyklę, kuri nebėra aktuali.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. ***Sodinimo tankis***

Aprašymas

Produkto specifikacijos I dalies 4.2 punktas papildytas pastraipa, pagal kurią sodinimo tankis ir atstumas tarp eilių gali būti didesni arba mažesni už leistinas vertes, bet neturi viršyti 10 % nustatytų valdos plotų, kuriems taikomas atitinkamo nacionalinio komiteto patvirtintas vertinimo protokolas.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Vertinimo tikslas – sudaryti sąlygas veiklos vykdytojams rasti alternatyvią piktžolių naikinimo formą, atsižvelgiant į galimą glifosato draudimą, naudojant mechanines priemones mažesnio tankio plotuose arba kontroliuojant juodųjų serbentų krūmų skaičių didesnio tankio plotuose.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. ***Vaisių kiekis***

Aprašymas

Produkto specifikacijos I dalies 4.8 punkte didžiausia papildomų veislių „Blackdown“, „Andega“ ir „Andorine“ dalis pakeista nuo 30 % pagrindinių naudojamų veislių iki 200 g juodųjų serbentų uogų viename litre gauto likerio *crème de cassis*.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Padidinus papildomų veislių dalį, siekiama, kad pagrindiniai likerinių gėrimų gamintojai galėtų gaminti likerį „Cassis de Bourgogne“ pagal savo receptūrą, kurioje ypač daug vaisių.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. ***Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys***

Aprašymas

Produkto specifikacijos I dalies 5.4 punkte, palyginti su pirmąja produkto specifikacijos redakcija, atnaujinta dviejų pagrindinių Burgundijoje auginamų veislių dalis. Pirmojoje redakcijoje dalis buvo nurodyta procentais, dabar procentai pakeisti formuluote „didžiąją dalį“.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Šis pakeitimas atspindi žemės ūkio paskirties plotų pokyčius nuo tada, kai buvo patvirtinta pirmoji produkto specifikacijos redakcija.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. ***Pareiškėjų grupė***

Aprašymas

Atnaujinti pareiškėjų grupės kontaktiniai duomenys.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Siekta atnaujinti kontaktinius duomenis.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. ***Kontrolės įstaigų duomenys***

Aprašymas

Produkto specifikacijos III dalyje išbraukti atsakingos privačios kontrolės įstaigos kontaktiniai duomenys. Be to, ankstesnė formuluotė pakeista nauja pastraipa, kurioje paaiškinamas bendras kontrolės vykdymo procesas.

Atnaujinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto kontaktiniai duomenys.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Šiai produkto specifikacijos daliai nustatytos naujos redakcinės taisyklės.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Pareiškėjo šalis**

Prancūzija

3. **Geografinės nuorodos tipas**

Geografinė nuoroda (GN)

4. **Spiritinio gėrimo kategorija (-os)**

34. *Crème de* (po šių žodžių papildomai nurodomas naudoto vaisiaus ar kitos žaliavos pavadinimas)

4.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2208 – Nedenatūruotas etilo alkoholis, kurio alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, mažesnė kaip 80 % tūrio; spiritai, likeriai ir kiti spiritiniai gėrimai

5. **Spiritinio gėrimo apibūdinimas**

Juslinės savybės

Likeris „Cassis de Bourgogne“ yra neskaidrios tamsiai raudonos spalvos – tai rodo didelį vaisių kiekį, – o butelyje jo viršutinė dalis yra violetinė. Dėl tirštų lašų jam būdinga nepertraukiama klampa prie butelio sienelių, t. y. jis „prilimpa prie stiklo“. Blizgesys atskleidžia likerio gaivumą.

Išskirtinį vaisinį aromatą lemia pagrindinių naudojamų juodųjų serbentų veislių „Noir de Bourgogne“ ir „Royal de Naples“ uogos. Jis atskleidžia visiškai sunokusių vaisių grynumą, eleganciją ir subtilumą: prieš ragaujant išsiskiria intensyvus aromatas.

Ragaujant juntamas stiprus likerio „Cassis de Bourgogne“ skonis ir sodri, aksominė tekstūra. Tai išryškina veislių „Noir de Bourgogne“ ir „Royal de Naples“ uogų saldumą ir koncentraciją.

Puikiai kontroliuojamas tradicinis maceravimo metodas ir tinkamas cukraus kiekis sustiprina aromatus, kurie atskleidžia visą juodųjų serbentų autentiškumą. Tai sukuria bendrą harmoningą pusiausvyrą, kurioje dėl kontroliuojamo vaisių rūgštumo atsiranda išskirtinis poskonis.

Pagrindinės fizinės ir cheminės savybės

Kai likeris „Cassis de Bourgogne“ pateikiamas rinkai parduoti vartotojui, jo:

— invertuotojo cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 450 g/l;

— alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 15–25 %.

Specifinės savybės (palyginti su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)

Likeris „Cassis de Bourgogne“ gaminamas iš vaisių, kurie ilgai maceruojami žemoje temperatūroje (ne trumpiau kaip tris savaites), todėl išlieka gaivus aromatas. Nenaudojant nei kvapiųjų medžiagų, nei kvapiųjų preparatų, o tik didelį kiekį uogų, vaisiuose išlieka aromatų koncentracija. Tinkamas šioje vietovėje išaugintų vaisių sunokimas užtikrina labiau išvystytą juodųjų serbentų aromatą. Naudojant baltąjį cukrų, o ne cukraus sirupą, produktui suteikiama aromatinė galia ir aksominė tekstūra. Specifinė produkto klampa yra susijusi su reikalaujamu cukraus kiekiu, viršijančiu šiai kategorijai nustatytą minimalų standartą, ir tai padeda subalansuoti didelį veislės „Noir de Bourgogne“ uogų rūgštingumą. Negalima naudoti jokių kitų sudedamųjų dalių, išskyrus juoduosius serbentus, etilo alkoholį ir granuliuotą cukrų, kurie išryškina dviejų juodųjų serbentų veislių „Noir de Bourgogne“ ir „Royal de Naples“ specifinius aromatus. Šios dvi veislės, kurios sudaro didžiąją dalį Burgundijos, iš kurios kilęs šis produktas, auginimo plotų, suteikia šiam spiritiniam gėrimui specifinių savybių: veislei „Noir de Bourgogne“ būdingas subtilus ir stiprus aromatas, o veislei „Royal de Neapolis“ – ryški spalva. Dėl šių skirtingų vaisių savybių likeris *crème de cassis* įgyja poskonį.

6. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Juodųjų serbentų uogos auginamos, maceruojamos, užpilas ekstrahuojamas ir likeris gaminamas geografinėje vietovėje, kurią Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas patvirtino atitinkamo nacionalinio komiteto 2025 m. vasario 6 d. posėdyje. Dieną, kai atitinkamas nacionalinis komitetas patvirtino šią specifikaciją, vietovę sudarė toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorija:

Kot d'Oro departamentas:

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;

Sonos ir Luaros departamentas:

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.

Geografinės vietovės kartografinę medžiagą galima rasti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

Juodųjų serbentų uogos auginamos soduose, kuriems taikoma identifikavimo procedūra, pagrįsta sklypų identifikavimo kriterijais, siejamais su jų buvimo vieta.

7. **Spiritinio gėrimo gamybos metodas**

Veislės

Leidžiamos tik šios veislės:

— pagrindinės veislės: „Noir de Bourgogne" ir „Royal de Naples";

— papildomos veislės: „Blackdown", „Andega" ir „Andorine".

Toje pačioje eilėje leidžiama sodinti dviejų pagrindinių veislių sodinius.

Bet koks kitas veislių mišinys toje pačioje eilėje yra draudžiamas.

Sodinimo tankis

Sodinimo tankis turi būti 5 500–7 000 sodinių viename hektare.

Atstumas tarp eilių svyruoja nuo 2,85 iki 3,70 m.

Sklypai, kurie neatitinka pirmiau nurodytų taisyklių dėl sodinimo tankio ar atstumo tarp eilių, vis dėlto leidžiami atlikus vertinimą, neviršijant 10 % nustatytų valdos plotų, su sąlyga, kad Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas, apsaugos ir valdymo organas bei įgaliotasis veiklos vykdytojas pasirašo susitarimą pagal 2025 m. vasario 6 d. atitinkamo nacionalinio komiteto patvirtintą susitarimą.

Dirvožemio priežiūra

Augintojas turi išlaikyti plotus tarp eilių vienu iš šių būdų:

— pasitelkdamas pasėtą arba savaime išaugusią žolės dangą;

— dirbdamas žemę, išskyrus atvejus, kai yra erozijos pavojus.

Tręšimas

Prieš kiekvieną naują sodinimą būtina atlikti cheminę dirvožemio analizę.

Azoto trąšos negali viršyti 80 vienetų vienam hektarui per metus. Jei jos viršija 50 vienetų, jas reikia naudoti tam tikrais intervalais.

Derlius

Vidutinis vieno sodinio derlius kiekvienoje valdoje turi būti gerokai mažesnis nei:

— 1 000 g iš vieno sodinio, o pagrindinių veislių – ne daugiau kaip 6 tonos/ha;

— 1 700 g iš vieno sodinio, o papildomų veislių – ne daugiau kaip 10 tonų/ha.

Derliaus nuėmimas

Išskyrus dvi pagrindines veisles, kurių derlius gali būti skinamas kartu, kiekvienos veislės derlius turi būti skinamas atskirai.

Skinant juodųjų serbentų uogų lūžio rodiklis turi būti didesnis nei:

— veislių „Noir de Bourgogne“, „Royal de Naples“, „Andega“ ir „Andorine“ uogų – 15 Brikso laipsnių;

— veislės „Blackdown“ uogų – 17 Brikso laipsnių.

Vaisių perdirbimas

Juodųjų serbentų uogos:

— arba maceruojamos, kaip aprašyta toliau,

— arba užšaldomos, kad jas vėliau būtų galima maceruoti.

Vaisių maceravimas

Tirpūs vaisių komponentai ekstrahuojami maceruojant juodųjų serbentų uogas žemoje temperatūroje, naudojant atitinkamą kiekį aukščiausios kokybės žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, galbūt įpilant vandens.

Pagal šiose specifikacijose nustatytas proporcijas leidžiamos veislės sumaišomos:

— arba tiesiai maceravimo talpykloje,

— arba atskirai maceruojant pagrindinių veislių uogas ir atskirai maceruojant papildomų veislių uogas.

Su tuo pačiu vaisių kiekiu galima atlikti vieną arba dvi maceravimo procedūras. Jei atliekamos dvi maceravimo procedūros, pirmosios maceravimo procedūros pabaigoje ir po ekstrahavimo į talpyklą įpilama alkoholio ir vandens, tada atliekama antroji maceravimo procedūra.

Kiekviena maceravimo procedūra trunka ne trumpiau kaip tris savaites.

Užpilas gaunamas:

— naudojant laisvai ištekėjusias sultis,

— sumaišant laisvai ištekėjusias sultis su išspaustomis sultimis iš tos pačios maceravimo procedūros

— arba tiesiogiai spaudžiant per maceravimo procedūrą.

Gauto užpilo alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti ne mažesnė kaip 25 %.

Likerio crème de cassis gamyba

Likeris „Cassis de Bourgogne“ gaminamas iš pirmojo užpilo arba pirmojo ir antrojo užpilų mišinio, kuriame granuliuotas cukrus ištirpinamas kambario temperatūroje.

Alkoholio koncentraciją tūrio procentais prireikus galima koreguoti, įpilant aukščiausios kokybės žemės ūkio kilmės etilo alkoholio arba vandens.

Negalima dėti jokių kitų sudedamųjų dalių, ypač juodųjų serbentų, raudonųjų serbentų ar aviečių pumpurų.

Vaisių kiekis

Mažiausias pagrindinių veislių vaisių kiekis – 250 g juodųjų serbentų uogų viename litre gauto likerio *crème de cassis*.

Viršijus šį mažiausią kiekį, vaisių kiekį galima padidinti:

— pagrindinių veislių vaisiais;

— papildomų veislių vaisiais, bet ne daugiau kaip 200 g juodųjų serbentų uogų viename litre gauto likerio *crème de cassis*.

Vaisių kiekis nustatomas dviem etapais:

— apskaičiuojamas vidutinis vaisių kiekis užpiluose;

— tada apskaičiuojamas vaisių kiekis pagal pagaminto likerio *crème de cassis* partiją, atsižvelgiant į kiekvieno naudoto užpilo kiekį.

Kai atliekama tik viena maceravimo procedūra, vaisių kiekis nustatomas atsižvelgiant į ekstrahuoto užpilo kiekį.

Kai atliekamos dvi maceravimo procedūros, trys ketvirtadaliai vaisių kiekio laikomi absorbuotais per pirmąją maceravimo procedūrą, o likęs ketvirtadalis – per antrąją maceravimo procedūrą.

8. **Specialios pakavimo taisyklės**

–

9. **Specialios ženklinimo taisyklės**

Papildomos nuorodos

Geografinės nuorodos „Cassis de Bourgogne“ negalima papildyti jokiomis papildomomis nuorodomis.

10. **Spiritinio gėrimo ir jo kilmės geografinės vietovės ryšio apibūdinimas, įskaitant, jei reikia, konkrečius šį ryšį pagrindžiančius produkto apibūdinimo ar jo gamybos metodo elementus**

Ryšio fiziniai veiksniai

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas likeris „Cassis de Bourgogne“, yra Kot d'Oro bei Sonos ir Luaros departamentų rytinėse dalyse. Ją sudaro šie pagrindiniai gamtiniai regionai:

— Burgundijos kalkingos plynaukštės į rytus nuo Burgundijos slenksčio, Aukštutinio Koto ir Koto vynininkystės rajonas, kuris driekiasi į pietus per Šalono kalvą, Kliuni ir galiausiai Makono vietoves. Aukštis siekia 400 – 600 m, o plynaukštes kerta daugybė slėnių, todėl reljefas nelygus;

— rytuose – dirbamos Sonos ir jos intako Deno lygumos iš mergelio dirvodarinių uolienų. Aukštis siekia 200–250 m, reljefas lygus, o aukštesnės vietos apaugusios miškais, pvz., Sito mišku.

Plynaukščių regionuose dirvodarinės uolienos daugiausia susiformavo iš (antrinio) juros periodo kieto arba kalkinio molio. Dirvožemis paprastai akmeningas, kalkingas ir pralaidus vandeniui.

Sonos lygumos dirvožemis daugiausia sudarytas iš sunkaus priemolio, paprastai išplautas paviršiuje. Slėnių šlaituose arčiau paviršiaus yra terciaro laikotarpio mergelio dirvodarinės uolienos. Čia dirvožemis giliau gali būti šiek tiek kalkingas ir pralaidus vandeniui.

Juodųjų serbentų sodai sodinami ant vidutiniškai gilaus ir vandeniui pralaidaus dirvožemio iš klinčių arba mergelio dirvodarinių uolienų, išskyrus dirvožemį aliuvinėje lygumoje ir akmeningą dirvožemį ant kietų klinčių. Vengiama šalnų.

Visą Burgundiją veikia jūrinis klimatas, kuriam būdingas nuosaikus ir reguliarus kritulių kiekis, o vasarą nėra sausros. Vyrauja vėsiam klimatui būdinga temperatūra (metinė vidutinė temperatūra – 11 °C). Tačiau jūrinis klimatas regiono pietuose yra švelnesnis dėl Morvano-Šarolė srities reljefo, kur pučia šiltas vėjas fenas, dėl kurio sumažėja drėgmė ir padidėja temperatūra žemesniame lygyje. Jūrinis klimatas taip pat turi tam tikrų žemyninio klimato bruožų, kurie pasireiškia Sonos slėnyje ir Bezansono koridoriuje. Dėl šiaurės rytų vėjų poveikio žiemą temperatūra palyginti žema, šalnos gali būti ilgos ir intensyvios, tačiau kartais vėlyvą sezoną būna labai saulėta. Vasaros karštos ir palyginti sausos.

Ryšio žmogiškieji veiksniai

Iki XIX a. juoduosius serbentus daugiausia augino ir vartojo šeimos Burgundijoje, nors šis augalas buvo žinomas dėl savo gydomųjų savybių.

1841 m. Lagoutte ir Joly Dižone pirmą kartą pagamino 4 hektolitrus juodųjų serbentų likerio. Jis iš karto sulaukė didelio pasisekimo, o po trejų metų, 1844 m., gamyba išaugo iki 250 hektolitrų ir toliau augo. Daug likerio gamintojų pradėjo veiklą regione ir juodųjų serbentų buvo auginama vis daugiau, siekiant patenkinti paklausą. 1875 m. Kot d'Oro regione buvo užregistruota 2 300 000 sodinių.

Anksčiau juodųjų serbentų krūmus kartu su vynmedžiais augino vynuogių augintojai. Iš pradžių auginant juoduosius serbentus buvo naudojamasi vynuogių augintojų praktine patirtimi ir įranga: kasmetinis genėjimas, žemės dirbimas ir kt. Be to, derlius buvo nuimamas tradiciniu ne vynuogių sezono metu. Likerio *crème de cassis* gamyba tapo stabilesnė ir labiau paplitusi, o savininkai visus žemės sklypus skyrė juodiesiems serbentams. Iš pradžių juodieji serbentai buvo auginami Koto ir Aukštutinio Koto vynuogių auginimo regionuose, vėliau išplito į Šalono ir Dižono lygumą, o galiausiai – į Sonos slėnį.

Paradoksalu, bet XIX a. pabaigoje dėl filokseros protrūkio Burgundijoje atsirado daugiau juodųjų serbentų krūmų, nes buvo perskirstyti sodinimo plotai. Juodieji serbentai laikinai užėmė prestižiškiausius Burgundijos vynuogių auginimo šlaitus. Taip atsirado likeris *crème de cassis* iš šių vietovių: Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton, Chambolle Musigny.

XX a. regioniniai juodųjų serbentų augintojai pradėjo burtis į organizacijas:

— nuo 1900 m. buvo steigiamos kaimo gamintojų asociacijos, daugiausia Aukštutinio Koto regione. 1912 m. buvo įkurta Juodųjų serbentų augintojų asociacijų sąjunga, kuri subūrė apie 50 vietos asociacijų;

— pirmosios sutartys dėl juodųjų serbentų uogų pirkimo tarp augintojų ir likerio gamintojų buvo sudarytos 1904 m., jos galiojo nuo šešerių iki dvylikos metų. Ši daugiamečių sutarčių sudarymo praktika vykdoma iki šiol;

— nuo tada likerio gamintojai ir juodųjų serbentų augintojai būrėsi į įvairių pramonės šakų prekybos asociacijas: 1955 m. įkurtas Dižono juodųjų serbentų tarpšakinis komitetas (pranc. *Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon*), o 1997 m. – Burgundijos juodųjų serbentų apsaugos tarpšakinė profesinė sąjunga (pranc. *Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne*).

Dižone vyresnysis sodininkystės profesorius J. Vercier daug dešimtmečių prisidėjo prie juodųjų serbentų auginimo Burgundijoje plėtros ir organizavimo. 1903–1930 m. jis suredagavo penkis vienas po kito pasirodžiusius juodųjų serbentų auginimo žinynus. Jis prisidėjo apibrėžiant regioninę juodųjų serbentų atmainą, kuri nuo XX a. 3-iojo dešimtmečio buvo vadinama „Noir de Bourgogne“. XX a. 7-ajame dešimtmetyje Nacionalinio žemės ūkio mokslinių tyrimų instituto (INRA) Dižono centras atliko juodųjų serbentų mokslinius tyrimus ir visų pirma sukūrė sertifikuotą šios vietinės veislės kloną.

Likerį „Crème de cassis de Bourgogne“ dabar gamina specializuoti likerio gamintojai, kuriems tai yra pagrindinis produktas. Tačiau jį gamina ir smulkūs uogų augintojai.

Vyrauja veislė „Noir de Bourgogne“, kuriai būdingos tam tikros fenologinės savybės, iš kurių matyti, kaip ji prisitaikė prie Burgundijos sąlygų. Dėl vėlyvo pumpuravimosi ir žydėjimo sumažėja pavasarinių šalnų keliama rizika ir pagerėja apdulkinimo sąlygos (vabzdžių buvimas). Trumpas augimo sezonas leidžia anksti nuimti derlių ne sausringais vasaros laikotarpiais. Tačiau ši veislė yra jautri miltligei, pasižymi nedideliu derlingumu ir prastai apsidulkina, todėl gali neduoti vaisių. Todėl ją būtina sodinti kartu su apdulkinančia veisle, kurios žydėjimo laikas sutampa. Dažniausiai naudojama veislė yra „Royal de Naples“, kuri taip pat yra tradicinė Burgundijoje. Abi veislės duoda uogas, pasižyminčias išskirtinai stipriu aromatu, o veislės „Royal de Naples“ uogoms taip pat būdinga ryški spalva.

Produkto ypatumai

Nuo XIX a. antrosios pusės juodieji serbentai ir likeris „Crème de cassis de Bourgogne“ yra Burgundijos simboliai. Šiame regione pagaminama daugiau kaip 80 % Prancūzijoje ir visame pasaulyje parduodamo likerio *crème de cassis*. Kasmet iš Burgundijos likerio gamintojų sandėlių išvežama 12 milijonų litrų šio gėrimo. Šis likeris glaudžiai susijęs su dvasininku Kiru, kuris XX a. 6-ajame dešimtmetyje buvo Dižono meras ir parlamento narys ir suteikė savo vardą garsiajam kokteiliui. Nuo 2001 m. Niui-Sen Žorže veikia pasaulinis juodųjų serbentų muziejus „Le Cassissium“, kuriame kasmet apsilanko 30 000 lankytojų.

Pirmą kartą likeris „Cassis de Bourgogne“ paminėtas 1856 m. ir tai siejama su broliais Lagoutte, kurie buvo likerio gamintojai Dižone. Dėl augančios reputacijos šis pavadinimas XX a. pradžioje buvo plačiai vartojamas likerio gamintojų Burgundijoje ir netgi Lione.

Burgundijos prekiautojai vynu kartu su savo aukštos kokybės vynų asortimentu dažnai siūlydavo ir likerį „Cassis de Bourgogne“.

Likeris „Cassis de Bourgogne“ pasižymi išskirtinai stipriu aromatu, jame dera subtilumas, aksominė tekstūra ir poskonis. Likerio vaisių koncentracija taip pat aiškiai matyti iš labai sodrios tamsiai raudonos spalvos ir didelės klampos, dėl kurios jis „prilimpa prie stiklo“.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys

Nuo XIX a. vidurio, po to, kai Burgundijoje buvo išplėsta likerių gamyba, juodųjų serbentų auginimas įsitvirtino Burgundijos rytuose, kalkingose plynaukštėse ir Sonos lygumose. Juodųjų serbentų krūmas yra šiaurinis augalas, mėgstantis sausą, šaltą ir vėsų klimatą. Jis idealiai tinkamas auginti Burgundijos regiono centrinėje dalyje.

Dvi pagrindinės veislės, kurios užima didžiąją dalį Burgundijos dirbamų plotų, o kituose regionuose yra labai mažai paplitusios, yra „Noir de Bourgogne“ ir jos apdulkintoja „Royal de Naples“. Šios dvi vietinės veislės yra pritaikytos Burgundijos dirvožemiui ir klimatui.

Auginant trapios ir subtilios veislės „Noir de Bourgogne“ krūmus, reikia ypatingos priežiūros ir praktinės patirties, turint omenyje jos agronominius apribojimus. Tačiau jos ribotumą ir mažą derlių iš esmės kompensuoja nepakartojamos aromatinės savybės. Veislė „Royal de Naples“ taip pat labai aromatinga.

Turėdami daugiau kaip 150 metų patirtį šioje srityje, Burgundijos likerių gamintojai, besispecializuojantysis juodųjų serbentų perdirbimo srityje (likerio gamyba maceruojant, vietinių veislių naudojimas, didelis vaisių kiekis, išskirtinis juodųjų serbentų uogų naudojimas), likerį „Cassis de Bourgogne“ pavertė tipiniu šio regiono produktu. Juodųjų serbentų veislės „Noir de Bourgogne“ uogos, pasižyminčios subtiliu ir stipriu skoniu, suteikia likeriui „Cassis de Bourgogne“ išskirtinį aromatą. Veislės „Royal de Naples“ uogos savo ruožtu suteikia ryškią spalvą. Galiausiai, ankstyvas pagrindinių veislių nokimas užtikrina gerai sunokusias uogas ir suteikia likeriui aksominę tekstūrą.

Kadangi žaliava randama šalia likerio gamintojų sandėlių, kaip matyti iš įvairių pramonės šakų asociacijos duomenų, vaisių augintojai ir perdirbėjai tradiciškai ir nuolat keičiasi informacija. Todėl galima kalbėti apie osmosą tarp žaliavos, vaisių, gamybos ir perdirbimo, taip pat tarp juodųjų serbentų augintojų ir vietinių likerio gamintojų, kurio rezultatas – simbolinis Burgundijos produktas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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