C/2025/5254

26.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/5254)

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Cassis de Bourgogne”

ES Nr.: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Cassis de Bourgogne”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☒ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☒ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija, Uzņēmumu ekonomiskā un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts, Vīnu un citu dzērienu birojs

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ĢIN “Cassis de Bourgogne” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas produkta nosaukumā vai kādā tā daļā, nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā;

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

1. ***Specifiskās īpašības (salīdzinot ar tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)***

Apraksts

Produkta specifikācijas I daļas 2. iedaļai ir pievienots 2.3. punkts "Specifiskās īpašības (salīdzinot ar tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)", lai paskaidrotu, kā produkta "Cassis de Bourgogne" fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības ietekmē tā specifiku, tādējādi parādot, kā tas atšķiras no citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem.

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Šis punkts produkta specifikācijai tika pievienots, kad pēc tehniskās dokumentācijas iesniegšanas saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 110/2008 20. panta 1. punktu Eiropas Komisija 2017. gada 10. februārī pieprasīja papildu informāciju.

Šajā punktā sniegtā papildu informācija nodrošina produkta specifikācijas satura saskaņošanu ar vienoto dokumentu, kas reģistrēts ar pieteikumu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. ***Ģeogrāfiskā apgabala definīcija***

Apraksts

Produkta specifikācijas I daļas 3. iedaļā pēc vārdiem "ģeogrāfiskais apgabals" tagad ir iekļauti vārdi "ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts apstiprinājis attiecīgās valsts komitejas sanāksmē 2025. gada 6. februārī. Dienā, kad attiecīgā valsts komiteja apstiprināja šo specifikāciju, minētais apgabals, pamatojoties uz 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, aptvēra turpmāk norādīto pašvaldību teritoriju."

Mainītā ģeogrāfiskā apgabala apstiprināšanas datums ir pievienots pēc sākotnējā apgabala paplašināšanas, kad tajā tika iekļauta deviņu kaimiņpašvaldību teritorija un tādējādi nodrošināta kāda ogu audzētāja un liķiera ražotāja iekļaušana.

Papildus iepriekš minētajai attiecīgo pašvaldību teritorijas pievienošanai ģeogrāfisko apgabalu veidojošo pašvaldību saraksts ir atjaunināts saskaņā ar 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

Precizēts arī, ka ģeogrāfiskā apgabala kartes ir atrodamas Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Apgabala apstiprināšanas datums tika pievienots, lai norādītu, ka ir oficiāli apstiprināta jauna robeža.

Ģeogrāfiskais apgabals tika paplašināts, ņemot vērā informāciju par produkta saikni ar tā ģeogrāfisko vidi.

Iekļaujot minēto pašvaldību teritoriju un tajās esošos operatorus, ražotāju grupa var attīstīt ražošanu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. ***Zemesgabalu identificēšana***

Apraksts

Produkta specifikācijas I daļas 3. iedaļā ir svītroti vārdi "No 2015. gada ražas".

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

No 2015. gada ražas ir bijusi spēkā prasība, ka visām upenēm jābūt audzētām identificētos zemesgabalos. Tāpēc svītrotā informācija ietver noteikumu, kas vairs nav spēkā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. ***Stādījumu biezība***

Apraksts

Produkta specifikācijas I daļas 4.2. punktam ir pievienota rindkopa, ar kuru pieļauj tādu stādījumu biezību un rindstarpu platumu, kas atšķiras no atļautā, taču tas attiecas uz ne vairāk kā 10 % identificēto saimniecības platību, un ir jābūt sagatavotam izvērtējuma protokolam, kuru apstiprinājusi attiecīgā valsts komiteja.

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Izvērtējuma mērķis ir dot operatoriem iespēju rast alternatīvu nezāļu apkarošanas veidu, ņemot vērā iespējamo glifosāta aizliegumu; ja biezība ir mazāka, var izmantot mehāniskus līdzekļus, bet ja tā ir lielāka – nezāles var nomākt upeņu krūmi.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. ***Augļu daudzums***

Apraksts

Produkta specifikācijas I daļas 4.8. punktā papildu šķirņu "Blackdown", "Andega" un "Andorine" ogu maksimālais īpatsvars no 30 % izmantoto galveno šķirņu ogu ir mainīts uz 200 g upeņu uz litru iegūtā upeņu liķiera.

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Palielinot papildu šķirņu ogu īpatsvaru, galvenie liķiera ražotāji varēs ražot produktu "Cassis de Bourgogne" pēc savas receptes, izmantojot īpaši daudz augļu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. ***Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām***

Apraksts

Produkta specifikācijas I daļas 5.4. punktā ir atjaunināts divu galveno Burgundijā audzēto šķirņu īpatsvars, salīdzinot ar produkta specifikācijas pirmo redakciju. Pirmajā redakcijā īpatsvars bija norādīts procentos, kas tagad ir aizstāti ar vārdiem "lielākā daļa".

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Šis grozījums atspoguļo to, kā kopš produkta specifikācijas pirmās redakcijas apstiprināšanas ir mainījušās lauksaimniecības platības.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. ***Pieteikuma iesniedzēja grupa***

Apraksts

Atjaunināta pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija.

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Mērķis ir atjaunināt kontaktinformāciju.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. ***Norādes par pārbaudes struktūrām***

Apraksts

Produkta specifikācijas III daļā ir svītrota atbildīgās privātās pārbaudes struktūras kontaktinformācija. Turklāt iepriekšējais teksts ir aizstāts ar jaunu rindkopu, kurā izskaidrots vispārējais pārbaudes process.

Atjaunināta Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta kontaktinformācija.

Kopsavilkums par iemesliem, kuru dēļ grozījums ir vajadzīgs

Tika ieviesti jauni noteikumi par to, kā noformēt šo produkta specifikācijas daļu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Cassis de Bourgogne

2. **Pieteikuma iesniedzēja valsts**

Francija

3. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

4. **Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai kategorijas**

34. *Crème de* (liķiera nosaukumu papildina izmantotā augļa vai citas izejvielas nosaukums)

4.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2208 – Nedenaturēts etilspirts, kura spirta tilpumkoncentrācija ir mazāk nekā 80 tilp. %; stiprie alkoholiskie dzērieni, liķieri un citi alkoholiski dzērieni

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts**

Organoleptiskās īpašības

Produkts “Cassis de Bourgogne” ir necaurspīdīgā tumši sarkanā krāsā, kas liecina par augsto augļu saturu, un dzēriena augšējā virsma pudelē ir violeta. Blīvās piles uz pudeles sienām parāda šā liķiera noturīgo viskozitāti, t. i., tas “līp pie stikla”. Spīdums liecina par krēmīgā dzēriena svaigumu.

Savdabīgais augļainais aromāts ir raksturīgs galveno izmantoto šķirņu – “Noir de Bourgogne” un “Royal de Neaples” – upenēm. Tas atklāj pilngatavībā novākto augļu tīrību, kā arī eleganci un izsmalcinātību: pirms nogaršošanas izdalās intensīvs aromāts.

“Cassis de Bourgogne” garša ir pilnestīga, sākumā ļoti spēcīga, un dzērienam ir samtaina konsistence. Garšā izceļas “Noir de Bourgogne” un “Royal de Naples” ogu saldums un to koncentrācija.

Perfekti kontrolētā tradicionālā macerācijas metode un pareizais cukura daudzums veido aromātus, kas pilnīgi parāda upeņu autentiskumu. Tā tiek iegūts vispārējs harmonisks līdzsvars, kurā kontrolētais augļu dzīvīgums rada izcilu pēcgaršu.

Galvenās fizikālās un ķīmiskās īpašības

Produktu "Cassis de Bourgogne" laižot tirgū, lai pārdotu patērētājam, tas atbilst šādām prasībām:

— invertcukura saturs nav mazāks par 450 g/l,

— spirta tilpumkoncentrācija ir 15–25 %.

Specifiskās īpašības (salīdzinot ar tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)

Produktu "Cassis de Bourgogne" ražo no augļiem, kas ilgstoši (vismaz trīs nedēļas) macerēti zemā temperatūrā un tādējādi saglabājuši svaigo aromātu. Neizmantojot ne aromatizējošas vielas, ne aromatizējošus preparātus, bet izmantojot lielu minimālo augļu daudzumu, iespējams koncentrēt augļos esošos aromātus. Apgabalā novākto augļu optimālā gatavības pakāpe garantē attīstītākus upeņu aromātus. Izmantojot balto cukuru, nevis cukura sīrupu, produkts iegūst spēcīgu aromātu un samtainu konsistenci. Produkta specifiskā viskozitāte ir saistīta ar vajadzīgo cukura saturu, kas pārsniedz kategorijas minimālo standartu un līdzsvaro šķirnes "Noir de Bourgogne" ogu izteikto skābumu. Par sastāvdaļām drīkst izmantot tikai upenes, etilspirtu un granulēto cukuru, kas izceļ abu šķirņu – "Noir de Bourgogne" un "Royal de Naples" – specifiskos aromātus. Abas minētās šķirnes, kas aizņem lielāko daļu lauksaimniecības platību Burgundijā, kur iegūst šo produktu, piešķir šim stiprajam alkoholiskajam dzērienam tā raksturīgās īpašības: šķirnes "Noir de Bourgogne" ogām piemīt izsmalcināts un spēcīgs aromāts, savukārt šķirnes "Royal de Neaples" ogām ir intensīva krāsa. Minētās atšķirīgās augļu īpašības veido upeņu liķiera pēcgaršu.

6. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Upeņu audzēšana, macerācija, uzlējuma ekstrakcija un krēmīgā dzēriena ražošana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts apstiprinājis attiecīgās valsts komitejas sanāksmē 2025. gada 6. februārī. Dienā, kad attiecīgā valsts komiteja apstiprināja šo specifikāciju, minētais apgabals, pamatojoties uz 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, aptvēra turpmāk norādīto pašvaldību teritoriju.

Kotdoras [*Côte-d'Or*] departamentā:

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*.

Sonas un Luāras [*Saône-et-Loire*] departamentā:

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.

Ģeogrāfiskā apgabala kartes ir atrodamas Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

Upenes audzē augļu dārzos, kuriem veikta identifikācijas procedūra, kuras pamatā ir zemesgabalu identifikācijas kritēriji, kas saistīti ar to atrašanās vietu.

7. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode**

Šķirnes

Vienīgās atļautās šķirnes ir šādas:

— galvenās šķirnes: "Noir de Bourgogne" un "Royal de Neapole",

— papildu šķirnes: "Blackdown", "Andega" un "Andorine".

Vienā rindā atļauts kopā audzēt abas galvenās šķirnes.

Cita šķirņu kombinācija vienā rindā ir aizliegta.

Stādījumu biezība

Stādījumu biezībai jābūt no 5 500 līdz 7 000 augu uz hektāru.

Rindstarpu platums ir no 2,85 līdz 3,70 m.

Tomēr ir atļauti zemesgabali, kas neatbilst iepriekš minētajiem stādījumu biezības vai rindstarpu platuma noteikumiem, ja ir veikts šo zemesgabalu izvērtējums un ja to platība nepārsniedz 10 % no identificētajām saimniecības platībām, un ja ir parakstīts nolīgums starp Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūtu, aizsardzības un pārvaldības struktūru un pilnvaroto operatoru saskaņā ar nolīgumu, ko 2025. gada 6. februārī apstiprinājusi attiecīgā valsts komiteja.

Augsnes uzturēšana

Vieta starp rindām upeņu audzētājam jāuztur kādā no šādiem veidiem:

— nodrošinot sētu vai savvaļā veidojušos zāles segu,

— apstrādājot augsni, ja vien nepastāv erozijas risks.

Mēslošana

Pirms jaunu stādījumu ierīkošanas jāveic augsnes ķīmiskā analīze.

Mēslojot ar slāpekli, nedrīkst pārsniegt 80 slāpekļa vienības uz hektāru gadā. Ja vienību skaits pārsniedz 50, tās jāizmanto noteiktos intervālos.

Raža

Vidējai ražai no auga katrā saimniecībā obligāti jābūt zemākai nekā:

— 1 000 g no viena galveno šķirņu auga, nepārsniedzot 6 tonnas no hektāra,

— 1 700 g no viena papildu šķirņu auga, nepārsniedzot 10 tonnas no hektāra.

Ražas novākšana

Divu galveno šķirņu ražu var novākt kopā, bet pārējo šķirņu raža jānovāc atsevišķi.

Ražas novākšanas laikā upeņu refrakcijas koeficientam jāpārsniedz:

— 15° pēc Briksa – šķirņu "Noir de Bourgogne", "Royal de Naples", "Andega" un "Andorine" ogām,

— 17° pēc Briksa – šķirnes "Blackdown" ogām.

Augļu pārstrāde

Upeņu ogas tiek:

— vai nu macerētas, kā aprakstīts turpmāk,

— vai sasaldētas vēlākai macerācijai.

Augļu macerācija

Augļu šķīstošās sastāvdaļas ekstrahē, upeņu ogas macerējot zemā temperatūrā atbilstīgā daudzumā augstākās kvalitātes lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta, iespējams, pievienojot ūdeni.

Atļauto šķirņu ogas sajauc saskaņā ar šajā specifikācijā noteiktajām proporcijām šādi:

— vai nu tieši macerācijas tvertnē,

— vai pēc galveno šķirņu un papildu šķirņu ogu atsevišķas macerācijas.

To pašu augļu daudzumu var macerēt vienreiz vai divreiz. Macerējot divreiz, pirmās macerācijas beigās un pēc ekstrakcijas tvertni papildina ar spirtu un ūdeni un pēc tam veic otro macerāciju.

Katrs macerācijas process ilgst vismaz trīs nedēļas.

Uzlējumu iegūst:

— vai nu no brīvi iztecējušās sulas,

— vai brīvi iztecējušās sulas, kas sajaukta ar sulu, kura izspiesta no tajā pašā macerācijas procesā izmantotajām ogām,

— vai tieši izspiežot ogas pēc macerācijas.

Iegūtā uzlējuma spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt zemāka par 25 %.

Upeņu liķiera ražošana

"Cassis de Bourgogne" ražo no pirmā uzlējuma vai pirmā un otrā uzlējuma maisījuma, kurā istabas temperatūrā izšķīdina granulēto cukuru.

Spirta tilpumkoncentrāciju vajadzības gadījumā var koriģēt, pievienojot augstākās kvalitātes lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu vai ūdeni.

Nedrīkst pievienot nekādas citas sastāvdaļas, it īpaši upeņu, sarkano jāņogu vai aveņu pumpurus.

Augļu daudzums

Galveno šķirņu augļu minimālais daudzums ir 250 g upeņu uz litru iegūtā upeņu liķiera.

Minimālo augļu daudzumu var palielināt šādi:

— ar galveno šķirņu augļiem,

— ar papildu šķirņu augļiem, kuru daudzums nepārsniedz 200 g upeņu uz litru iegūtā upeņu liķiera.

Augļu daudzumu nosaka divos posmos:

— vispirms aprēķina vidējo augļu daudzumu uzlējumos,

— pēc tam aprēķina augļu daudzumu katrā saražotajā upeņu liķiera partijā, ņemot vērā katra izmantotā uzlējuma tilpumu.

Ja macerāciju veic tikai vienreiz, augļu daudzumu nosaka attiecībā pret ekstrahētā uzlējuma tilpumu.

Ja macerāciju veic divreiz, uzskata, ka pirmajā macerācijā ir izmantotas trīs ceturtdaļas augļu daudzuma, bet otrajā macerācijā – atlikusī ceturtdaļa.

8. **Iepakošanas īpašie noteikumi**

—

9. **Marķēšanas īpašie noteikumi**

Papildu norādes

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Cassis de Bourgogne" nedrīkst pievienot nekādas papildu norādes.

10. **Apraksts par saikni starp stipro alkoholisko dzērienu un tā ģeogrāfisko izcelsmi, vajadzības gadījumā iekļaujot produkta apraksta vai ražošanas metodes konkrētos elementus, kas saikni pamato**

Ar saikni saistītie fiziskie faktori

Produkta "Cassis de Bourgogne" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Kotdoras un Sonas un Luāras departamentu austrumu daļā. Tas atbilst šādiem galvenajiem dabas reģioniem:

— Burgundijas kaļķakmens plakankalnes uz austrumiem no Burgundijas sliekšņa, *Hautes-Côtes* un *Côte viticole*, kas plešas dienvidu virzienā caur *Côte Chalonnaise*, *Clunisois* un, visbeidzot, *Mâconnais*. Augstums virs jūras līmeņa ir no 400 līdz 600 m, savukārt plakankalnēs ir daudz ieleju, kas tajās rada nelīdzenu reljefu,

— austrumu virzienā atrodas Sonas upes un tās pietekas *Dheune* līdzenumi, ko izmanto lauksaimniecībā un kam ir merģeļaina pamatne. Augstums virs jūras līmeņa ir no 200 līdz 250 m, reljefs ir līdzens, augstākā vieta ir klāta ar mežiem, piemēram, *Cîteaux* mežu.

Plakankalnes reģionos augsnes pamatne ir lielākoties veidojusies no cieta vai mālaina kaļķakmens, kas datēts ar otro juras laikmetu. Augsnes parasti ir akmeņainas, kaļķainas un labi drenētas.

Sonas līdzenumā dominē viegla māla augsnes, kuru virsma parasti ir izskalota. Ieleju nogāzēs tuvāk virsmai atrodas terciārā laikmeta merģeļa pamatne. Augsnes tajās var būt viegli kaļķainas, dziļākas un labi drenētas.

Upeņu dārzus ierīko vidēji dziļās un labi drenētās augsnēs ar kaļķakmens vai merģeļa pamatni; tos neierīko aluviālā līdzenuma augsnēs un skeletainās augsnēs uz cieta kaļķakmens. Izvairās no vietām, kuras skar sals.

Visā Burgundijā valda okeāna klimats, kam raksturīgi mēreni un regulāri nokrišņi; sausums vasarā neiestājas. Temperatūra ir tipiska vēsam klimatam (gada vidējā temperatūra ir 11 °C). Tomēr okeāna klimata ietekmi reģiona dienvidos vājina Morvānas [*Morvan*] un Šarolē [*Charolais*] reljefs, kas rada fēna efektu, mazinot mitrumu un paaugstinot temperatūru zemākās teritorijās. Okeāna klimatam raksturīgas arī dažas kontinentālā klimata iezīmes, kas visvairāk izpaužas Sonas ielejā un Bezansonas [*Besançon*] koridorā. Ziemeļaustrumu vēju ietekmē temperatūra ziemā ir diezgan zema, un sala periodi var būt ilgi un intensīvi, bet sezonas beigas dažkārt ir arī ļoti saulainas. Vasaras ir karstas un samērā sausas.

Ar saikni saistītie cilvēkfaktori

Līdz 19. gadsimtam upenes Burgundijā galvenokārt tika audzētas un patērētas mājas apstākļos, lai gan augs bija zināms savu ārstniecisko īpašību dēļ.

1841. gadā Dižonā [*Dijon*] *Lagoutte* un *Joly* saražoja pirmos 4 hektolitrus upeņu liķiera. Tas nekavējoties guva panākumus, un pēc trim gadiem (1844. gadā) ražošanas apjoms bija palielinājies līdz 250 hektolitriem, bet pēc tam – vēl vairāk. Reģionā sāka darboties daudzi liķiera ražotāji, un, lai apmierinātu pieprasījumu, pieauga upeņu audzēšanas apjoms. 1875. gadā Kotdorā tika reģistrēti 2 300 000 augu.

Sākotnēji upenes audzēja vīnkopji līdzās saviem vīnogulājiem. Upeņu audzēšanā noderēja vīnkopju zinātība un aprīkojums, veicot ikgadējo apgriešanu, augsnes apstrādi u. c. Turklāt raža tradicionāli tika novākta tad, kad vēl nebija sākusies vīnogu sezona. Vēlāk upeņu liķiera ražošana kļuva stabilāka un izplatījās plašāk, un īpašnieki upenēm atvēlēja veselus zemesgabalus. Sākotnēji upenes audzēja vīnkopības apvidos *Côte* un *Hautes Côtes* pašvaldību teritorijā, bet vēlāk to audzēšana izplatījās arī *Chalonnais* un Dižonas līdzenumā, pēc tam arī Sonas ielejā.

Filoksēras uzliesmojums 19. gadsimta beigās paradoksālā kārtā veicināja upeņu audzēšanas nostiprināšanos Burgundijā – stādījumi tika pārkārtoti. Upenes īslaicīgi klāja prestižākās Burgundijas vīnkopības nogāzes. Tādējādi tādās vietās kā *Vougeot*, *Chambertin*, *Aloxe-Corton* un *Chambolle Musigny* parādījās upeņu liķieris.

20. gadsimtā reģionālie upeņu audzētāji sāka darboties organizēti:

— no 1900. gada tika veidotas ciematu ražotāju apvienības, galvenokārt *Hautes Côtes* teritorijā. 1912. gadā tika izveidota Upeņu audzētāju apvienību savienība, kurā piedalījās aptuveni 50 vietējās apvienības,

— 1904. gadā tika slēgti pirmie līgumi starp upeņu audzētājiem un liķiera ražotājiem par upeņu ogu iegādi, un šādu līgumu darbības termiņš bija 6 līdz 12 gadi. Šāda daudzgadu līgumu slēgšanas prakse turpinās arī šodien,

— liķiera ražotāji un upeņu audzētāji kopš tā laika ir apvienojušies starpnozaru arodapvienībās: 1955. gadā tika dibināta *Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon*, bet 1997. gadā – *Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne*.

Upeņu audzēšanas attīstību un organizēšanu Burgundijā vairākus gadu desmitus veicināja *J. Vercier*, vecākais dārzkopības profesors, Dižonā. No 1903. līdz 1930. gadam viņš izdeva piecus secīgus uzziņu darbus par upeņu audzēšanu. Viņš palīdzēja definēt upeņu reģionālo celmu, kas kopš 20. gadsimta 20. gadiem tika saukts par "Noir de Bourgogne". 20. gadsimta 60. gados Lauksaimniecības pētniecības valsts institūta (*INRA*) Dižonas centrs veica upeņu izpēti un, konkrēti, izveidoja sertificētu šīs vietējās šķirnes klonu.

Produktu "Crème de cassis de Bourgogne" tagad ražo specializēti liķiera ražotāji, kuriem tas ir galvenais produkts. Tomēr to ražo arī mazie ogu audzētāji.

Dominējošā šķirne ir "Noir de Bourgogne", kurai piemīt noteiktas fenoloģiskās īpašības, kas parāda, kā tā ir pielāgojusies Burgundijas apstākļiem. Vēlīna pumpuru plaukšana un ziedēšana mazina pavasara salnu radīto risku un uzlabo apputeksnēšanas apstākļus (kukaiņu klātbūtne). Īsā augšanas sezona ļauj novākt ražu agrīni, pirms sausajiem vasaras periodiem. Tomēr šī šķirne ir jutīga pret īsto miltrasu, tai zems ražīgums, un tā slikti pašapputeksnējas, tādējādi pastāv risks, ka augļi neattīstīsies. Tāpēc tā jāstāda kopā ar apputeksnētājšķirni, kura zied tajā pašā laikā. Visbiežāk izmanto šķirni "Royal de Naples", kas arī ir tradicionāla Burgundijas šķirne. No abām minētajām šķirnēm iegūst ogas ar ārkārtīgi spēcīgu aromātu, un šķirnes "Royal de Naples" ogām ir arī intensīva krāsa.

Produkta specifika

Gan upenes, gan produkts "Crème de cassis de Bourgogne" kopš 19. gadsimta otrās puses ir Burgundijas simboli. Reģionā saražo vairāk nekā 80 % no Francijā un visā pasaulē pārdotā *crèmes de cassis*. Katru gadu no Burgundijas ražotāju liķiera noliktavām izved 12 miljonus litru liķiera. Šis liķieris ir cieši saistīts ar garīdznieku *Kir*, kurš 20. gadsimta 50. gados bija Dižonas mērs un parlamenta deputāts un ir devis savu vārdu slavenajam kokteilim. 2001. gadā *Nuits-St-Georges* tika izveidots pasaules upeņu muzejs "Cassissium", kurā ik gadu ierodas 30 000 apmeklētāju.

Pirmā atsauce uz "Cassis de Bourgogne" ir datēta ar 1856. gadu un saistīta ar brāļiem *Lagoutte*, kas bija liķiera ražotāji Dižonā. Liķiera reputācijai augot, šo nosaukumu 20. gadsimta sākumā bieži izmantoja liķiera ražotāji Burgundijā un pat Lionā.

Burgundijas vīna tirgotāji bieži vien piedāvā produktu "Cassis de Bourgogne" kopā ar savu izsmalcināto vīnu klāstu.

Produktam "Cassis de Bourgogne" raksturīgs ārkārtīgi spēcīgs aromāts, kurā apvienojas izsmalcinātība, samtaina konsistence un ilgstoša pēcgarša. Augļu koncentrāciju tajā skaidri parāda arī ļoti blīvā tumši sarkanā krāsa un augstā viskozitāte, kuras dēļ tas "līp pie stikla".

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām

Burgundijā attīstoties liķiera ražošanai, upeņu audzēšana kopš 19. gadsimta vidus ir stabili nostiprinājusies Burgundijas austrumos, kaļķakmens plakankalnēs un Sonas līdzenumos. Upenes ir ziemeļu augs, kam patīk sauss, auksts un vēss klimats. Burgundijas reģiona centrā ir to augšanai ļoti piemēroti apstākļi.

Divas galvenās šķirnes, kas aizņem lielāko daļu Burgundijas kultivēto platību (lai gan citos reģionos tās tiek audzētas ļoti nelielā daudzumā), ir "Noir de Bourgogne" un tās apputeksnētājšķirne "Royal de Naples". Šīs divas vietējās šķirnes ir piemērotas Burgundijas zemei un klimatam.

Lai audzētu trauslo un jutīgo šķirni "Noir de Bourgogne", vajadzīga īpaša rūpība un zinātība, ņemot vērā tās agronomiskos trūkumus. Tomēr tās trūkumus un zemo ražību lielā mērā kompensē nepārspējamas aromātiskās īpašības. Arī "Royal de Naples" ir ļoti aromātiska šķirne.

Lietpratīgie Burgundijas liķiera ražotāji, kam ir vairāk nekā 150 gadu pieredze šajā jomā un kas specializējušies upeņu pārstrādē (liķiera ražošana ar macerācijas metodi, vietējo šķirņu izmantošana, liels daudzums augļu, vienīgi upeņu ogu izmantošana), ir padarījuši "Cassis de Bourgogne" par reģionam tipisku produktu. Šķirnes "Noir de Bourgogne" upeņu izsmalcinātā un spēcīgā garša nodrošina produktam "Cassis de Bourgogne" ārkārtīgi bagātīgu aromātu. Savukārt šķirne "Royal de Naples" nodrošina intensīvu krāsu. Visbeidzot, tā kā galvenās šķirnes ir agrīnas, to ogas labi nogatavojas un piešķir liķierim samtainu konsistenci.

Tā kā izejvielu iegūst blakus liķiera ražotāju noliktavām, augļu audzētāji un pārstrādātāji ir tradicionāli un pastāvīgi apmainījušies ar informāciju, kā to apliecina arī starpnozaru apvienība. Tāpēc var teikt, ka starp izejvielu – augļiem, to audzēšanu un pārstrādi, kā arī starp upeņu audzētājiem un vietējiem liķieru ražotājiem pastāv sava veida "osmoze", kuras rezultātā tiek radīts Burgundijai simbolisks produkts.

Saite uz produkta specifikāciju

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