C/2025/5254

26.9.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5254)

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TEMENDA D-DOKUMENT UNIKU

"Cassis de Bourgogne"

Nru tal-UE: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Isem il-prodott**

"Cassis de Bourgogne"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☒ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☒ Xarbiet spirituży

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel, id-Direttorat Ġenerali għall-Prestazzjoni Ekonomika u Ambjentali tal-Intrapriżi, l-Uffiċċju għall-Inbejjed u Xorb Ieħor

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għall-emenda tal-IĠ "Cassis de Bourgogne" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, jiġifieri b'mod speċifiku ma:

(a) tinkludix bidla fl-isem jew fi kwalunkwe parti tal-isem tal-prodott, jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emendi standard approvati**

1. ***Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla max-xarbiet spirituży tal-istess kategorija)***

Deskrizzjoni

Fil-Parti I, it-taqsima 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdied il-paragrafu 2.3 "Karatteristiċi speċifiċi (meta mqabbel ma' xarbiet spirituży fl-istess kategorija)" sabiex jiġi spjegat kif il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u/jew organolettiċi tal-"Cassis de Bourgogne" jaffettwaw il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott billi jintwera kif huwa differenti minn xarbiet spirituży oħra fl-istess kategorija.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Il-paragrafu żdied mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott wara t-talba tal-Kummissjoni Ewropea għal informazzjoni addizzjonali datata l-10 ta' Frar 2017, bħala parti mis-sottomissjoni tal-fajl tekniku f'konformità mal-Artikolu 20(1) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008.

L-informazzjoni addizzjonali ppreżentata f'dan il-paragrafu tippermetti li l-kontenut tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jiġi allinjat mal-kontenut tad-dokument uniku reġistrat mal-applikazzjoni.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. ***Definizzjoni taż-żona ġeografika***

Deskrizzjoni

Fil-Parti I, it-taqsima 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-kliem "żona ġeografika" issa huwa segwit minn "approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali rilevanti tas-6 ta' Frar 2025. Il-perimetru ta' din iż-żona, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni mill-kumitat nazzjonali rilevanti, jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024:".

Id-data tal-approvazzjoni taż-żona ġeografika emendata żdiedet wara l-estensjoni taż-żona inizjali biex tinkludi disa' muniċipalitajiet ġirien, u b'ħekk ippermettiet li jiġu inkorporati produttur tal-bakek u produttur tal-likuri.

Minbarra l-muniċipalitajiet addizzjonali msemmija qabel, il-lista ta' muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ġeografika ġiet aġġornata f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024.

Ġie ċċarat ukoll li l-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fuq is-sit web tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Id-data tal-approvazzjoni taż-żona ġiet miżjuda sabiex tindika li ġie vvalidat uffiċjalment perimetru ġdid.

Iż-żona ġeografika ġiet estiża f'konformità mal-informazzjoni li turi r-rabta tal-prodott mal-ambjent ġeografiku tal-madwar.

Billi jinkorpora dawn il-muniċipalitajiet u l-operaturi bbażati hemmhekk, il-grupp tal-produtturi kapaċi jiżviluppa l-produzzjoni.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. ***L-identifikazzjoni tal-irqajja' tal-art***

Deskrizzjoni

Fil-Parti I, it-taqsima 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-kliem "Mill-ħsad tal-2015" tħassar.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Mill-ħsad tal-2015, kien rekwiżit li r-ribes iswed kollu jiġi prodott fi rqajja' identifikati. L-informazzjoni mħassra għalhekk tirrappreżenta regola li ma għadhiex rilevanti.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. ***Densità tat-tħawwil***

Deskrizzjoni

Fil-Parti I, il-paragrafu 4.2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdied paragrafu li jawtorizza d-densitajiet tat-tħawwil u l-ispazju bejn il-flanni li huma iżjed jew inqas mill-valuri awtorizzati, sa limitu ta' 10 % taż-żoni identifikati tal-azjenda, koperti minn protokoll ta' evalwazzjoni approvat mill-kumitat nazzjonali rilevanti.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

L-għan tal-evalwazzjoni huwa li tippermetti lill-operaturi jsibu forma alternattiva ta' kontroll tal-ħaxix ħażin minħabba l-prospett ta' projbizzjoni tal-glifosat, jew permezz ta' mezzi mekkaniċi għal densitajiet aktar baxxi, jew permezz ta' kompetizzjoni ma' pjanti tar-ribes iswed għal densitajiet ogħla.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

5. ***Ammont ta' frott***

Deskrizzjoni

Fil-Parti I, il-paragrafu 4.8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-proporzjon massimu tal-varjetajiet addizzjonali "Blackdown", "Andega" u "Andorine" inbidel minn 30 % tal-kwantità tal-varjetajiet ewlenin użati, għal 200 g ta' frott żgħir tar-ribes iswed għal kull litru ta' crème de cassis miksub.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Billi jiżdied il-proporzjon ta' varjetajiet addizzjonali, l-għan huwa li l-produtturi ewlenin tal-likuri jkunu jistgħu jipproduċu l-"Cassis de Bourgogne" skont il-formula tagħhom stess b'ammont partikolarment għoli ta' frott.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. ***Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott***

Deskrizzjoni

Fil-Parti I, il-paragrafu 5.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-proporzjon taż-żewġ varjetajiet ewlenin imkabbra f'Bourgogne ġie aġġornat meta mqabbel mal-ewwel verżjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Fl-ewwel verżjoni, il-proporzjon kien indikat b'perċentwal, li issa ġie ssostitwit bil-kelma "l-aktar".

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Din l-emenda tirrifletti kif inbidlu ż-żoni kkultivati minn mindu ġiet approvata l-ewwel verżjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

7. ***Grupp applikant***

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-grupp applikanti ġew aġġornati.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Biex id-dettalji tal-kuntatt jiġu aġġornati.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

8. ***Referenzi għall-istrutturi ta' kontroll***

Deskrizzjoni

Fil-Parti III tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, id-dettalji ta' kuntatt tal-korp ta' spezzjoni privat responsabbli tħassru. Barra minn hekk, il-kliem preċedenti ġie ssostitwit b'paragrafu ġdid li jispjega l-proċess ta' spezzjoni ġenerali.

Id-dettalji ta' kuntatt tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità ġew aġġornati.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Ġew introdotti regoli ġodda dwar l-abbozzar għal din il-parti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

"Cassis de Bourgogne"

2. **Pajjiż applikant**

Franza

3. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

4. **Kategorija jew kategoriji tax-xarba spirituża**

34. Crème de (supplimentat bl-isem ta' frotta jew tal-materja prima oħra użata)

4.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2208 — Alkoħol etiliku mhux żnaturat b'qawwa alkoħolika skont il-volum ta' inqas minn 80 % vol; spirti, likuri u xarbiet oħra spirituży

5. **Deskrizzjoni tax-xarba spirituża**

Karatteristiċi organolettiċi

Il-"Cassis de Bourgogne" għandu kulur aħmar skur opak, sinjal tal-kontenut għoli tal-frott tiegħu, bil-wiċċ ta' fuq ta' kulur vjola fil-flixkun. Bil-qatriet densi tiegħu, juri viskożità sostnuta mal-ġnub tal-flixkun, jiġifieri "jeħel mal-ħġieġ". It-tleqqija tiegħu hija sinjal tal-freskezza tal-krema.

L-aroma distinta tal-frott tiegħu hija karatteristika tal-bakek tar-ribes iswed tal-varjetajiet ewlenin użati, in-"Noir de Bourgogne" u r-"Royal de Naples". Din tikxef il-purità tal-frott maqtugħ meta jkun kompletament misjur, kif ukoll l-eleganza u l-finezza tiegħu: tintreħa aroma qawwija qabel id-dewqan.

Fil-ħalq, il-"Cassis de Bourgogne" huwa kkaratterizzat minn sensazzjoni inizjali qawwija u minn sawra mimlija u bellusija. Fih joħorġu l-aħjar elementi mit-togħma ħelwa tal-bakek "Noir de Bourgogne" u "Royal de Naples" u l-konċentrazzjoni tagħhom.

Il-metodu ta' maċerazzjoni tradizzjonali kkontrollat perfettament u d-dożaġġ korrett taz-zokkor jirfdu l-aromi, li jesprimu l-awtentiċità kollha tar-ribes iswed. Dan jirriżulta f'bilanċ armonjuż ġenerali li fih il-vivaċità kkontrollata tal-frott tagħti lok għal togħma eċċezzjonali li ddum fil-ħalq.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi ewlenin

Meta jiġi introdott fis-suq għall-bejgħ lill-konsumatur, il-"Cassis de Bourgogne" jkollu:

— kontenut ta' zokkor invertit ta' mhux inqas minn 450 g/l;

— qawwa alkoħolika skont il-volum ta' bejn 15 % u 25 %.

Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla max-xarbiet spiritużi tal-istess kategorija)

Il-"Cassis de Bourgogne" huwa magħmul minn frott li tkun saritlu maċerazzjoni twila f'temperatura baxxa (mill-inqas 3 ġimgħat), li tippreserva l-freskezza tal-aromi. L-użu la ta' sustanzi aromatizzanti u lanqas ta' preparazzjonijiet aromatizzanti, iżda ta' bakek b'ammont minimu għoli ta' frott, jippermetti konċentrazzjoni tal-aromi preżenti fil-frotta. Is-sajran ottimali tal-frott maqtugħ fiż-żona tiggarantixxi aromi aktar żviluppati tar-ribes iswed. L-użu taz-zokkor abjad, mhux ta' ġulepp taz-zokkor, jgħin jagħti lill-prodott il-qawwa aromatika u s-sawra bellusija tiegħu. Il-viskożità speċifika tal-prodott hija marbuta mal-kontenut taz-zokkor meħtieġ li jaqbeż l-istandard minimu għall-kategorija, u li jibbilanċja l-aċidità għolja tal-varjetà "Noir de Bourgogne". Ma jista' jintuża l-ebda ingredjent ieħor għajr ir-ribes iswed, l-alkoħol etiliku u z-zokkor granulat, li joħroġ l-aromi speċifiċi taż-żewġ varjetajiet ta' ribes iswed "Noir de Bourgogne" u "Royal de Naples". Dawn iż-żewġ varjetajiet, li jirrappreżentaw il-biċċa l-kbira taż-żoni kkultivati f'Bourgogne minn fejn jiġi l-prodott, jagħtu l-karatteristiċi speċifiċi tagħhom lil din ix-xarba spirituża: il-varjetà "Noir de Bourgogne" għandha l-aromi fini u qawwija tagħha, filwaqt li r-"Royal de Naples" tagħti l-intensità tal-kulur. Dawn il-karatteristiċi differenti tal-frott jagħtu lill-crème de cassis it-togħma tagħha li ddum fil-ħalq.

6. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-produzzjoni tal-bakek tar-ribes iswed, il-maċerazzjoni tagħhom, l-estrazzjoni tal-infużjoni u l-produzzjoni tal-krema jitwettqu fiż-żona ġeografika approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali rilevanti tas-6 ta' Frar 2025. Il-perimetru ta' din iż-żona, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni mill-kumitat nazzjonali rilevanti, jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024:

Dipartiment ta' 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.

Dipartiment ta' 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, 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.

Il-mapep taż-żona ġeografika jinsabu fuq is-sit web tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità.

Il-bakek tar-ribes iswed jitkabbru fi msaġar tal-frott li kienu s-suġġett ta' proċedura ta' identifikazzjoni bbażata fuq kriterji ta' identifikazzjoni tal-irqajja' marbuta mal-post fejn jinsabu.

7. **Metodu tal-produzzjoni tax-xarba spirituża**

Varjetajiet

L-uniċi varjetajiet awtorizzati huma:

— varjetajiet prinċipali: "Noir de Bourgogne" u "Royal de Naples";

— varjetajiet addizzjonali: "Blackdown", "Andega" u "Andorine".

Huwa awtorizzat li ż-żewġ varjetajiet prinċipali jitħalltu fl-istess flann.

Hija pprojbita kull taħlita oħra ta' varjetajiet fl-istess flann.

Densità tat-tħawwil

Id-densità tal-pjantaġġun trid tkun bejn 5 500 u 7 000 pjanta għal kull ettaru.

L-ispazju bejn il-flanni jvarja bejn 2,85 u 3,70 m.

L-irqajja' ta' art li ma jikkonformawx mad-densità tat-tħawwil jew ir-regoli dwar l-ispazjar ta' hawn fuq huma madankollu permessi wara evalwazzjoni, sa limitu ta' 10 % taż-żoni identifikati tal-azjenda, dment li jiġi ffirmat ftehim mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità, il-korp ta' protezzjoni u ta' ġestjoni u l-operatur awtorizzat f'konformità mal-ftehim approvat mill-kumitat nazzjonali rilevanti fis-6 ta' Frar 2025.

Metodu għaż-żamma tal-ħamrija

Il-produttur għandu jżomm iż-żoni bejn il-flanni permezz ta' wieħed mill-mezzi li ġejjin:

— kopertura permanenti tal-ħaxix, miżrugħa jew spontanja;

— ħdim tar-raba', ħlief fejn ikun hemm riskju ta' erożjoni.

Fertilizzazzjoni

Qabel kull tħawwil ġdid, hija meħtieġa analiżi kimika tal-ħamrija.

Il-fertilizzazzjoni bin-nitroġenu ma tridx taqbeż it-80 unità għal kull ettaru fis-sena. Jekk taqbeż il-50 unità, trid tiġi applikata f'intervalli.

Rendiment

Ir-rendiment medju għal kull pjanta f'kull azjenda għandu jkun strettament aktar baxx minn:

— 1 000 g għal kull pjanta, b'limitu ta' 6 tunnellati/ha għall-varjetajiet prinċipali;

— 1 700 g għal kull pjanta, b'limitu ta' 10 tunnellati/ha għall-varjetajiet addizzjonali;

Qtugħ

Minbarra ż-żewġ varjetajiet prinċipali, li jistgħu jinqatgħu flimkien, kull waħda mill-varjetajiet trid tinqata' separatament.

Waqt il-qtugħ, l-indiċi rifrattiv tal-bakek tar-ribes iswed irid jaqbeż:

— 15° Brix għall-varjetajiet "Noir de Bourgogne", "Royal de Naples", "Andega" u "Andorine";

— 17° Brix għall-varjetà "Blackdown".

Proċessar tal-frott

Il-bakek tar-ribes iswed:

— jew jiġu maċerati kif deskritt hawn taħt;

— jew jiġu ffriżati għal maċerazzjoni aktar tard.

Maċerazzjoni tal-frott

Il-komponenti solubbli tal-frott jiġu estratti permezz tal-maċerazzjoni f'temperatura baxxa tal-bakek tar-ribes iswed fil-kwantità xierqa ta' alkoħol etiliku primjum ta' oriġini agrikola, possibbilment biż-żieda tal-ilma.

F'konformità mal-proporzjonijiet stabbiliti f'dawn l-ispeċifikazzjonijiet, il-varjetajiet awtorizzati jitħalltu:

— jew direttament fit-tank tal-maċerazzjoni;

— jew billi ssir maċerazzjoni separata tal-varjetajiet prinċipali, minn naħa, u tal-varjetajiet addizzjonali, min-naħa l-oħra.

Tista' ssir maċerazzjoni waħda jew żewġ maċerazzjonijiet bl-istess ammont ta' frott. Jekk isiru żewġ maċerazzjonijiet, fi tmiem l-ewwel maċerazzjoni u wara l-estrazzjoni, jiżdiedu l-alkoħol u l-ilma mat-tank u mbagħad issir it-tieni maċerazzjoni.

Kull maċerazzjoni ddum mill-inqas 3 ġimgħat.

L-infużjoni tinkiseb:

— b'meraq li jinżel b'mod naturali;

— bit-taħlit tal-meraq li jinżel b'mod naturali mal-meraq mill-għasra mill-istess maċerazzjoni;

— jew bl-għasir tal-maċerazzjoni direttament.

Il-qawwa alkoħolika skont il-volum tal-infużjoni miksuba ma tridx tkun inqas minn 25 %.

Produzzjoni tal-crème de cassis

Il-"Cassis de Bourgogne" jiġi prodott mill-ewwel infużjoni jew minn taħlita tal-ewwel u t-tieni infużjonijiet, li fihom iz-zokkor granulat jinħall f'temperatura ambjentali.

Il-qawwa alkoħolika skont il-volum tista' tiġi aġġustata kull meta jkun meħtieġ biż-żieda ta' alkoħol etiliku primjum ta' oriġini agrikola jew tal-ilma.

Ma jista' jiżdied l-ebda ingredjent ieħor, b'mod partikolari l-blanzuni tar-ribes iswed, tar-ribes aħmar jew tal-lampun.

Ammont ta' frott

L-ammont minimu ta' frott għall-varjetajiet prinċipali huwa ta' 250 g ta' bakek tar-ribes iswed għal kull litru ta' crème de cassis miksub.

'Il fuq minn dan il-minimu, l-ammont ta' frott jista' jiżdied bil-frott:

— tal-varjetajiet prinċipali:

— tal-varjetajiet addizzjonali, sa massimu ta' 200 g ta' bakek tar-ribes iswed għal kull litru ta' crème de cassis miksub.

L-ammont ta' frott huwa ddeterminat f'żewġ stadji:

— il-kalkolu tal-ammont medju ta' frott tal-infużjonijiet;

— imbagħad il-kalkolu tal-ammont ta' frott skont il-lott ta' crème de cassis prodott, filwaqt li jitqies il-volum ta' kull infużjoni użata.

Meta titwettaq maċerazzjoni waħda biss, l-ammont ta' frott jiġi ddeterminat fir-rigward tal-volum tal-infużjoni estratta.

Meta jitwettqu żewġ maċerazzjonijiet, tliet kwarti tal-ammont ta' frott jitqiesu li ġew assorbiti mill-ewwel maċerazzjoni, filwaqt li l-kwart li jifdal jitqies li ġie assorbit mit-tieni maċerazzjoni.

8. **Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ**

—

9. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

Indikazzjonijiet addizzjonali

L-indikazzjoni ġeografika "Cassis de Bourgogne" ma tista' tiġi ssupplimentata bl-ebda indikazzjoni addizzjonali.

10. **Deskrizzjoni tar-rabta bejn ix-xarba spirituża u l-oriġini ġeografika tagħha, inklużi, fejn xieraq, l-elementi speċifiċi tad-deskrizzjoni tal-prodott jew tal-metodu ta' produzzjoni li jiġġustifikaw ir-rabta**

Il-fatturi fiżiċi tar-rabta

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-"Cassis de Bourgogne" tinsab fil-partijiet tal-Lvant tad-dipartimenti tal-Côte d'Or u Saône-et-Loire. Din tikkorrispondi għar-reġjuni naturali ewlenin li ġejjin:

— il-plateaux tal-ġebel tal-ġir fil-Lvant tat-tlugħ ta' Bourgogne, il-Hautes-Côtes u l-Côte viticole, li jestendu lejn in-Nofsinhar permezz tal-Côte Chalonnaise, il-Clunisois u fl-aħħar nett il-Mâconnais. L-altitudnijiet ivarjaw bejn 400 u 600 m, filwaqt li tul il-plateaux jaqsmu għadd kbir ta' widien, li jagħtuhom terren imħarbat;

— fil-Lvant hemm il-pjanuri tas-sottostrati tal-marl ikkultivati tas-Saône u t-tributarja tagħha d-Dheune. L-altitudnijiet ivarjaw bejn 200 u 250 m, b'terren ġentili fejn l-ogħla art hija miksija b'foresti bħall-Foresta ta' Cîteaux.

Fir-reġjuni tal-plateau, is-sottostrati huma ffurmati fil-biċċa l-kbira minn ġebel tal-ġir iebes jew tafli mill-era Ġurassika (sekondarja). Il-ħamrija ġeneralment tkun bil-ġebel, kalkarja u jkollha skular tajjeb.

Il-ħamrija tal-pjanura tas-Saône fil-biċċa l-kbira hija ta' trab ġulġlieni tafli, li normalment ikollha lissija fil-wiċċ. Fuq ix-xaqlibiet tal-widien, is-sottostrat tal-marl tal-era Terzjarja huwa eqreb lejn il-wiċċ. Hawnhekk il-ħamrija tista' tkun kemxejn kalkarja aktar fil-fond u jkollha skular tajjeb.

L-imsaġar tal-frott tar-ribes iswed huma mħawla fuq ħamrija magħmula minn ħamrija tal-ġebel tal-ġir jew ta' sottostrat tal-marl li hija moderatament fonda u bi skular tajjeb, bl-eċċezzjoni tal-ħamrija fuq il-pjanura alluvjali u l-ħamrija ġeblija fuq il-ġebel tal-ġir iebes. Il-ġlata tiġi evitata.

Il-Bourgogne kollu kemm hu huwa soġġett għal klima oċeanika, ikkaratterizzata minn xita moderata u regolari, u l-ebda nixfa fis-sajf. It-temperaturi huma tipiċi għal klima friska (medja annwali: 11 °C). L-atmosfera oċeanika hija, madankollu, mitigata fin-Nofsinhar tar-reġjun bħala riżultat tat-terren ta' Morvan-Charolais li joħloq effett ta' Foehn li jipproduċi umdità mnaqqsa u temperatura ogħla f'livelli aktar baxxi. Il-klima oċeanika turi wkoll xi karatteristiċi kontinentali li jgħaddu mill-Wied ta' Saône u mill-kuritur ta' Besançon. Minħabba l-effett tal-irjieħ mill-Grigal, it-temperaturi tax-xitwa huma relattivament baxxi, b'perjodi ta' ġlata li jistgħu jkunu twal u intensi, iżda kultant ukoll perjodi tardivi fl-istaġun b'ħafna xemx. Is-sjuf huma sħan u relattivament xotti.

Il-fatturi umani tar-rabta

Qabel is-seklu 19, ir-ribes iswed kien jitkabbar u jiġi kkunsmat l-aktar f'Bourgogne mill-familji, għalkemm il-pjanta kienet magħrufa għall-proprjetajiet mediċinali tagħha.

Kien fl-1841 li Lagoutte u Joly varaw l-ewwel produzzjoni ta' 4 ettolitri tal-likur tar-ribes iswed f'Dijon. Għamel suċċess immedjat u 3 snin wara, fl-1844, il-produzzjoni żdiedet għal 250 ettolitru u mbagħad kibret saħansitra aktar. Ħafna produtturi tal-likuri bdew joperaw fir-reġjun, u l-kultivazzjoni tar-ribes iswed kibret sabiex tissodisfa d-domanda. Fl-1875, ġew irreġistrati 2 300 000 pjanta fil-Côte d'Or.

Fil-bidu, ir-ribes iswed kien ikkultivat mill-vitikulturi flimkien mad-dwieli tagħhom. Oriġinarjament, it-tkabbir tar-ribes iswed ibbenefika mill-għarfien prattiku u t-tagħmir tal-vitikulturi: iż-żbir annwali, il-ħdim tar-raba', eċċ. Barra minn hekk, il-qtugħ kien isir matul il-perjodu li tradizzjonalment ma kienx l-istaġun tad-dwieli. Il-produzzjoni tal-crème de cassis imbagħad saret aktar stabbli u mifruxa, u s-sidien iddedikaw irqajja' ta' art sħaħ lir-ribes iswed. It-tkabbir tar-ribes iswed inizjalment kien isir fil-muniċipalitajiet tal-vitikultura ta' Côte u Hautes Côtes, imbagħad infirex lejn Chalonnais u l-pjanura ta' Dijon, u eventwalment lejn il-wied ta' Saône.

B'mod paradossali, it-tifqigħa tal-fillosera fl-aħħar tas-seklu 19 saħħet il-preżenza tar-ribes iswed f'Bourgogne permezz ta' ridistribuzzjoni tat-tħawwil. Ir-ribes iswed temporanjament beda jokkupa x-xaqlibiet l-aktar prestiġjużi tal-vitikultura f'Bourgogne. Għalhekk feġġet il-crème de cassis minn postijiet bħal Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton u Chambolle Musigny.

Fis-seklu 20, il-produtturi reġjonali tar-ribes iswed bdew jorganizzaw ruħhom:

— mill-1900, twaqqfu assoċjazzjonijiet tal-produtturi fl-irħula, prinċipalment fil-Hautes Côtes. Fl-1912, inħolqot l-Għaqda tal-Assoċjazzjonijiet tal-Produtturi tar-Ribes Iswed, li laqqgħet flimkien madwar 50 assoċjazzjoni lokali;

— l-ewwel kuntratti għax-xiri ta' bakek tar-ribes iswed bejn il-kultivaturi u l-produtturi tal-likuri dehru fl-1904, b'termini li jvarjaw minn 6 snin sa 12-il sena. Din il-prattika tal-konklużjoni ta' kuntratti pluriennali għadha ssir sal-lum;

— il-produtturi tal-likuri u l-kultivaturi minn dak iż-żmien 'l hawn ingħaqdu flimkien f'assoċjazzjonijiet kummerċjali transindustrijali: il-Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon fl-1955, segwit mis-Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne fl-1997.

F'Dijon, J. Vercier, professur anzjan tal-ortikultura, ikkontribwixxa għal ħafna għexieren ta' snin għall-iżvilupp u l-organizzazzjoni tal-kultivazzjoni tar-ribes iswed f'Bourgogne. Bejn l-1903 u l-1930, huwa editja ħames edizzjonijiet suċċessivi ta' xogħol ta' referenza dwar il-kultivazzjoni tar-ribes iswed. Huwa kkontribwixxa għad-definizzjoni ta' razza reġjonali tar-ribes iswed li, mis-snin 1920 'il quddiem, kienet tissejjaħ in-"Noir de Bourgogne". Fis-snin 60, iċ-ċentru ta' Dijon tal-Istitut Nazzjonali tar-Riċerka Agrikola (INRA, Institut national de la recherche agronomique) wettaq riċerka dwar ir-ribes iswed u, b'mod partikolari, ħoloq klonu ċċertifikat għal din il-varjetà lokali.

Il-"Crème de cassis de Bourgogne" issa huwa prodott minn produtturi tal-likuri speċjalizzati li għalihom huwa l-prodott ewlieni tagħhom. Madankollu, huwa prodott ukoll minn kultivaturi żgħar tal-bakek.

Il-varjetà dominanti hija n-"Noir de Bourgogne", li għandha ċerti karatteristiċi fenoloġiċi li jiżvelaw kif din adattat għall-kundizzjonijiet f'Bourgogne. L-iffurmar tardiv tal-blanzuni u l-fjoritura jnaqqsu r-riskji mill-ġlata fir-rebbiegħa u jtejbu l-kundizzjonijiet tad-dakkir (preżenza ta' insetti). L-istaġun qasir tat-tkabbir tagħha jippermetti l-qtugħ bikri barra mill-perjodi tas-sajf xotti. Madankollu, din il-varjetà hija sensittiva għall-moffa żajbrija, tipproduċi rendiment baxx u ma tantx iddakkar lilha nnifisha tajjeb, li jagħmilha suxxettibbli li ma jkollhiex frott. Huwa għalhekk neċessarju li titħawwel flimkien ma' varjetà dakkara bl-istess data tal-fjoritura. Il-varjetà l-aktar użata hija r-"Royal de Naples", li wkoll hija tradizzjonali f'Bourgogne. Iż-żewġ varjetajiet jipproduċu bakek b'aroma eċċezzjonalment qawwija, filwaqt li r-"Royal de Naples" għandu wkoll intensità qawwija tal-kulur.

Speċifiċità tal-prodott

Ir-ribes iswed u l-"crème de cassis de Bourgogne" ilhom karatteristiċi ta' Bourgogne mit-tieni nofs tas-seklu 19. Ir-reġjun jipproduċi aktar minn 80 % tal-"crèmes de cassis" mibjugħa fi Franza u madwar id-dinja. Kull sena, 12-il miljun litru joħorġu mill-imħażen tal-produtturi tal-likuri f'Bourgogne. Dan il-likur huwa assoċjat mill-qrib ma' membru tal-kleru bl-isem ta' Kir, li kien is-Sindku u Membru Parlamentari għal Dijon fis-snin 50 u li ta ismu lill-cocktail famuż. Il-mużew dinji tar-ribes iswed ta' Cassissium ilu stabbilit f'Nuits-St-Georges mill-2001 u jilqa' 30 000 viżitatur kull sena.

L-ewwel referenza għall-"Cassis de Bourgogne" tmur lura għall-1856 u l-aħwa Lagoutte, li kienu produtturi tal-likuri f'Dijon. Bir-reputazzjoni tiegħu dejjem tikber, l-isem kien jintuża b'mod komuni mill-produtturi tal-likuri f'Bourgogne u saħansitra f'Lyon fil-bidu tas-seklu 20.

Il-kummerċjanti tal-inbid ta' Bourgogne spiss kienu jippreżentaw il-"Cassis de Bourgogne" flimkien mal-firxa tagħhom ta' nbejjed fini.

Il-"Cassis de Bourgogne" huwa kkaratterizzat minn aroma eċċezzjonalment qawwija li tgħaqqad il-finezza, sawra bellusija u togħma li ddum fil-ħalq. Il-konċentrazzjoni tal-frott tiegħu hija ċara wkoll mill-kulur aħmar skur qawwi ħafna u mill-viskożità għolja tiegħu, li minħabba fiha "jeħel mat-tazza".

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott

Mill-bidu tiegħu f'nofs is-seklu 19 wara l-iżvilupp tal-produzzjoni tal-likuri f'Bourgogne, it-tkabbir tar-ribes iswed sar stabbilit sew fil-Lvant ta' Bourgogne, fil-plateaux tal-ġebel tal-ġir u l-pjanuri tas-Saône. Ir-ribes iswed huwa pjanta tat-Tramuntana li tħobb klimi kesħin u friski niexfa. Idealment jinsab fil-qalba tar-reġjun ta' Bourgogne.

Iż-żewġ varjetajiet prinċipali, li jirrappreżentaw il-biċċa l-kbira taż-żoni kkultivati f'Bourgogne filwaqt li huma tabilħaqq fil-minoranza f'reġjuni oħra, huma n-"Noir de Bourgogne" u d-dakkara tiegħu r-"Royal de Naples". Dawn iż-żewġ varjetajiet indiġeni huma adatti għall-art u l-klima ta' Bourgogne.

Il-kultivazzjoni tan-"Noir de Bourgogne", varjetà li hija fraġli u delikata, titlob attenzjoni u għarfien prattiku speċjali fid-dawl tal-limitazzjonijiet agronomiċi tagħha. Madankollu, il-limitazzjonijiet u r-rendiment baxx tagħha huma fil-biċċa l-kbira kkumpensati mill-kwalitajiet aromatiċi bla paragun tagħha. Ir-"Royal de Naples" hija wkoll varjetà aromatika ħafna.

B'aktar minn 150 sena esperjenza f'dan il-qasam, l-għarfien prattiku tal-produtturi tal-likuri ta' Bourgogne li jispeċjalizzaw fl-ipproċessar tar-ribes iswed (il-produzzjoni tal-likur permezz ta' maċerazzjoni, l-użu ta' varjetajiet lokali, l-ammont għoli ta' frott, l-użu esklużiv tal-bakek tar-ribes iswed) jagħmlu l-"Cassis de Bourgogne" prodott tipiku. Il-varjetà tar-ribes iswed "Noir de Bourgogne", bit-togħma fina u qawwija tagħha, tagħti lill-"Cassis de Bourgogne" rikkezza aromatika eċċezzjonali. Il-varjetà "Royal de Naples", min-naħa tagħha, tipprovdi l-intensità tal-kulur. Fl-aħħar nett, is-sajran bikri tal-varjetajiet prinċipali jwassal għal bakek misjura tajjeb u jagħti lil-likur is-sawra bellusija tiegħu.

Peress li l-materja prima tinstab ħdejn l-imħażen tal-produtturi tal-likuri, tradizzjonalment u b'mod kostanti kien hemm skambju ta' informazzjoni bejn il-produtturi u l-proċessuri tal-frott, kif turi l-assoċjazzjoni transindustrijali. Għalhekk huwa possibbli li nitkellmu dwar osmożi bejn il-materja prima, il-frott, il-produzzjoni u l-ipproċessar, u bejn il-kultivaturi tar-ribes iswed u l-produtturi lokali tal-likuri, li tirriżulta fi prodott emblematiku ta' Bourgogne.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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