Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5254

26.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5254)

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING DIE GEVOLGEN HEEFT VOOR HET ENIG DOCUMENT

“Cassis de Bourgogne”

EU-nr.: PGI-FR-02075-AM01 — 3.7.2025

1. **Naam van het product**

“Cassis de Bourgogne”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☒ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☒ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit — Directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen, Bureau voor wijnen en andere dranken

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de GA “Cassis de Bourgogne” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) een wijziging van (een deel van) de naam of het gebruik van de naam, of van de (categorie) producten met een geografische aanduiding;

b) een wijziging die het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied dreigt te verbreken;

c) een wijziging die leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijzigingen**

1. ***Specifieke kenmerken (in vergelijking met andere gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)***

Beschrijving

In deel I (2) van het productdossier is punt 2.3 "Specifieke kenmerken (in vergelijking met andere gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)" toegevoegd om het effect van de fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken van "Cassis de Bourgogne" op de specifieke kenmerken te verduidelijken en aan te geven hoe "Cassis de Bourgogne" verschilt van andere gedistilleerde dranken van dezelfde categorie.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Het punt is toegevoegd aan het productdossier naar aanleiding van het verzoek van de Europese Commissie om aanvullende informatie d.d. 10.2.2017 in verband met de indiening van het technisch dossier op grond van Verordening (EG) nr. 110/2008 (artikel 20, lid 1).

De aanvullende informatie in dit punt waarborgt de samenhang tussen de inhoud van het productdossier en de inhoud van het enig document dat is geregistreerd bij de aanvraag.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. ***Afbakening van het geografische gebied***

Beschrijving

In deel I (3) van het productdossier is na de vermelding "Geografisch gebied" de volgende informatie toegevoegd: "goedgekeurd door het Institut national de l'origine et de la qualité tijdens de bijeenkomst van het bevoegde nationale comité op 6 februari 2025. Op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité bestond dit gebied uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2024:"

De datum van goedkeuring van het gewijzigde geografische gebied is toegevoegd, omdat het oorspronkelijke gebied is uitgebreid met negen aangrenzende gemeenten, waardoor een bessenproducent en een likeurstoker konden worden opgenomen.

De lijst van gemeenten van het geografische gebied is bijgewerkt overeenkomstig de officiële geografische code van 2024, zonder dat het grondgebied van het gebied is gewijzigd, met uitzondering van de bovengenoemde uitbreiding.

Daarnaast is aangegeven dat de cartografische documenten kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut national de l'origine et de la qualité".

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Er is informatie over de datum van goedkeuring toegevoegd om aan te geven dat het nieuwe gebied officieel is gevalideerd.

Het geografische gebied is uitgebreid op basis van factoren die het verband tussen het product en het geografische gebied bekrachtigen.

Door deze gemeenten en exploitanten op te nemen, breidt de producentengroepering de productie uit.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. ***Identificatie van de percelen***

Beschrijving

In deel I (3) van het productdossier zijn de woorden "Vanaf de oogst van 2015" geschrapt.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Vanaf de oogst van 2015 moeten alle zwarte bessen op geïdentificeerde percelen worden geproduceerd. De geschrapte informatie is niet langer een regel waaraan moet worden voldaan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. ***Plantdichtheid***

Beschrijving

In deel I (4.2) van het productdossier is een punt toegevoegd om een plantdichtheid en een afstand tussen de rijen onder of boven de toegestane waarden toe te staan voor maximaal 10 % van de geïdentificeerde oppervlakte van het bedrijf, in het kader van een evaluatieprotocol dat is goedgekeurd door het bevoegde nationale comité.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

De evaluatie is bedoeld om exploitanten de mogelijkheid te bieden een alternatief te vinden voor hun onkruidbestrijding met het oog op een verbod op glyfosaat: mechanische middelen voor lage plantdichtheden, of planten die concurreren met de zwartebessenplanten voor hoge plantdichtheden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. ***Vruchtgehalte***

Beschrijving

In deel I (4.8) van het productdossier is het maximumaandeel van de aanvullende variëteiten blackdown/andega/andorine verhoogd van 30 % van de voornaamste variëteiten naar 200 gram zwarte bessen per liter geproduceerde crème de cassis.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

De verhoging van het aandeel aanvullende variëteiten is bedoeld om grote likeurstokers de mogelijkheid te bieden om “Cassis de Bourgogne” met een bijzonder hoog vruchtgehalte te produceren, zoals het recept voorschrijft.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. ***Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product***

Beschrijving

In deel I (5.4) van het productdossier is het aandeel van de twee voornaamste in Bourgondië geteelde variëteiten geactualiseerd ten opzichte van het aandeel in de eerste versie van het productdossier. In de eerste versie werd het aandeel uitgedrukt als percentage. Dit is nu vervangen door de formulering “het grootste deel”.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Deze wijziging sluit aan op de ontwikkeling van de bebouwde oppervlakten sinds de goedkeuring van de eerste versie van het productdossier.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. ***Aanvragende groepering***

Beschrijving

De contactgegevens van de aanvragende groepering zijn bijgewerkt.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Actualisering.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. ***Verwijzingen naar de controlestructuren***

Beschrijving

In deel III van het productdossier zijn de gegevens van de met de inspectie belaste particuliere controle-instantie geschrapt. Ook is de oude tekst vervangen door een nieuwe alinea waarin wordt beschreven hoe de algehele inspectie is ingericht.

De gegevens van het INAO zijn bijgewerkt.

Een samenvatting van de redenen waarom de wijziging nodig is

Er zijn voor dit deel nieuwe redactionele regels vastgesteld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Cassis de Bourgogne"

2. **Land van de aanvrager**

Frankrijk

3. **Type geografische aanduiding**

Geografische aanduiding (IG)

4. **Categorie/categorieën van de gedistilleerde drank**

34. Crème de (aangevuld met de naam van de betrokken vrucht of van de andere gebruikte grondstof)

4.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, GEDISTILLEERDE DRANKEN EN AZIJN

2208 — ethylalcohol, niet gedenatureerd, met een alcoholvolumegehalte van minder dan 80 % vol; gedistilleerde dranken, likeuren en andere dranken die gedistilleerde alcohol bevatten

5. **Omschrijving van de gedistilleerde drank**

Organoleptische kenmerken

"Cassis de Bourgogne" heeft een ondoorzichtige donkere granaatkleur, wat wijst op een hoog vruchtgehalte, met een paarsachtige rand. De drank heeft dikke tranen en een lange viscositeit op de wand van de fles: de drank "hangt aan het glas". De glans wijst op een frisse crème.

Het uitgesproken aroma benadrukt de fruitigheid die kenmerkend is voor de zwarte bessen van de voornaamste gebruikte variëteiten: "noir de bourgogne" en "royal de naples". Hierin komen de zuiverheid van de vruchten die op volle rijpheid worden geplukt, alsook de elegantie en finesse ervan tot uiting: voorafgaand aan het proeven geeft de drank een intens aroma af.

In de mond heeft "Cassis de Bourgogne" een brede aanzet en een volle, fluweelachtige textuur. De zoete smaak van de bessen van "noir de bourgogne" en "royal de naples" komt duidelijk naar voren, evenals de concentratie ervan.

De perfect gecontroleerde traditionele maceratiemethode en de juiste suikerdosering versterken de aroma's, waarin het oorspronkelijke karakter van de zwarte bessen volledig tot uitdrukking komt. Dit leidt tot een harmonieus algeheel evenwicht, waarbij de gecontroleerde levendigheid van de vruchten voor een lange afdronk zorgt.

Belangrijkste fysisch-chemische kenmerken

"Cassis de Bourgogne" heeft de volgende kenmerken wanneer het in de handel wordt gebracht voor verkoop aan de consument:

— een minimumgehalte aan invertsuiker van 450 g/l;

— een alcoholvolumegehalte tussen 15 % en 25 %.

Specifieke kenmerken (in vergelijking met andere gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)

"Cassis de Bourgogne" wordt bereid door langdurige koude maceratie (ten minste drie weken) waardoor de frisse aroma's behouden blijven. De aroma's uit de vruchten worden geconcentreerd dankzij het gebruik van bessen (en dus niet van aromastoffen of aromatiserende preparaten) en door het hoge minimale vruchtgehalte. De optimale rijpheid van de in het gebied geoogste vruchten zorgt voor beter ontwikkelde zwartebessenaroma's. Het gebruik van witte suiker, en niet van suikerstroop, draagt bij tot de aromatische kracht en fluweelachtige textuur van het product. De bijzondere viscositeit van het product houdt verband met het vereiste suikergehalte, dat hoger is dan de minimumnorm voor de categorie. Dit brengt de hoge zuurgraad van de variëteit "noir de bourgogne" in evenwicht. Doordat andere ingrediënten dan zwarte bessen, ethylalcohol en kristalsuiker verboden zijn, komen de specifieke aroma's van de twee variëteiten "noir de bourgogne" en "royal de naples" optimaal tot hun recht. De specifieke kenmerken van deze twee variëteiten, die het grootste deel uitmaken van de bebouwde oppervlakten in het oorspronkelijke terroir in Bourgondië, komen terug in de gedistilleerde drank: de variëteit "noir de bourgogne" zorgt voor specifieke, verfijnde en krachtige aroma's, en "royal de naples" is verantwoordelijk voor de intense kleur. Deze verschillende kenmerken van de vruchten dragen bij aan de lange afdronk van de crème de cassis.

6. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De productie van de zwarte bessen, de maceratie, het afhevelen van de infusie en de productie van de crème vinden plaats in het geografische gebied dat door het Institut national de l'origine et de la qualité tijdens de bijeenkomst van het bevoegde nationale comité op 6 februari 2025 werd goedgekeurd. Op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité bestond dit gebied uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2024:

Departement 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.

Departement Saône-et-Loire:

L'Abergement-Sainte-Colombe, Allerey-sur-Saône, Allériot, Aluze, Ameugny, Azé, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay-Saint-Ythaire, Les Bordes, Bouzeron, Boyer, Bragny-sur-Saône, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charette-Varennes, La Charmée, Charnay-lès-Chalon, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chassey-le-Camp, Châtenoy-en-Bresse, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Ciel, Clessé, Cluny, Clux-Villeneuve, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Créot, Crissey, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Diconne, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Écuelles, Épervans, Étrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère, Frontenard, Fuissé, Gergy, Gigny-sur-Saône, Givry, Granges, Grevilly, Guerfand, Hurigny, Igé, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Laives, Laizé, Lalheue, Lans, Lessard-le-National, Leynes, Longepierre, Lournand, Lugny, Lux, Mâcon, Malay, Mancey, Marnay, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Mervans, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Mont-lès-Seurre, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Montcoy, Moroges, Nanton, Navilly, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Ozenay, Palleau, Paris-l'Hôpital, Péronne, Plottes, Pontoux, Prissé, Pruzilly, La Racineuse, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Cyr, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Loup-de-Varennes, Saint-Loup-Géanges, Saint-Marcel, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, La Salle, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Sassenay, Saules, Saunières, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Sevrey, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Toutenant, Uchizy, Varennes-le-Grand, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Verdun-sur-le-Doubs, Vergisson, Verjux, Vers, Verzé, Le Villars, Villegaudin, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut National de l'Origine et de la Qualité".

De zwarte bessen worden geteeld in boomgaarden waarvoor een identificatieprocedure is gevolgd op basis van criteria voor de identificatie van percelen die verband houden met hun ligging.

7. **Werkwijze voor de bereiding van de gedistilleerde drank**

Variëteiten

De enige toegestane variëteiten zijn:

— voornaamste variëteiten: "noir de bourgogne" en "royal de naples";

— aanvullende variëteiten: "blackdown", "andega" en "andorine".

Het is toegestaan de twee voornaamste variëteiten in dezelfde rij aan te planten.

Het mengen van andere variëteiten in eenzelfde rij is verboden.

Plantdichtheid

De plantdichtheid moet tussen 5 500 en 7 000 planten per hectare bedragen.

De afstand tussen de rijen moet 2,85 tot 3,70 m bedragen.

Voor evaluatiedoeleinden zijn percelen die niet voldoen aan de bovengenoemde voorwaarden voor plantdichtheid of afstand tussen de rijen, wel toegestaan tot een maximum van 10 % van de geïdentificeerde oppervlakte van het bedrijf, op voorwaarde dat het INAO, de ODG en de bevoegde exploitant een overeenkomst aangaan conform de overeenkomst die op 6 februari 2025 door het bevoegde nationale comité is goedgekeurd.

Bodemonderhoud

De producent moet de oppervlakten tussen de rijen op een van de volgende wijzen onderhouden:

— blijvend ingezaaid of spontaan gegroeid gras;

— bodembewerking, tenzij er een risico van erosie bestaat.

Bemesting

Vóór elke nieuwe aanplant moet er een chemische bodemanalyse worden uitgevoerd.

Per jaar mag op maximaal tachtig eenheden per hectare stikstofbemesting worden toegepast. Bij meer dan vijftig eenheden moet de bemesting worden gesplitst.

Opbrengst

De gemiddelde opbrengst per plant op elk bedrijf moet strikt lager zijn dan:

— 1 000 g per plant, met een maximum van 6 ton/ha voor de voornaamste variëteiten;

— 1 700 g per plant, met een maximum van 10 ton/ha voor de aanvullende variëteiten.

Oogst

Afgezien van de twee voornaamste variëteiten, die samen mogen worden geoogst, moet elk van de variëteiten afzonderlijk worden geoogst.

Tijdens de oogst moet de brekingsindex van de zwarte bessen hoger zijn dan:

— 15° Brix voor de variëteiten “noir de bourgogne”, “royal de naples”, “andega” en “andorine”;

— 17° Brix voor de variëteit “blackdown”.

Verwerking van de vruchten

De zwarte bessen worden:

— gemacereerd volgens de hierna beschreven voorwaarden;

— of ingevroren voor latere maceratie.

Maceratie van de vruchten

De oplosbare bestanddelen van de vruchten worden geëxtraheerd door koude maceratie van de zwarte bessen in een passende hoeveelheid ethylalcohol uit landbouwproducten, waaraan eventueel water wordt toegevoegd.

Overeenkomstig de in dit productdossier vastgestelde verhoudingen worden de toegestane variëteiten als volgt gemengd:

— ofwel rechtstreeks in de maceratietank;

— ofwel door enerzijds de voornaamste variëteiten en anderzijds de aanvullende variëteiten afzonderlijk te macereren.

Er kunnen één of twee maceraties met hetzelfde vruchtgehalte worden uitgevoerd. Indien er twee maceraties plaatsvinden, wordt de tank na de eerste maceratie en na het overhevelen aangevuld met alcohol en water. Daarna wordt de tweede maceratie uitgevoerd.

Elke maceratie duurt ten minste drie weken.

De infusie wordt als volgt verkregen:

— ofwel uit het vrijloopsap;

— ofwel door het vrijloopsap en het perssap uit dezelfde maceratie te mengen;

— ofwel door de maceratie rechtstreeks te persen.

Het alcoholvolumegehalte van de verkregen infusie moet ten minste 25 % bedragen.

Vervaardiging van de crème de cassis

"Cassis de Bourgogne" wordt vervaardigd uit de eerste infusie of een mengsel van de eerste en tweede infusie, waarin bij omgevingstemperatuur kristalsuiker wordt opgelost.

Het alcoholvolumegehalte kan zo nodig worden aangepast door extra ethylalcohol uit landbouwproducten of water toe te voegen.

Er mogen geen andere ingrediënten, zoals zwartebessenknoppen, rode bessen of frambozen, worden toegevoegd.

Vruchtgehalte

Het minimale gehalte van de voornaamste variëteiten bedraagt 250 gram zwarte bessen per liter verkregen crème de cassis.

Boven dit minimum mag het vruchtgehalte worden verhoogd met vruchten van:

— de voornaamste variëteiten;

— of de aanvullende variëteiten, tot maximaal 200 gram zwarte bessen per liter verkregen crème de cassis.

Het vruchtgehalte wordt in twee stappen bepaald:

— het gemiddelde vruchtgehalte van de infusies wordt berekend;

— vervolgens wordt het vruchtgehalte per partij geproduceerde crème de cassis berekend, aan de hand van het volume van elke gebruikte infusie.

Wanneer er slechts één maceratie plaatsvindt, wordt het vruchtgehalte bepaald op basis van het daadwerkelijk overgehevelde volume van de infusie.

Wanneer er twee maceraties worden uitgevoerd, wordt ervan uitgegaan dat driekwart van het vruchtgehalte wordt geabsorbeerd door de eerste maceratie en het resterende kwart door de tweede maceratie.

8. **Specifieke voorschriften betreffende de verpakking**

—

9. **Specifieke regels inzake de etikettering**

Aanvullende vermelding

De geografische aanduiding "Cassis de Bourgogne" mag niet worden aangevuld met aanvullende vermeldingen.

10. **Beschrijving van het verband tussen de gedistilleerde drank en de geografische oorsprong, met inbegrip van, in voorkomend geval, de specifieke onderdelen van de productomschrijving of de productiemethode die het verband staven**

Fysieke aspecten van het verband

Het geografische productiegebied van "Cassis de Bourgogne" ligt in het oosten van de departementen Côte d'Or en Saône-et-Loire. Het gaat om de volgende grote natuurlijke gebieden:

— de kalksteenplateaus ten oosten van de grens met Bourgondië, de Hautes-Côtes en de Côte viticole, in het zuiden uitgebreid met de Côte chalonnaise, de Clunisois en de Mâconnais. De plateaus liggen op 400 tot 600 meter hoogte en worden doorkruist door een groot aantal dalen, wat voor een ruig reliëf zorgt;

— ten oosten hiervan bevinden zich landbouwvlakten met een mergelsubstraat van de Saône en zijn zijrivier de Dheune. Deze liggen op 200 tot 250 meter hoogte en hebben een licht reliëf. Het hoger gelegen land is bedekt met bossen, zoals het bos van Cîteaux.

De ondergrond van de plateaus bestaat voornamelijk uit harde of kleiachtige kalksteen uit het Jura (Secundaire tijdperk). De bodems zijn over het algemeen steenachtig, kalkhoudend en goed afgewaterd.

De bodems van de vlakte van de Saône bestaan hoofdzakelijk uit klei en leem, meestal uitgeloogd aan het oppervlak. Op de dalhellingen ligt het mergelsubstraat uit het Tertiaire tijdperk dichter aan het oppervlak. Hier kan de bodem op grotere diepte licht carbonaatrijk zijn, en goed afgewaterd.

De zwartebessenboomgaarden worden aangeplant op matig diepe en goed afgewaterde bodems met een kalk- of mergelsubstraat, met uitzondering van alluviale vlakten en skeletbodems op harde kalksteen. Vorstgevoelige omstandigheden worden vermeden.

De volledige regio Bourgondië kent een zeeklimaat. Dit wordt gekenmerkt door gematigde en regelmatige neerslag, zonder noemenswaardige droogte in de zomer. Het klimaat gaat gepaard met koele temperaturen (jaargemiddelde: 11 °C). De zee-invloeden worden in het zuiden van het gebied echter afgezwakt door het reliëf van Morvan-Charolais. Dit zorgt voor een föhn-effect dat leidt tot een lagere luchtvochtigheid en een hogere temperatuur in de laaggelegen gebieden. Het zeeklimaat gaat gepaard met invloeden van een landklimaat als gevolg van het Saône-dal en de Besançon-corridor. De noordoostenwind zorgt hier voor relatief lage temperaturen in de winter, perioden van vorst die lang en hevig kunnen zijn, maar soms ook voor zeer veel zon laat in het seizoen. De zomers zijn warm en relatief droog.

Menselijke aspecten van het verband

Vóór de negentiende eeuw werden zwarte bessen in Bourgondië voornamelijk geplant en geconsumeerd in huiselijke kring. Wel werden er geneeskrachtige eigenschappen aan de plant toegeschreven.

In 1841 brachten Lagoutte en Joly de eerste productie van 4 hectoliter zwartebessenlikeur op de markt in Dijon. Drie jaar later, in 1844, was de productie al gestegen tot 250 hectoliter, waarna het succes een grote vlucht nam. Er werden veel likeurstokerijen opgericht in het gebied en de teelt van zwarte bessen werd uitgebreid om aan de vraag te voldoen. In 1875 werden er in Côte d'Or 2 300 000 planten geregistreerd.

In de beginjaren werden zwarte bessen geteeld door wijnbouwers, als aanvulling op hun wijnstokken. Oorspronkelijk werd bij de teelt van zwarte bessen dan ook gebruikgemaakt van de kennis en materialen die ook voor de wijnbouw werden gebruikt: jaarlijks snoeien, bodembewerking enz. Ook vond de oogst plaats tijdens een van oudsher minder drukke periode voor de wijnbouw. Naarmate de productie van de crème de cassis uitgroeide tot een stabiele en bloeiende bron van inkomsten, begonnen eigenaren volledige percelen met zwarte bessen aan te planten. De teelt vond aanvankelijk plaats in de wijnbouwgemeenten van de Côte en de Hautes Côtes, maar verspreidde zich later richting Chalonnais en de vlakte van Dijon, en vervolgens naar het Saône-dal.

Paradoxaal genoeg kreeg de teelt van zwarte bessen in Bourgondië juist een impuls door de phylloxera-crisis aan het einde van de negentiende eeuw, vanwege de herindeling van de beplante percelen. Hierdoor werden de meest prestigieuze wijngaarden in de terroirs van Bourgondië tijdelijk ingenomen door zwarte bessen. Er verschenen crèmes uit traditionele wijngemeenten als Vougeot, Chambertin, Aloxe-Cortone en Chambolle Musigny.

In de twintigste eeuw begonnen de regionale producenten van zwarte bessen zich te organiseren:

— vanaf 1900 werden er dorpsvakbonden van producenten opgericht, voornamelijk in de Hautes Côtes. In 1912 werd de Unie van verenigingen van zwartebessenproducenten opgericht, waarin ongeveer vijftig van deze lokale vakbonden waren verenigd;

— vanaf 1904 werden de eerste inkoopcontracten voor zwarte bessen gesloten tussen bessenproducenten en likeurstokers, met een looptijd van zes tot twaalf jaar. Zulke meerjarencontracten zijn nog altijd een gangbare praktijk;

— likeurstokers en bessenproducenten verenigden zich in gezamenlijke vakbonden: het Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon in 1955, gevolgd door het Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne in 1997.

In Dijon heeft de heer J. Vercier, hoogleraar tuinbouw, tientallen jaren bijgedragen aan de ontwikkeling en organisatie van de zwartebessenteelt in Bourgondië. Tussen 1903 en 1930 publiceerde hij vijf opeenvolgende edities van een naslagwerk over de teelt van zwarte bessen. Hij droeg bij aan het in kaart brengen van een regionale zwartebessen-variëteit die vanaf de jaren 1920 "noir de bourgogne" werd genoemd. In de jaren 1960 zette het INRA in Dijon het onderzoek naar zwarte bessen voort en werd een gecertificeerde kloon van deze lokale variëteit gecreëerd.

Tegenwoordig wordt "crème de cassis de Bourgogne" bereid door gespecialiseerde likeurmakers, voor wie dit een iconisch product is, maar ook door ambachtelijke bessenproducenten.

Er wordt voornamelijk gebruikgemaakt van "noir de bourgogne". Uit bepaalde fenologische kenmerken blijkt dat deze variëteit zich heeft aangepast aan de omstandigheden in Bourgondië. De late knopbreking en bloei beperken de risico's van voorjaarsvorst en verbeteren de bestuivingsomstandigheden (aanwezigheid van insecten). Dankzij de korte groeiperiode en vroege rijpheid kan er vroeg worden geoogst, om de droge zomerperiode te vermijden. Nadelen van deze variëteit zijn de gevoeligheid voor meeldauw, de lage opbrengst en de matige zelfbevruchting, waardoor de plant gevoelig is voor vruchtverlies. Daarom is het noodzakelijk om ook een bestuivend ras met dezelfde bloeidatum aan te planten. Hiervoor wordt meestal gebruikgemaakt van "royal de naples"; eveneens een traditionele variëteit uit Bourgondië. Beide variëteiten produceren bessen met een uitzonderlijk krachtig aroma. Bessen van "royal de naples" hebben daarnaast een sterke kleurintensiteit.

Specifieke kenmerken van het product

Zwarte bessen en "crème de cassis de Bourgogne" zijn symbolen van de regio sinds de tweede helft van de negentiende eeuw. Het gebied produceert meer dan 80 % van de crème de cassis die in Frankrijk en de rest van de wereld wordt verkocht. Elk jaar komt er twaalf miljoen liter uit de productiekelders van de likeurstokers in Bourgondië. De likeur wordt vaak in één adem genoemd met kanunnik Kir, locoburgemeester van Dijon in de jaren 1950, aan wie de beroemde cocktail zijn naam ontleent. Sinds 2001 is in Nuits-St-Georges het Cassissium-museum gevestigd: een wereldmuseum dat helemaal is gewijd aan de zwarte bes. Het trekt jaarlijks 30 000 bezoekers.

"Cassis de Bourgogne" werd voor het eerst vermeld in 1856 door de broers Lagoutte, likeurstokers uit Dijon. Naarmate de drank meer bekendheid kreeg, werd de naam steeds vaker gebruikt door likeurstokers uit Bourgondië, en aan het begin van de twintigste eeuw zelfs uit Lyon.

Voor wijnhandelaren uit Bourgondië werd het een gewoonte om "Cassis de Bourgogne" aan te bieden als aanvulling op hun assortiment kwaliteitswijnen.

"Cassis de Bourgogne" heeft een uitzonderlijk krachtig en verfijnd aroma, een fluweelachtige textuur en een lange afdronk. Het hoge vruchtgehalte blijkt ook uit de zeer donkere granaatkleur en de hoge viscositeit: de drank "hangt aan het glas".

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product

De teelt van zwarte bessen begon halverwege de negentiende eeuw met de ontwikkeling van likeurstokerijen in Bourgondië en is sindsdien stevig verankerd in het oosten van Bourgondië, op de kalksteenplateaus en op de vlakte van de Saône. De zwarte bes is een noordelijke plant die goed gedijt bij een droog en koud klimaat. Het hart van de regio Bourgondië is voor deze plant een ideale locatie.

De twee voornaamste variëteiten zijn “noir de bourgogne” en de bestuiver “royal de naples”. Deze beslaan het grootste deel van de bebouwde oppervlakten in Bourgondië, terwijl ze in andere regio’s nauwelijks worden geteeld. Deze twee inheemse variëteiten gedijen goed in de terroirs en bij het klimaat van Bourgondië.

“Noir de bourgogne” is een kwetsbare en delicate variëteit. De teelt ervan vereist bijzondere zorg en specifieke knowhow vanwege de agronomische beperkingen van het ras. Deze beperkingen en de lage opbrengst van de variëteit worden echter ruimschoots gecompenseerd door de ongeëvenaarde aromatische kwaliteiten. “Royal de naples” is ook een zeer aromatische variëteit.

De likeurstokers in Bourgondië beschikken over specifieke knowhow en meer dan anderhalve eeuw gespecialiseerde ervaring met de verwerking van zwarte bessen (productie van likeur door maceratie, gebruik van lokale variëteiten, hoog vruchtgehalte, exclusief gebruik van zwarte bessen). Hierdoor is “Cassis de Bourgogne” uitgegroeid tot een kenmerkend streekproduct. De verfijnde en krachtige aroma’s van de variëteit “noir de bourgogne” geven “Cassis de Bourgogne” een uitzonderlijke aromatische rijkdom. De variëteit “royal de naples” zorgt voor de intense kleur. De voornaamste variëteiten rijpen vroeg en de vergevorderde rijpheid van de bessen geeft de crème een fluweelachtige textuur.

Omdat de teelt in de buurt van de productiekelders plaatsvindt, wisselen de producenten en verwerkers van de vruchten van oudsher voortdurend informatie uit, zoals blijkt uit de gemeenschappelijke brancheorganisatie van de sector. Er is dus sprake van een osmose tussen de grondstof, de vruchten, de productie en de verwerking, tussen de telers van zwarte bessen en de lokale likeurstokers, die samenwerken om een product te verkrijgen dat kenmerkend is voor Bourgondië.

Link naar het productdossier

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