C/2025/5254

26.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5254)

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Cassis de Bourgogne”

Nr UE: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Cassis de Bourgogne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

☐ ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

☒ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☐ Wino

☒ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw, Urząd ds. Win i Innych Napojów

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę OG „Cassis de Bourgogne” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, a w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie ani jakiejkolwiek części nazwy produktu, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. ***Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)***

OPIS

W rozdziale I pkt 2 specyfikacji produktu dodano ppkt 2.3 „Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)", aby wyjaśnić, w jaki sposób właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne „Cassis de Bourgogne" wpływają na cechy szczególne produktu, poprzez wykazanie, w jaki sposób różni się on od innych napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Podpunkt ten dodano do specyfikacji produktu w następstwie wniosku Komisji Europejskiej o dodatkowe informacje z dnia 10 lutego 2017 r. w ramach przedłożenia dokumentacji technicznej zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

Dodatkowe informacje przedstawione w tym podpunkcie umożliwiają dostosowanie treści specyfikacji produktu do treści jednolitego dokumentu zarejestrowanego we wniosku.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. ***Specyfika obszaru geograficznego***

Opis

W rozdziale I pkt 3 specyfikacji produktu po słowach „obszar geograficzny" dodaje się słowa „zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego w dniu 6 lutego 2025 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy komitet krajowy obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:".

Datę zatwierdzenia zmienionego obszaru geograficznego dodano po rozszerzeniu pierwotnego obszaru o dziewięć sąsiednich gmin, co umożliwiło włączenie do niego producenta owoców i producenta likieru.

Z wyjątkiem wyżej wymienionych dodatkowych gmin wykaz gmin tworzących obszar geograficzny został zaktualizowany zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.

Dodano również wzmiankę, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Dodano datę zatwierdzenia obszaru w celu wskazania, że nowy obszar został urzędowo zatwierdzony.

Obszar geograficzny został rozszerzony zgodnie z informacjami wskazującymi na związek produktu z jego otoczeniem geograficznym.

Dzięki włączeniu tych gmin i podmiotów gospodarczych mających siedzibę na ich terytorium grupa producentów może rozwijać produkcję.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. ***Identyfikacja działek***

Opis

W rozdziale I pkt 3 specyfikacji produktu skreśla się wyrazy „Od zbiorów w 2015 r.".

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Od zbiorów w 2015 r. wszystkie czarne porzeczki muszą być produkowane na wyznaczonych działkach. Usunięte informacje stanowią zatem zasadę, która nie jest już istotna.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. ***Gęstość nasadzeń***

Opis

W rozdziale I ppkt 4.2 specyfikacji produktu dodano akapit zezwalający na gęstość nasadzeń i odstępy między rzędami powyżej lub poniżej dopuszczalnych wartości dla maksymalnie 10 % zidentyfikowanych obszarów gospodarstwa objętych protokołem oceny zatwierdzonym przez właściwy komitet krajowy.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Celem oceny jest umożliwienie podmiotom gospodarczym znalezienia alternatywnej formy zwalczania chwastów za pomocą środków mechanicznych przy mniejszej gęstości nasadzeń albo poprzez konkurencję z roślinami czarnej porzeczki przy większej gęstości ze względu na perspektywę wprowadzenia zakazu stosowania glifosatu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. ***Zawartość owoców***

Opis

W rozdziale I ppkt 4.8 specyfikacji produktu zmieniono maksymalny udział odmian dodatkowych „Blackdown", „Andega" i „Andorine" z 30 % ilości odmian głównych użytych do produkcji na 200 g owoców czarnej porzeczki na litr otrzymanego likieru *crème de cassis*.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Zwiększenie udziału odmian dodatkowych ma na celu umożliwienie głównym producentom produkcji likieru „Cassis de Bourgogne" według ich własnej receptury, ze szczególnie wysoką zawartością owoców.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. ***Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi lub właściwościami produktu***

Opis

W rozdziale I ppkt 5.4 specyfikacji produktu zaktualizowano udział dwóch odmian głównych uprawianych w Burgundii w porównaniu z pierwszą wersją specyfikacji produktu. W pierwszej wersji udział ten został określony procentowo, a obecnie zastąpiony słowem „większość".

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Zmiana ta odzwierciedla zmiany, jakie zaszły w obszarach uprawnych od czasu zatwierdzenia pierwszej wersji specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. ***Grupa składająca wniosek***

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Aktualizacja danych kontaktowych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. ***Odniesienia do organów kontrolnych***

Opis

W rozdziale III specyfikacji produktu usunięto dane kontaktowe odpowiedzialnego prywatnego organu kontrolnego. Ponadto poprzednie brzmienie zostało zastąpione nowym akapitem wyjaśniającym ogólny proces kontroli.

Zaktualizowano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

W odniesieniu do tej części specyfikacji produktu wprowadzono nowe przepisy redakcyjne.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cassis de Bourgogne”

2. **Państwo wnioskodawcy**

Francja

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Rodzaj oznaczenia geograficznego

4. **Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego**

34. Krem (uzupełnione nazwą użytego owocu lub innego surowca)

4.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2208 – Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80 % obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe

5. **Opis napoju spirytusowego**

Cechy organoleptyczne

„Cassis de Bourgogne” ma nieprzejrzystą ciemnoczerwoną barwę, która świadczy o wysokiej zawartości owoców, z fioletową górną powierzchnią w butelce. Gęste łzy na ściankach butelki są oznaką lepkości, tzn. likier „przywiera do szkła” Połysk świadczy o świeżości kremu.

Jego charakterystyczny owocowy aromat jest typowy dla owoców czarnej porzeczki głównych odmian użytych do produkcji: „Noir de Bourgogne” i „Royal de Naples”. Zdradza czystość owoców zebranych w pełni dojrzałości, a także ich elegancję i subtelność: intensywny aromat uwalnia się jeszcze przed degustacją.

W ustach likier „Cassis de Bourgogne” cechuje się silnym atakiem i pełną, aksamitną teksturą. Wydobywa najlepsze cechy słodkiego smaku owoców odmian „Noir de Bourgogne” i „Royal de Naples” i ich koncentratu.

Doskonale kontrolowana tradycyjna metoda maceracji i odpowiednia dawka cukru podkreślają aromaty, które wyrażają autentyczność czarnej porzeczki. W rezultacie uzyskuje się harmonijną równowagę, w której kontrolowana żywość owoców daje początek wyjątkowemu posmakowi.

Podstawowe właściwości fizyczne i chemiczne

W momencie wprowadzania do obrotu w celu sprzedaży konsumentowi likier „Cassis de Bourgogne" ma:

— zawartość cukru inwertowanego nie mniejszą niż 450 g/l;

— objętościową zawartość alkoholu 15–25 %.

Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

Likier „Cassis de Bourgogne" produkuje się z owoców, które zostały poddane długotrwałej maceracji w niskiej temperaturze (co najmniej trzy tygodnie), co pozwala zachować świeżość aromatów. Nie stosuje się substancji aromatycznych ani preparatów aromatycznych, tylko owoce – wysoka minimalna zawartość owoców zapewnia koncentrację zawartych w nich aromatów. Optymalna dojrzałość owoców zebranych na tym obszarze gwarantuje bardziej rozwinięte aromaty czarnej porzeczki. Zastosowanie białego cukru, a nie syropu cukrowego, nadaje produktowi moc aromatu i aksamitną teksturę. Szczególna lepkość produktu wynika z wymaganej zawartości cukru przekraczającej minimalną wartość normy dla tej kategorii, równoważącej wysoką kwasowość odmiany „Noir de Bourgogne". Nie można stosować żadnych innych składników poza czarnymi porzeczkami, alkoholem etylowym i cukrem granulowanym, co pozwala wydobyć charakterystyczne aromaty obu odmian czarnej porzeczki „Noir de Bourgogne" i „Royal de Naples". Te dwie odmiany, które występują na większości obszarów uprawnych w Burgundii, skąd pochodzi produkt, nadają temu napojowi spirytusowemu szczególne cechy: odmiana „Noir de Bourgogne" charakteryzuje się finezyjnymi i silnymi aromatami, a „Royal de Naples" zapewnia intensywną barwę. Te różne cechy owoców nadają likierowi *crème de cassis* jego charakterystyczny posmak.

6. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja owoców czarnej porzeczki, ich maceracja, ekstrakcja nalewu i produkcja kremu odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego w dniu 6 lutego 2025 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy komitet krajowy obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

w departamencie 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.

w departamencie 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.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

Owoce czarnej porzeczki uprawia się w sadach, które zostały poddane procedurze identyfikacji w oparciu o kryteria identyfikacji działek rolnych powiązane z ich lokalizacją.

7. **Metoda produkcji napoju spirytusowego**

Odmiany

Jedynymi zatwierdzonymi odmianami są:

— główne odmiany: „Noir de Bourgogne" i „Royal de Naples";

— dodatkowe odmiany: „Blackdown", „Andega" i „Andorine".

Dopuszcza się łączenie dwóch odmian głównych w tym samym rzędzie.

Inne połączenia odmian w tym samym rzędzie są zabronione.

Gęstość nasadzeń

Gęstość nasadzeń musi wynosić od 5 500 do 7 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami wynosi od 2,85 do 3,70 m.

Działki, które nie spełniają powyższych zasad gęstości nasadzeń lub odstępów, są jednak dopuszczane po dokonaniu oceny dla maksymalnie 10 % zidentyfikowanych obszarów gospodarstwa, pod warunkiem podpisania umowy przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości, organ ds. ochrony i zarządzania oraz upoważniony podmiot gospodarczy zgodnie z umową zatwierdzoną przez właściwy komitet krajowy w dniu 6 lutego 2025 r.

Sposób utrzymania gleby

Producent musi utrzymywać przestrzeń między rzędami w jeden z następujących sposobów:

— trwała okrywa zielona, zasiana lub dziko rosnąca;

— orka, z wyjątkiem przypadków, w których istnieje ryzyko erozji.

Nawożenie

Przed każdym nowym sadzeniem konieczna jest chemiczna analiza gleby.

Nawożenie azotem nie może przekraczać 80 jednostek na hektar rocznie. Jeśli przekracza 50 jednostek, należy je stosować w odstępach czasu.

Wydajność

Średnia wydajność z jednej rośliny w każdym gospodarstwie musi być zdecydowanie niższa niż:

— 1 000 g na roślinę, z limitem 6 ton/ha dla odmian głównych;

— 1 700 g na roślinę, z limitem 10 ton/ha dla odmian dodatkowych.

Zbiory

Oprócz dwóch odmian głównych, które można zbierać razem, każda z odmian musi być zbierana oddzielnie.

Podczas zbioru współczynnik załamania światła w owocach czarnej porzeczki musi przekraczać:

— 15° w skali Brixa w przypadku odmian „Noir de Bourgogne”, „Royal de Naples”, „Andega” i „Andorine”;

— 17° w skali Brixa w przypadku odmiany „Blackdown”.

Przetwarzanie owoców

Owoce czarnej porzeczki są:

— macerowane w sposób opisany poniżej;

— lub mrożone w celu późniejszej maceracji.

Maceracja owoców

Rozpuszczalne składniki owoców są ekstrahowane w drodze maceracji owoców czarnej porzeczki w niskiej temperaturze w odpowiedniej ilości wysokiej jakości alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, ewentualnie z dodatkiem wody.

Zgodnie z proporcjami określonymi w niniejszej specyfikacji zatwierdzone odmiany miesza się:

— bezpośrednio w kadzi maceracyjnej;

— lub poprzez oddzielną macerację odmian głównych i odmian dodatkowych.

Partię owoców można macerować jeden lub dwa razy. W przypadku dwóch maceracji po zakończeniu pierwszej maceracji i po przeniesieniu do kadzi dodaje się alkohol i wodę, a następnie przeprowadza się drugą maceracje.

Każda maceracja trwa co najmniej trzy tygodnie.

Nalew otrzymuje się:

— z samocieku;

— poprzez zmieszanie samocieku z tłoczonym sokiem z tej samej maceracji;

— lub poprzez bezpośrednie tłoczenie maceracji.

Objętościowa zawartość alkoholu w otrzymanym nalewie nie może być mniejsza niż 25 %.

Produkcja crème de cassis

Likier „Cassis de Bourgogne" jest wytwarzany z pierwszego nalewu lub mieszaniny pierwszego i drugiego nalewu, w którym cukier granulowany rozpuszcza się w temperaturze pokojowej.

Objętościową zawartość alkoholu można w razie potrzeby regulować poprzez dodanie wysokiej jakości alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego lub wody.

Nie wolno dodawać żadnych innych składników, w szczególności pąków czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki ani malin.

Zawartość owoców

Minimalna zawartość owoców w przypadku odmian głównych wynosi 250 g owoców czarnej porzeczki na litr otrzymanego likieru *crème de cassis*.

Powyżej tej minimalnej wartości zawartość owoców można zwiększyć o owoce:

— odmian głównych;

— odmian dodatkowych do maksymalnie 200 g owoców czarnej porzeczki na litr otrzymanego likieru *crème de cassis*.

Zawartość owoców określa się w dwóch etapach:

— obliczenie średniej zawartości owoców w nalewach;

— następnie obliczenie zawartości owoców dla partii wyprodukowanego likieru *crème de cassis* z uwzględnieniem objętości każdego wykorzystanego nalewu.

W przypadku gdy przeprowadza się tylko jedną maceracje, zawartość owoców określa się w stosunku do objętości pobranego nalewu.

W przypadku dwóch maceracji uznaje się, że trzy czwarte zawartości owoców zostało wchłonięte podczas pierwszej maceracji, a pozostała jedna czwarta – podczas drugiej maceracji.

8. **Szczegółowe zasady dotyczące pakowania**

—

9. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

Dodatkowe oznaczenia

Oznaczenie geograficzne „Cassis de Bourgogne" nie może być uzupełnione żadnymi dodatkowymi oznaczeniami.

10. **Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek**

Czynniki fizyczne mające wpływ na związek

Obszar geograficzny produkcji likieru „Cassis de Bourgogne" znajduje się we wschodniej części departamentów Côte d'Or i Saône-et-Loire. Odpowiada on następującym głównym regionom geograficznym:

— wapiennym płaskowyżom Burgundii na wschód od Bramy Burgundzkiej, Hautes-Côtes i Côte viticole, rozciągającym się na południe przez Côte Chalonnaise, Clunisois i wreszcie Mâconnais. Płaskowyże o wysokości od 400 do 600 metrów są poprzecinane licznymi dolinami, które nadają im nierówną rzeźbę;

— znajdującym się na wschód od nich się rolnym równinom o podłożu marglowym rzeki Saony i jej dopływu Dheune. Wysokość nad poziomem morza wynosi od 200 do 250 m, teren jest łagodny, a wyżej położone tereny pokryte są lasami, takimi jak las Cîteaux.

Na płaskowyżach podłoże składa się głównie z twardego lub ilastego wapienia z okresu jurajskiego. Gleby są zazwyczaj kamieniste, wapienne i dobrze przepuszczalne.

Gleby równiny Saony są głównie gliniasto-ilaste, zazwyczaj wymywane na powierzchni. Na zboczach dolin podłoże marglowe z okresu trzeciorzędu znajduje się bliżej powierzchni. W głębszych warstwach gleby mogą być tu nieco wapienne i dobrze przepuszczalne.

Plantacje czarnej porzeczki są sadzone na glebach składających się z podłoża wapiennego lub marglowego, które są umiarkowanie głębokie i dobrze przepuszczalne, z wyjątkiem gleb na równinie aluwialnej i gleb szkieletowych na twardym wapieniu. Unika się przymrozków.

Na obszarze całej Burgundii panuje klimat oceaniczny, charakteryzujący się umiarkowanymi i regularnymi opadami deszczu oraz brakiem letniej suszy. Temperatury są typowe dla chłodnego klimatu (średnia roczna: 11 °C). Klimat oceaniczny jest jednak łagodniejszy na południu regionu ze względu na ukształtowanie terenu pasma Morvan-Charolais, które powoduje powstawanie wiatrów fenowych, obniżając wilgotność i podnosząc temperaturę na niżej położonych obszarach. Klimat oceaniczny wykazuje również pewne cechy kontynentalne, które są widoczne w dolinie Saony i okolicy Besançon. Ze względu na wpływ wiatrów północno-wschodnich temperatury zimą są stosunkowo niskie, a okresy mrozów mogą być długie i intensywne, ale czasami późna zima bywa bardzo słoneczna. Lata są gorące i stosunkowo suche.

Czynniki ludzkie mające wypływ na związek

Przed XIX wiekiem uprawa i spożywanie czarnej porzeczki w Burgundii miały charakter głównie rodzinny, mimo że roślina była znana ze swoich właściwości leczniczych.

W 1841 r. Lagoutte i Joly rozpoczęli w Dijon produkcję pierwszych 4 hektolitrów likieru z czarnej porzeczki. Sukces był natychmiastowy, a trzy lata później, w 1844 r., produkcja wzrosła do 250 hektolitrów i nadal się zwiększała. W regionie rozpoczęło działalność wielu producentów likierów, a uprawa czarnej porzeczki rozwijała się, aby zaspokoić popyt. W 1875 r. w Côte d'Or zarejestrowano 2 300 000 roślin.

Początkowo plantatorzy winorośli uprawiali czarną porzeczkę równolegle z winoroślą. Pierwotnie przy uprawie czarnej porzeczki korzystano z wiedzy i sprzętu stosowanego w uprawie winorośli: coroczne przycinanie, orka itp. Ponadto zbiór odbywał się poza tradycyjnym okresem zbiorów winogron. Produkcja likieru *crème de cassis* stała się bardziej stabilna i rozpowszechniona, a właściciele pod uprawę czarnej porzeczki przeznaczali całe działki. Początkowo czarną porzeczkę była uprawiana w gminach winiarskich Côte i Hautes Côtes, a następnie rozprzestrzeniła się na region Chalonnais i równinę Dijon, a także dolinę Saony.

Plaga filoksery pod koniec XIX wieku paradoksalnie umocniła obecność czarnej porzeczki w Burgundii poprzez redystrybucję upraw. Czarna porzeczka tymczasowo zajęła najbardziej prestiżowe zbocza w Burgundii przeznaczone pod uprawę winorośli. W ten sposób pojawiły się likiery *crème de cassis* z takich miejsc jak Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton i Chambolle Musigny.

W XX wieku regionalni producenci czarnej porzeczki zaczęli się organizować:

— od 1900 r. powstają stowarzyszenia producentów wiejskich, głównie w Hautes Côtes. W 1912 r. powstał Związek Stowarzyszeń Producentów Czarnej Porzeczki skupiający około 50 stowarzyszeń lokalnych;

— pierwsze umowy na zakup owoców czarnej porzeczki pomiędzy producentami owoców a producentami likierów pojawiły się w 1904 r., a ich okres obowiązywania wynosił od sześciu do dwunastu lat. Praktyka zawierania umów wieloletnich utrzymuje się do dziś;

— od tego czasu producenci likierów i producenci owoców połączyli się w międzybranżowe stowarzyszenia handlowe: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon w 1955 r., a następnie Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne w 1997 r.

W Dijon profesor ogrodnictwa J. Vercier przez kilkadziesiąt lat przyczyniał się do rozwoju i organizacji uprawy czarnej porzeczki w Burgundii. W latach 1903–1930 wydał pięć kolejnych wydań podręcznika dotyczącego uprawy czarnej porzeczki. Przyczynił się do zdefiniowania regionalnej odmiany czarnej porzeczki, która od lat 20. XX wieku nosi nazwę „Noir de Bourgogne". W latach 60. XX wieku ośrodek Krajowego Instytutu Badań Rolniczych (INRA) w Dijon prowadził badania nad czarną porzeczką i stworzył certyfikowany klon tej lokalnej odmiany.

„Crème de cassis de Bourgogne" jest obecnie produkowany przez wyspecjalizowanych producentów likierów, dla których stanowi sztandarowy produkt. Likier jest również produkowany przez drobnych producentów owoców.

Dominującą odmianą jest „Noir de Bourgogne", która ma pewne cechy fenologiczne świadczące o jej adaptacji do warunków panujących w Burgundii. Późne pączkowanie i kwitnienie zmniejszają ryzyko związane z wiosennymi przymrozkami i poprawiają warunki zapylania (obecność owadów). Krótki okres wegetacji umożliwia wczesne zbiory poza letnimi okresami suszy. Odmiana ta jest jednak podatna na mączniaka prawdziwego, charakteryzuje się niską wydajnością i słabo się zapyla, przez co może nie owocować. Dlatego konieczne jest sadzenie jej razem z odmianą zapylającą o tym samym terminie kwitnienia. Najczęściej stosowaną odmianą jest „Royal de Naples", która jest również tradycyjna w Burgundii. Obie odmiany produkują owoce o wyjątkowo silnym aromacie, a „Royal de Naples" charakteryzuje się również intensywną barwą.

Specyfika produktu

Czarna porzeczka i likier „crème de cassis de Bourgogne" są znakami rozpoznawczymi Burgundii od drugiej połowy XIX wieku. W regionie produkuje się ponad 80 % likierów *crème de cassis* sprzedawanych we Francji i na całym świecie. Co roku magazyny producentów likierów w Burgundii opuszcza 12 milionów litrów trunku. Likier ten jest ściśle związany z kanonikiem o nazwisku Felix Kir, który w latach 50. XX wieku był burmistrzem i deputowanym do parlamentu z Dijon i od którego nazwiska pochodzi nazwa słynnego koktajlu. W 2001 r. w Nuits-St-Georges otwarto muzeum czarnej porzeczki Cassissium, które co roku przyjmuje 30 000 odwiedzających.

Pierwsza wzmianka o „Cassis de Bourgogne" pochodzi z 1856 roku i dotyczy braci Lagoutte, producentów likierów z Dijon. Wraz ze wzrostem popularności nazwa ta stała się powszechnie używana przez producentów likierów w Burgundii, a na początku XX wieku nawet w Lyonie.

Handlarze winem z Burgundii często prezentowali likier „Cassis de Bourgogne" jako uzupełnienie swojej oferty znakomitych win.

„Cassis de Bourgogne" charakteryzuje się wyjątkowo intensywnym aromatem, który łączy w sobie subtelność, aksamitną teksturę i długi posmak. Wysoka zawartość owoców wyraża się również w bardzo gęstej, ciemnoczerwonej barwie i dużej lepkości, dzięki której likier „przywiera do szkła".

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi lub właściwościami produktu

Od połowy XIX wieku, wraz z rozwojem produkcji likierów w Burgundii, uprawa czarnej porzeczki stała się powszechna we wschodniej części regionu, na wapiennych płaskowyżach i równinach Saony. Czarna porzeczka jest rośliną północną, która lubi suchy i chłodny klimat. Położenie w samym sercu regionu Burgundii jest dla niej idealne.

Dwie główne odmiany, które zajmują większość uprawianych obszarów w Burgundii, podczas gdy w innych regionach stanowią zdecydowaną mniejszość, to „Noir de Bourgogne” i jej odmiana zapylająca „Royal de Naples”. Te dwie rodzime odmiany są dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych Burgundii.

Uprawa delikatnej i wrażliwej odmiany „Noir de Bourgogne” wymaga szczególnej troski i wiedzy specjalistycznej ze względu na jej ograniczenia agronomiczne. Jej ograniczenia i niska wydajność są jednak w dużej mierze rekompensowane przez niezrównane walory aromatyczne. „Royal de Naples” to również bardzo aromatyczna odmiana.

Ponad 150-letnie doświadczenie w tej dziedzinie oraz wiedza fachowa producentów likierów z Burgundii specjalizujących się w przetwórstwie czarnej porzeczki (produkcja likieru poprzez maceрację, wykorzystanie lokalnych odmian, wysoka zawartość owoców, stosowanie wyłącznie owoców czarnej porzeczki) sprawiają, że „Cassis de Bourgogne” jest produktem typowym dla tego regionu. Odmiana czarnej porzeczki „Noir de Bourgogne” o finezyjnym i intensywnym smaku nadaje likierowi „Cassis de Bourgogne” wyjątkowo bogaty aromat. Natomiast odmiana „Royal de Naples” zapewnia intensywność barwy. Ponadto dzięki wczesnemu dojrzewaniu głównych odmian uzyskuje się dobrze dojrzałe owoce, które nadają likierowi aksamitną teksturę.

Ponieważ surowiec znajduje się w pobliżu magazynów producentów likierów, wymiana informacji między producentami a przetwórcami owoców ma charakter tradycyjny i stały, o czym świadczy międzybranżowa organizacja. Można zatem mówić o harmonii między surowcem, owocami, produkcją i przetwórstwem, a także między producentami czarnej porzeczki a lokalnymi producentami likierów, której efektem jest produkt będący symbolem Burgundii.

Link do specyfikacji produktu

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