C/2025/5254

26.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5254)

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Cassis de Bourgogne»

N.º UE: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Nome do produto**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☒ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☒ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar] — Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas], Bureau du vin et des autres boissons [Departamento dos Vinhos e Outras Bebidas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IG «Cassis de Bourgogne» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Incluir uma alteração do nome ou de qualquer parte do nome do produto, da utilização do nome ou da categoria do produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de quebra da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

1. ***Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)***

Descrição

Na parte I, secção 2, do caderno de especificações, é aditado o ponto 2.3 «Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)» para explicar de que forma as características físicas, químicas e/ou organoléticas do «Cassis de Bourgogne» afetam as características específicas do produto, demonstrando em que difere este último das outras bebidas espirituosas da mesma categoria.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

O referido número é aditado ao caderno de especificações na sequência do pedido de informações complementares da Comissão Europeia, datado de 10 de fevereiro de 2017, no âmbito da apresentação da ficha técnica em conformidade com o artigo 20.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 110/2008.

As informações complementares apresentadas no referido número permitem alinhar o conteúdo do caderno de especificações com o conteúdo do documento único registado com o pedido.

A alteração afeta o documento único.

2. ***Delimitação da área geográfica***

Descrição

Na parte I, secção 3, do caderno de especificações, a expressão «área geográfica» é seguida da menção «aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* [Instituto Nacional da Origem e da Qualidade] na reunião da comissão nacional competente, em 6 de fevereiro de 2025. Na data da aprovação do caderno de especificações pela comissão nacional competente, o perímetro da área abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code géographique officiel* [Código geográfico oficial] de 2024:».

É aditada a data de aprovação da área geográfica alterada na sequência do alargamento da área inicial a nove municípios limítrofes, permitindo assim a incorporação de um produtor de bagas e de um produtor de licor.

Com exclusão dos municípios adicionais acima referidos, a lista dos municípios que compõem a área geográfica é atualizada em conformidade com o Código geográfico oficial de 2024.

Esclarece-se igualmente que os documentos cartográficos que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio Web do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

É aditada a data de aprovação da área para indicar a validação oficial de um novo perímetro.

A área geográfica é alargada em conformidade com as informações que comprovam a relação do produto com o seu meio geográfico.

Ao integrar estes municípios e os operadores neles estabelecidos, o agrupamento de produtores está em condições de desenvolver a produção.

A alteração afeta o documento único.

3. ***Identificação das parcelas***

Descrição

Na parte I, secção 3, do caderno de especificações, é suprimida a menção «a partir da colheita de 2015».

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

A partir da colheita de 2015, passou a exigir-se que todas as groselhas-negras fossem produzidas em parcelas identificadas. Por conseguinte, as informações suprimidas representam uma regra que deixou de ser pertinente.

A alteração não afeta o documento único.

4. ***Densidade de plantação***

Descrição

Na parte I, ponto 4.2, do caderno de especificações, é aditado um parágrafo que autoriza densidades de plantação e distâncias entre linhas superiores ou inferiores aos valores autorizados, até ao limite de 10 % das áreas identificadas da exploração, abrangidas por um protocolo de avaliação aprovado pela comissão nacional competente.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

A avaliação tem por objetivo permitir que, na perspetiva da proibição do glifosato, os operadores encontrem uma forma alternativa de controlo das ervas daninhas, seja através de meios mecânicos nas densidades mais baixas ou da competição com groselheiras-negras nas densidades mais elevadas.

A alteração afeta o documento único.

5. ***Carga de frutos***

Descrição

Na parte I, ponto 4.8, do caderno de especificações, é alterada a proporção máxima das variedades adicionais *blackdown*, *andega* e *andorine*, que passa de 30 % da quantidade das variedades principais utilizadas para 200 g de bagas de groselha-negra por litro de licor de cássis obtido.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

O aumento da proporção de variedades adicionais visa permitir que os grandes produtores de licor produzam o «Cassis de Bourgogne» de acordo com a sua própria fórmula, com uma carga de frutos particularmente elevada.

A alteração afeta o documento único.

6. ***Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto***

Descrição

Na parte I, ponto 5.4, do caderno de especificações, é atualizada, relativamente à primeira versão do caderno de especificações, a proporção das duas variedades principais cultivadas na Borgonha. Na primeira versão, a proporção foi indicada em termos de percentagem, que é substituída pela menção «mais».

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Esta alteração reflete a evolução das áreas cultivadas desde a aprovação da primeira versão do caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

7. ***Agrupamento requerente***

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do agrupamento requerente.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Atualização dos dados de contacto.

A alteração não afeta o documento único.

8. ***Referências aos organismos de controlo***

Descrição

Na parte III do caderno de especificações, suprimem-se os dados de contacto do organismo de controlo privado responsável. Além disso, a redação anterior é substituída por um novo parágrafo que explica o processo geral de inspeção.

São atualizados os dados de contacto do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Foram introduzidas novas regras editoriais para esta parte do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Cassis de Bourgogne»

2. **Estado-Membro requerente**

França

3. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica (IG)

4. **Categoria ou categorias da bebida espirituosa**

34. Creme de (complementado pelo nome do fruto ou da matéria-prima utilizada)

4.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2208 — Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico em volume inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas

5. **Descrição da bebida espirituosa**

Características organoléticas

O «Cassis de Bourgogne» apresenta uma cor vermelho-escura opaca, sinal de um elevado teor de frutos, com uma superfície superior púrpura na garrafa. Com uma lágrima densa, denota uma viscosidade contínua ao longo das paredes da garrafa, como que «aderindo ao vidro». O brilho é um sinal da frescura do licor.

O distinto aroma frutado é característico das bagas de groselha-negra das variedades principais utilizadas, a *noir-de--bourgogne* e a *royal-de-naples*. Revela a pureza dos frutos colhidos em plena maturação, bem como as suas elegância e finura: liberta-se um aroma intenso antes da degustação.

Na boca, o «Cassis de Bourgogne» caracteriza-se por uma forte intensidade e uma textura cheia e aveludada, extraindo o melhor do sabor doce das bagas *noir-de-bourgogne* e *royal-de-naples* e da sua concentração.

O método tradicional de maceração perfeitamente controlado e a dosagem correta de açúcar estão na base dos aromas, que exprimem toda a autenticidade da groselha-negra. Daqui resulta um equilíbrio geralmente harmonioso, no qual a vivacidade controlada do fruto dá origem a um final de boca excecional.

Principais características físicas e químicas

Quando colocado no mercado para venda ao consumidor, o «Cassis de Bourgogne» tem:

— um teor de açúcar invertido de, pelo menos, 450 g/l,

— um título alcoométrico volúmico de 15 % a 25 %.

Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

O «Cassis de Bourgogne» é produzido a partir de frutos sujeitos a uma maceração prolongada a baixa temperatura (pelo menos três semanas), o que preserva a frescura dos aromas. O facto de não se utilizarem substâncias ou preparados aromatizantes, mas sim bagas com uma carga mínima de frutos elevada, permite a concentração dos aromas presentes no fruto. A maturação ideal dos frutos colhidos na área garante um maior desenvolvimento dos aromas da groselha-negra. A utilização de açúcar branco, em vez de xarope de açúcar, ajuda a conferir ao produto as suas intensidade aromática e textura aveludada. A viscosidade específica do produto está ligada ao teor de açúcares exigido, superior à norma mínima da categoria, que compensa a acidez elevada da variedade *noir-de--bourgogne*. Além das groselhas negras, do álcool etílico e do açúcar granulado, não podem ser utilizados outros ingredientes, o que realça os aromas específicos das duas variedades de groselha-negra *noir-de-bourgogne* e *royal-de--naples*. Estas duas variedades, que representam a maior parte das áreas cultivadas da Borgonha de onde provém o produto, conferem as suas características específicas a esta bebida espirituosa: a variedade *noir-de-bourgogne* apresenta aromas finos e intensos, enquanto a *royal-de-naples* assegura a intensidade da cor. Estas diferentes características do fruto resultam no final de boca do licor de cássis.

6. **Delimitação concisa da área geográfica**

A produção de bagas de groselha-negra, a sua maceração, a extração da infusão e a produção do licor são efetuadas na área geográfica aprovada pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade na reunião da comissão nacional competente de 6 de fevereiro de 2025. Na data da aprovação do caderno de especificações pela comissão nacional competente, o perímetro da área abrangia o território dos seguintes municípios, com base no Código geográfico oficial de 2024:

Departamento de 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 e Vougeot.

Departamento de 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 e Virey-le-Grand.

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Web do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

As bagas de groselha-negra são cultivadas em pomares sujeitos a um procedimento de identificação baseado nos critérios de identificação das parcelas associados à sua localização.

7. **Método de produção da bebida espirituosa**

Variedades

As únicas variedades autorizadas são:

— variedades principais: *noir-de-bourgogne* e *royal-de-naples*,

— variedades adicionais: *blackdown*, *andega* e *andorine*.

É autorizada a mistura das duas variedades principais na mesma linha.

É proibida qualquer outra mistura de variedades na mesma linha.

Densidade de plantação

A densidade de plantação deve situar-se entre 5 500 e 7 000 plantas por hectare.

A distância entre linhas varia entre 2,85 e 3,70 m.

No entanto, após avaliação, são autorizadas parcelas que não cumpram as referidas regras de densidade de plantação ou distância entre linhas, até ao limite de 10 % das áreas identificadas da exploração, sob reserva da assinatura de um acordo pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, pelo organismo de proteção e gestão e pelo operador autorizado, em conformidade com o acordo aprovado pela comissão nacional competente em 6 de fevereiro de 2025.

Manutenção do solo

O produtor deve manter as superfícies entre as linhas por um dos seguintes meios:

— ervagem permanente, semeada ou espontânea,

— mobilização, exceto quando exista o risco de erosão.

Fertilização

É necessário realizar uma análise química do solo antes de cada nova plantação.

A fertilização com azoto não deve exceder as 80 unidades por hectare e por ano. Se ultrapassar as 50 unidades, deve ser aplicada em intervalos.

Rendimento

O rendimento médio por planta de cada exploração deve ser estritamente inferior a:

— 1 000 g por planta, com um limite de seis toneladas/ha, nas variedades principais,

— 1 700 g por planta, com um limite de dez toneladas/ha, nas variedades adicionais,

Colheita

Além das duas variedades principais, que podem ser colhidas em conjunto, cada variedade deve ser colhida separadamente.

Durante a colheita, o índice de refração das bagas de groselha-negra deve ser superior a:

— 15º Brix nas variedades *noir-de-bourgogne*, *royal-de-naples*, *andega* e *andorine*,

— 17º Brix na variedade *blackdown*.

Transformação dos frutos

As bagas de groselha-negra são:

— maceradas, conforme descrito a seguir, ou

— congeladas para maceração posterior.

Maceração dos frutos

Os componentes solúveis dos frutos são extraídos por maceração a baixa temperatura das bagas de groselha-negra na quantidade adequada de álcool etílico de origem agrícola de alta qualidade, eventualmente com a adição de água.

De acordo com as proporções previstas no presente caderno de especificações, as variedades autorizadas são misturadas:

— diretamente, na cuba de maceração, ou

— por maceração separada das variedades principais, por um lado, e das variedades adicionais, por outro.

São possíveis uma ou duas macerações com a mesma carga de frutos. Caso sejam efetuadas duas macerações, no final da primeira maceração e após a extração, adiciona-se álcool e água à cuba, seguindo-se a segunda maceração.

Cada maceração tem uma duração mínima de três semanas.

Obtém-se a infusão:

— com lágrima,

— misturando a lágrima com o sumo de prensagem da mesma maceração, ou

— prensando diretamente a maceração.

O título alcoométrico volúmico da infusão obtida não deve ser inferior a 25 %.

Produção do licor de cássis

O «Cassis de Bourgogne» é produzido a partir da primeira infusão ou de uma mistura da primeira e da segunda infusões, em que o açúcar granulado é dissolvido à temperatura ambiente.

O título alcoométrico volúmico pode ser ajustado, sempre que necessário, mediante a adição de álcool etílico de origem agrícola ou de água.

Não podem ser adicionados outros ingredientes, nomeadamente groselhas-negras, groselhas-vermelhas ou botões de framboesa.

Carga de frutos

A carga de frutos mínima das variedades principais é de 250 g de bagas de groselha-negra por litro de licor de cássis obtido.

Acima deste valor mínimo, a carga de frutos pode ser aumentada com frutos:

— das variedades principais,

— das variedades adicionais, até um máximo de 200 g de bagas de groselha-negra por litro de licor de cássis obtido.

A carga de frutos é determinada em duas etapas:

— cálculo da carga de frutos média das infusões,

— em seguida, cálculo da carga de frutos por lote de licor de cássis produzido, tendo em conta o volume de cada infusão utilizada.

Caso se efetue uma única maceração, a carga de frutos é determinada em relação ao volume da infusão extraída.

Se forem efetuadas duas macerações, considera-se que três quartos da carga de frutos foram absorvidos pela primeira maceração e o restante quarto pela segunda maceração.

8. **Regras específicas relativas ao acondicionamento**

—

9. **Regras específicas de rotulagem**

Menções complementares

A indicação geográfica «Cassis de Bourgogne» não pode ser completada por menções complementares.

10. **Descrição da relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação**

Fatores físicos da relação

A área geográfica de produção do «Cassis de Bourgogne» situa-se nas partes orientais dos departamentos de Côte-d'Or e de Saône-et-Loire, correspondendo às seguintes grandes regiões naturais:

— os planaltos calcários a leste do limiar da Borgonha e os territórios vitícolas de Hautes-Côtes e Côte, estendendo-se para sul através da Côte Chalonnaise, do Clunisois e, por fim, do Mâconnais. As altitudes variam entre os 400 e 600 m, sendo os planaltos atravessados por numerosos vales, o que resulta num relevo acidentado,

— a leste surgem as planícies margosas agrícolas do Saône e do seu afluente Dheune. As altitudes variam entre os 200 e 250 m, com um terreno suave cujas terras mais altas estão cobertas por florestas, como a floresta de Cîteaux.

Nas regiões planálticas, os substratos são largamente constituídos por calcário duro ou argiloso do Jurássico (era Secundária). Os solos são geralmente pedregosos, calcários e bem drenados.

Os solos da planície do Saône são predominantemente franco-argilosos, geralmente lixiviados à superfície. Nas encostas dos vales, o substrato margoso da era Terciária surge mais próximo da superfície. Os solos podem aqui apresentar-se ligeiramente calcários, mais profundos e bem drenados.

Os pomares de groselha-negra são plantados em solos compostos por calcário ou substratos margosos, moderadamente profundos e bem drenados, com exceção dos solos da planície aluvial e dos litossolos sobre calcário duro. A área evita a geada.

A Borgonha, na sua totalidade, está sujeita a um clima oceânico, caracterizado por um regime pluviométrico moderado e regular, sem seca estival. As temperaturas são típicas de um clima fresco (média anual: 11 °C). Contudo, no sul da região, a atmosfera oceânica é atenuada pelo território do Morvan-Charolais, que cria um efeito de sotavento indutor de uma diminuição da humidade e de uma temperatura mais elevada a níveis mais baixos. O clima oceânico apresenta também algumas características continentais, canalizadas através do vale do Saône e do corredor de Besançon. Devido ao efeito dos ventos de nordeste, as temperaturas invernais são relativamente baixas, com períodos de geada eventualmente longos e intensos, mas os fins de estação podem também ser muito soalheiros. Os verões são quentes e relativamente secos.

Fatores humanos da relação

Antes do século XIX, embora a planta fosse conhecida pelas suas propriedades medicinais, a groselha-negra era cultivada e consumida na Borgonha sobretudo pelas famílias.

Em 1841, Lagoutte e Joly lançaram a primeira produção de quatro hectolitros de licor de groselha-negra em Dijon. O êxito foi imediato e três anos mais tarde, em 1844, a produção aumentou para 250 hectolitros e, a partir daí, continuou a crescer. Muitos produtores de licor iniciaram a sua atividade na região, tendo a cultura de groselha-negra crescido para satisfazer a procura. Em 1875, foram registadas 2 300 000 groselheiras no departamento de Côte-d'Or.

Inicialmente, a groselha-negra era cultivada pelos viticultores, junto às suas vinhas. Nesta fase inicial, a cultura da groselha-negra beneficiou do saber-fazer e do equipamento dos viticultores: poda anual, mobilização, etc. Além disso, a colheita tinha lugar durante o período de inatividade nas vinhas. A produção de licor de cássis tornou-se depois mais estável e disseminada, com os proprietários a afetarem parcelas inteiras à groselha-negra. Primeiramente localizada nos municípios vitícolas de Côte e Hautes Côtes, a groselha-negra estendeu-se depois a Chalonnais, à planície de Dijon e, finalmente, ao vale do Saône.

Paradoxalmente, o surto de filoxera, no final do século XIX, reforçou a presença da groselha-negra na Borgonha, com a redistribuição da plantação. A groselha-negra ocuparia temporariamente as encostas vitícolas mais afamadas da Borgonha. Daí a aparência do licor de cássis proveniente de locais como Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton e Chambolle-Musigny.

No século XX, os produtores regionais de groselha-negra começaram a organizar-se:

— a partir de 1900, foram criadas associações de produtores de aldeia, principalmente no município de Hautes--Côtes. Em 1912, foi criada a União das Associações de Produtores de Groselha-Negra, que reúne cerca de 50 associações locais,

— os primeiros contratos de aquisição de bagas entre produtores de groselha-negra e produtores de licor foram celebrados em 1904, com períodos de vigência de entre seis a doze anos. Esta prática de celebrar contratos plurianuais manteve-se até aos nossos dias,

— desde então, os produtores de licor e os produtores de groselha-negra juntaram-se em associações comerciais interprofissionais: o *Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon*, em 1955, seguido do *Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne*, em 1997.

Em Dijon, J. Vercier, professor catedrático de horticultura, contribuiu ao longo de décadas para o desenvolvimento e a organização da cultura da groselha-negra na Borgonha. Entre 1903 e 1930, publicou cinco edições sucessivas de um trabalho de referência sobre o cultivo da groselha-negra. Contribuiu para a definição de uma estirpe regional de groselha-negra que, a partir da década de 1920, passou a designar-se *noir-de-bourgogne*. Na década de 1960, o centro de Dijon do Instituto Nacional de Investigação Agrícola (INRA) realizou investigação sobre a groselha-negra, tendo, concretamente, criado um clone certificado desta variedade local.

O «crème de cassis de Bourgogne» é agora produzido por licoristas especializados que têm neste licor o seu produto emblemático. No entanto, é também produzido por pequenos produtores de bagas.

A variedade dominante é a *noir-de-bourgogne*, que apresenta certas características fenológicas reveladoras da sua adaptação às condições da Borgonha. A rebentação e floração tardias reduzem os riscos trazidos pela geada de primavera e melhoram as condições da polinização (presença de insetos). O seu curto período de crescimento permite uma colheita precoce fora dos períodos estivais secos. Porém, esta variedade é sensível ao oídio, regista um baixo rendimento e faz a autopolinização com dificuldade, o que a torna suscetível de não produzir frutos. Por conseguinte, tem de ser plantada juntamente com uma variedade polinizadora, com a mesma data de floração. A variedade mais frequentemente utilizada para este fim é a *royal-de-naples*, igualmente tradicional na Borgonha. Ambas as variedades produzem bagas com um aroma excecionalmente intenso, apresentando a *royal-de-naples* uma cor bastante intensa.

Especificidade do produto

A groselha-negra e o «crème de cassis de Bourgogne» são produtos distintivos da Borgonha desde a segunda metade do século XIX. A região produz mais de 80 % dos licores de cássis vendidos em França e no resto do mundo. Anualmente, saem 12 milhões de litros dos armazéns dos produtores de licores da Borgonha. Este licor está estreitamente associado a um cónego chamado Kir, que foi presidente do município e deputado ao Parlamento em representação de Dijon na década de 1950, e deu o seu nome ao famoso *cocktail*. Implantado em Nuits-St-Georges desde 2001, o Cassissium, museu mundial da groselha-negra, recebe 30 mil visitantes por ano.

A primeira referência ao «Cassis de Bourgogne» remonta a 1856 e aos irmãos Lagoutte, então produtores de licores de Dijon. Com uma reputação crescente, a denominação era correntemente utilizada pelos produtores de licor da Borgonha, e mesmo de Lyon, no início do século XX.

Os comerciantes de vinho da Borgonha apresentaram frequentemente o «Cassis de Bourgogne» com a sua gama de vinhos finos.

O «Cassis de Bourgogne» caracteriza-se por um aroma excecionalmente intenso, que combina finura, textura aveludada e final de boca. A sua concentração de frutos resulta igualmente da sua cor vermelho-escura muito densa e da sua elevada viscosidade, devido à qual «adere ao vidro».

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

A partir de meados do século XIX, na sequência do desenvolvimento da produção de licores na Borgonha, o cultivo da groselha-negra implantou-se firmemente na zona oriental desta região, nos planaltos calcários e nas planícies do Saône. A groselha-negra é uma planta setentrional que aprecia climas secos, frios e frescos. Idealmente, ocorre no centro da região da Borgonha.

As duas variedades principais, representativas da maior parte das superfícies cultivadas na Borgonha, mas claramente minoritárias noutras regiões, são a *noir-de-bourgogne* e a variedade sua polinizadora, a *royal-de-naples*». Estas duas variedades autóctones são adequadas ao solo e ao clima da Borgonha.

O cultivo da variedade *noir-de-bourgogne*, frágil e delicada, exige cuidados e conhecimentos específicos, atentando nas suas limitações agronómicas. No entanto, as suas limitações e o seu baixo rendimento são amplamente compensados pelas qualidades aromáticas inigualáveis. A variedade *royal-de-naples*» é igualmente muito aromática.

Adquirido ao longo de mais de 150 anos de experiência neste domínio, o saber-fazer dos licoristas da Borgonha especializados na transformação da groselha-negra (produção de licor por maceração, utilização de variedades locais, elevada carga de frutos e utilização exclusiva de bagas de groselha-negra) faz do «Cassis de Bourgogne» um produto típico. Com um sabor fino e intenso, a variedade de groselha-negra *noir-de-bourgogne* confere ao «Cassis de Bourgogne» uma riqueza aromática excecional. A variedade *royal-de-naples*, por seu lado, fornece a intensidade da cor. Por último, a maturação precoce das variedades principais permite uma boa maturação das bagas e empresta ao licor a sua textura aveludada.

A proximidade da matéria-prima aos armazéns dos produtores de licor levou a uma troca de informações, tradicional e constante, entre produtores e transformadores dos frutos, como demonstra a associação interprofissional. Por conseguinte, é possível falar de uma osmose entre a matéria-prima, o fruto, a produção e a transformação, bem como entre os produtores de groselha-negra e os licoristas locais, cujo resultado final é um produto emblemático da Borgonha.

Hiperligação para o caderno de especificações

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