C/2025/5254

26.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5254)

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE VIZEAZĂ DOCUMENTUL UNIC

„Cassis de Bourgogne”

Nr. UE: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Denumirea produsului**

„Cassis de Bourgogne”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☒ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☐ Vinuri

☒ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare (*Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire*), Direcția Generală pentru Performanța Economică și de Mediu a Întreprinderilor (*Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises*), Biroul Vinuri și alte băuturi (*Bureau du vin et des autres boissons*)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IG „Cassis de Bourgogne” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii sau a oricărei părți a denumirii produsului, a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificărilor standard aprobate**

1. ***Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)***

Descriere

În partea I, secțiunea 2 din caietul de sarcini, a fost adăugat punctul 2.3 „Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)", pentru a explica modul în care caracteristicile fizice, chimice și/sau organoleptice ale produsului „Cassis de Bourgogne" determină caracteristicile sale specifice, demonstrând în ce fel acesta se deosebește de alte băuturi spirtoase din aceeași categorie.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Paragraful a fost adăugat în caietul de sarcini în urma solicitării de informații suplimentare formulate de Comisia Europeană la 10 februarie 2017, ca parte a transmiterii dosarului tehnic în conformitate cu articolul 20 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008.

Informațiile suplimentare din acest paragraf permit alinierea conținutului caietului de sarcini la conținutul documentului unic înregistrat odată cu cererea.

Modificarea afectează documentul unic.

2. ***Delimitarea ariei geografice***

Descriere

În partea I, secțiunea 3 din caietul de sarcini, cuvintele „aria geografică" sunt urmate de „aprobată de Institutul Național pentru Origine și Calitate în cadrul reuniunii comitetului național competent din 6 februarie 2025. La data aprobării caietului de sarcini de către comitetul național competent, perimetrul ariei cuprindea teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2024:".

Data aprobării ariei geografice modificate a fost adăugată ca urmare a extinderii ariei inițiale pentru a include nouă comune învecinate, permițând astfel includerea unui cultivator de bace și a unui producător de lichior.

Cu excepția comunelor suplimentare menționate anterior, lista comunelor care alcătuiesc aria geografică a fost actualizată în conformitate cu Codul geografic oficial din 2024.

De asemenea, s-a clarificat că documentele cartografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Data aprobării ariei a fost adăugată pentru a indica faptul că a fost validat oficial un nou perimetru.

Aria geografică a fost extinsă în conformitate cu informațiile care confirmă legătura produsului cu mediul său geografic.

Prin includerea acestor comune și a operatorilor stabiliți pe teritoriul lor, grupul de producători este în măsură să dezvolte producția.

Modificarea afectează documentul unic.

3. ***Identificarea parcelelor***

Descriere

În partea I, punctul 3 din caietul de sarcini, se elimină cuvintele „Începând cu recolta din 2015".

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Începând cu recolta din 2015, era necesar ca toate coacăzele negre să fie produse pe parcele identificate. Prin urmare, informațiile eliminate reprezintă o normă care nu mai este relevantă.

Modificarea nu afectează documentul unic.

4. ***Densitatea de plantare***

Descriere

În partea I, punctul 4.2 din caietul de sarcini, a fost adăugat un paragraf care autorizează densități de plantare și distanțe între rânduri mai mari sau mai mici decât valorile autorizate, până la o limită de 10 % din suprafețele identificate ale exploatației, supuse unui protocol de evaluare aprobat de comitetul național competent.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Scopul evaluării este acela de a permite operatorilor să găsească o formă alternativă de combatere a buruienilor, având în vedere perspectiva interzicerii glifosatului, fie prin mijloace mecanice pentru densități mai mici, fie prin concurența cu plantele de coacăze negre pentru densități mai mari.

Modificarea afectează documentul unic.

5. ***Cantitatea de fructe***

Descriere

În partea I, punctul 4.8 din caietul de sarcini, proporția maximă a soiurilor complementare „Blackdown", „Andega" și „Andorine" a fost modificată de la 30 % din cantitatea principalelor soiuri utilizate la 200 g de coacăze negre per litru de *crème de cassis* obținut.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Prin creșterea proporției soiurilor complementare, scopul este ca marii producători de lichior să poată produce „Cassis de Bourgogne" conform propriei formule, cu o cantitate de fructe deosebit de mare.

Modificarea afectează documentul unic.

6. ***Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului***

Descriere

În partea I, punctul 5.4 din caietul de sarcini, proporția celor două soiuri principale cultivate în Burgundia a fost actualizată față de prima versiune a caietului de sarcini al produsului. În prima versiune, proporția era exprimată printr-un procent, care a fost în prezent înlocuit cu termenul „majoritatea".

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Această modificare reflectă schimbările survenite la nivelul suprafețelor cultivate de la prima versiune a caietului de sarcini al produsului.

Modificarea afectează documentul unic.

7. ***Grupul solicitant***

Descriere

S-a efectuat și o actualizare a datelor de contact ale grupului solicitant.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Actualizarea datelor de contact.

Modificarea nu afectează documentul unic.

8. ***Trimiteri la organismele de control***

Descriere

În partea III din caietul de sarcini, datele de contact ale organismului privat de control responsabil au fost eliminate. În plus, formularea anterioară a fost înlocuită cu un nou paragraf care explică procesul general de control.

Datele de contact ale Institutului Național pentru Origine și Calitate au fost actualizate.

Un rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Au fost introduse noi norme de redactare pentru această parte a caietului de sarcini.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENTUL UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Cassis de Bourgogne”

2. **Țara solicitantă**

Franța

3. **Tipul indicației geografice**

Indicație geografică (IG)

4. **Categoria sau categoriile de băuturi spirtoase**

34. Crème de (completată cu numele fructului sau al unei alte materii prime utilizate)

4.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2208 – Alcool etilic nedenaturat cu titru alcoolic volumic sub 80 % vol; distilate, rachiuri, lichioruri și alte băuturi spirtoase

5. **Descrierea băuturii spirtoase**

Caracteristici organoleptice

„Cassis de Bourgogne” are o culoare roșu-închis opac, semn al conținutului ridicat de fructe, cu o nuanță violet în partea superioară a sticlei. Datorită densității sale, prezintă o viscozitate susținută pe pereții sticlei, adică „se lipește de sticlă”. Strălucirea este un semn al prospețimii lichiorului.

Aroma fructată distinctă este caracteristică boabelor de coacăze negre din principalele soiuri utilizate, respectiv „Noir de Bourgogne” și „Royal de Naples”. Produsul dezvăluie puritatea fructelor culese la maturitate deplină, precum și eleganța și finețea: înainte de degustare se degajă o aromă intensă.

La degustare, „Cassis de Bourgogne” se caracterizează printr-un atac puternic și o textură plină și catifelată, punând cel mai bine în valoare gustul dulce al boabelor „Noir de Bourgogne” și „Royal de Naples”, precum și concentrația acestora.

Metoda tradițională de macerare, perfect stăpânită, precum și dozajul corect al zahărului stau la baza aromelor, care exprimă întreaga autenticitate a coacăzelor negre. Rezultatul este un echilibru armonios de ansamblu, în care vivacitatea controlată a fructelor dă naștere unui postgust excepțional.

Caracteristici fizice și chimice de bază

Atunci când este introdus pe piață pentru vânzarea către consumator, „Cassis de Bourgogne” prezintă:

— un conținut de zahăr invertit de minimum 450 g/l;

— o tărie alcoolică în volume cuprinsă între 15 % și 25 %.

Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)

„Cassis de Bourgogne” este produs din fructe supuse unei macerări îndelungate la temperatură joasă (cel puțin trei săptămâni), care păstrează prospețimea aromelor. Nu se utilizează substanțe sau preparate aromatizante, ci bace, iar nivelul minim al cantității de fructe este ridicat, ceea ce permite concentrarea aromelor prezente în acestea. Maturitatea optimă a fructelor recoltate în arie garantează dezvoltarea accentuată a aromelor de coacăze negre. Folosirea zahărului alb, și nu a siropului de zahăr, contribuie la puterea aromatică și la textura catifelată a produsului. Viscozitatea specifică a produsului este legată de conținutul de zahăr necesar, care depășește standardul minim pentru categorie și asigură un echilibru cu aciditatea ridicată a soiului „Noir de Bourgogne”. Nu pot fi utilizate alte ingrediente decât coacăze negre, alcool etilic și zahăr granulat, ceea ce evidențiază aromele specifice ale celor două soiuri de coacăze negre, „Noir de Bourgogne” și „Royal de Naples”. Aceste două soiuri, care acoperă cea mai mare parte a suprafețelor cultivate din Burgundia, regiunea din care provine produsul, conferă caracteristicile lor specifice acestei băuturi spirtoase: soiul „Noir de Bourgogne” are arome fine și puternice, în timp ce „Royal de Naples” conferă intensitatea culorii. Aceste caracteristici distincte ale fructului conferă lichiorului de coacăze (*crème de cassis*) postgustul său caracteristic.

6. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Producția de coacăze negre, macerarea acestora, extracția infuziei și producerea lichiorului se efectuează în aria geografică aprobată de Institutul Național pentru Origine și Calitate în cadrul reuniunii comitetului național competent din 6 februarie 2025. La data aprobării acestui caiet de sarcini de către comitetul național competent, perimetrul ariei cuprindea teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2024:

Departamentul 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.

Departamentul 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.

Documentele cartografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul de internet al Institutului Național pentru Origine și Calitate.

Coacăzele negre sunt cultivate în livezi care au făcut obiectul unei proceduri de identificare bazate pe criterii de identificare a parcelelor legate de localizarea lor.

7. **Metoda de producție a băuturii spirtoase**

Soiuri

Singurele soiuri autorizate sunt:

— soiuri principale: „Noir de Bourgogne” și „Royal de Napoli”;

— soiuri complementare: „Blackdown”, „Andega” și „Andorra”.

Se autorizează amestecarea celor două soiuri principale pe același rând.

Orice alt amestec de soiuri de pe același rând este interzis.

Densitatea de plantare

Densitatea de plantare trebuie să fie cuprinsă între 5 500 și 7 000 de plante la hectar.

Distanța dintre rânduri este cuprinsă între 2,85 și 3,70 m.

Parcelele care nu respectă normele menționate mai sus privind densitatea de plantare sau distanța pot fi totuși acceptate în urma evaluării, în limita a 10 % din suprafețele identificate ale exploatației, sub rezerva semnării unui acord între Institutul Național pentru Origine și Calitate, organismul de protecție și gestionare și operatorul autorizat, în conformitate cu acordul aprobat de comitetul național competent la 6 februarie 2025.

Modul de întreținere a solului

Producătorul trebuie să mențină suprafețele dintre rânduri prin unul dintre următoarele mijloace:

— covor vegetal permanent, semănat sau spontan;

— lucrări ale solului, cu excepția cazului în care există risc de eroziune.

Fertilizare

Înainte de fiecare nouă plantare este necesară o analiză chimică a solului.

Fertilizarea cu azot nu trebuie să depășească 80 de unități pe hectar pe an. Dacă depășește 50 de unități, aceasta trebuie aplicată fracționat.

Randament

Randamentul mediu pe butuc din fiecare exploatație trebuie să fie strict mai mic de:

— 1 000 g pe plantă, cu o limită de 6 tone/ha pentru soiurile principale;

— 1 700 g pe plantă, cu o limită de 10 tone/ha pentru soiurile complementare.

Recoltarea

În afară de cele două soiuri principale, care pot fi recoltate împreună, fiecare soi trebuie recoltat separat.

În timpul recoltării, indicele de refracție al boabelor de coacăze negre trebuie să depășească:

— 15° Brix pentru soiurile „Noir de Bourgogne”, „Royal de Naples”, „Andega” și „Andorine”;

— 17° Brix pentru soiul „Blackdown”.

Prelucrarea fructelor

Coacăze negre sunt:

— fie macerate conform descrierii de mai jos;

— fie congelate pentru macerare ulterioară.

Macerarea fructelor

Componentele solubile ale fructelor sunt extrase prin macerarea la temperatură joasă a boabelor de coacăze negre în cantitatea corespunzătoare de alcool etilic premium de origine agricolă, eventual cu adaos de apă.

În conformitate cu proporțiile stabilite în prezentul caiet de sarcini, soiurile autorizate sunt amestecate:

— fie direct în cuva de macerare;

— fie prin macerarea separată, pe de o parte, a soiurilor principale și, pe de altă parte, a soiurilor complementare.

Una sau două macerări sunt posibile cu aceeași cantitate de fructe. În cazul a două macerări, la sfârșitul primei macerări și după extracție se adaugă alcool și apă în cuvă, după care se efectuează a doua macerare.

Fiecare macerare durează cel puțin trei săptămâni.

Infuzia se obține:

— fie din must ravac;

— prin amestecarea mustului ravac cu mustul presat obținut din aceeași macerare;

— fie prin presarea directă a masei macerate.

Tăria alcoolică în volume a infuziei obținute trebuie să fie de minimum 25 %.

Producția de crème de cassis

„Cassis de Bourgogne” se produce din prima infuzie sau dintr-un amestec din prima și a doua infuzie, în care zahărul granulat se dizolvă la temperatura camerei.

Tăria alcoolică în volume poate fi ajustată ori de câte ori este necesar prin adăugarea alcoolului etilic premium de origine agricolă sau a apei.

Nu se pot adăuga alte ingrediente, în special mugurii de coacăz negru, coacăzele roșii sau zmeura.

Cantitatea de fructe

Cantitatea minimă de fructe provenind din soiurile principale este de 250 g de coacăze negre per litru de *crème de cassis* obținut.

Peste această valoare minimă, cantitatea de fructe poate fi mărită cu fructe:

— din soiurile principale;

— din soiurile complementare, până la maximum 200 g de coacăze negre per litru de *crème de cassis* obținut.

Cantitatea de fructe se determină în două etape:

— calcularea cantității medii de fructe aferente infuziilor;

— apoi, calcularea cantității de fructe pe lot de *crème de cassis* produs, ținând seama de volumul fiecărei infuzii utilizate.

În cazul în care se efectuează o singură macerare, cantitatea de fructe se determină în funcție de volumul infuziei extrase.

Atunci când se efectuează două macerări, se consideră că trei sferturi din cantitatea de fructe a fost absorbită de prima macerare, restul de un sfert fiind absorbit de a doua macerare.

8. **Norme specifice privind ambalarea**

—

9. **Norme specifice privind etichetarea**

Mențiuni suplimentare

Indicația geografică „Cassis de Bourgogne” nu poate fi însoțită de mențiuni suplimentare.

10. **Descrierea legăturii dintre băutura spirtoasă și originea geografică, inclusiv, dacă este cazul, elementele specifice ale descrierii produsului sau ale metodei de producție care justifică legătura**

Factorii fizici ai legăturii

Aria geografică de producție a „Cassis de Bourgogne” este situată în partea estică a departamentelor Côte d'Or și Saône-et-Loire. Acesta corespunde următoarelor regiuni naturale principale:

— platourile calcaroase din Burgundia, situate la est de pragul Burgundiei (Seuil de Bourgogne), Hautes-Côtes și Côte viticole, care se extind spre sud prin Côte Chalonnaise, Clunisois și, în cele din urmă, Mâconnais. Altitudinile variază între 400 și 600 m, iar platourile sunt traversate de numeroase văi, ceea ce le conferă un relief accidentat;

— la est, câmpiile cultivate cu substrat marno-argilos ale Saônei și ale afluentului său Dheune. Altitudinile variază între 200 și 250 m, cu un relief domol, unde terenurile mai înalte sunt acoperite cu păduri precum Pădurea Cîteaux.

În regiunile de platou, substraturile sunt formate în mare parte din calcare dure sau argiloase din era secundară (Jurasic). Solurile sunt, în general, pietroase, calcaroase și bine drenate.

Solurile câmpiei Saône sunt predominant argilo-lutoase, de obicei levigate la suprafață. Pe versanții văilor, substratul marno-argilos al erei terțiare este mai aproape de suprafață. În aceste zone, solurile pot fi ușor calcaroase în profunzime și bine drenate.

Livezile de coacăze negre sunt plantate pe soluri calcaroase sau pe soluri cu substrat marno-argilos, cu adâncime moderată și bine drenate, cu excepția solurilor din câmpia aluvionară și a solurilor scheletice de pe calcarele dure. Aria este ferită de îngheț.

Întreaga regiune Burgundia are un climat oceanic, caracterizat de precipitații moderate și regulate, fără secetă estivală. Temperaturile sunt tipice pentru un climat răcoros (media anuală: 11 °C). Totuși, atmosfera oceanică este atenuată în sudul regiunii de relieful Morvan-Charolais, care creează un efect de foehn, determinând o umiditate mai scăzută și o temperatură mai ridicată la altitudini mai joase. Clima oceanică prezintă, de asemenea, trăsături continentale canalizate prin valea Saône și coridorul Besançon. Sub influența vânturilor din nord-est, temperaturile de iarnă sunt relativ scăzute, cu perioade de îngheț care pot fi lungi și intense, dar și cu toamne târzii foarte însorite. Verile sunt calde și relativ uscate.

Factorii umani ai legăturii

Înainte de secolul al XIX-lea, coacăzele negre erau cultivate și consumate în principal în Burgundia la nivel de familii, deși planta era renumită pentru proprietățile sale medicinale.

În 1841, Lagoutte și Joly au lansat prima producție de 4 hectolitri de lichior de coacăze negre la Dijon. Aceasta a avut un succes imediat și, trei ani mai târziu, în 1844, producția a crescut la 250 de hectolitri, apoi a continuat să crească. Mulți producători de lichior și-au început activitatea în regiune, iar cultivarea coacăzelor negre s-a extins pentru a satisface cererea. În 1875, în Côte d'Or erau înregistrate 2 300 000 de plante.

În perioada de început, coacăzele negre erau cultivate de viticultori alături de vița-de-vie. În primă fază, cultivarea coacăzelor negre a beneficiat de priceperea și echipamentele viticultorilor: tăierea anuală, lucrările solului etc. Totodată, recoltarea avea loc în afara sezonului tradițional al viței-de-vie. Producția de *crème de cassis* a devenit ulterior mai stabilă și mai răspândită, iar proprietarii au dedicat parcele întregi cultivării coacăzelor negre. Inițial concentrată în comunele viticole din Côte și Hautes Côtes, cultivarea coacăzelor negre s-a extins apoi spre Chalonnais și câmpia Dijon și, în cele din urmă, spre valea Saône.

În mod paradoxal, epidemia de filoxeră de la sfârșitul secolului al XIX-lea a consolidat prezența coacăzelor negre în Burgundia printr-o redistribuire a plantațiilor. Coacăzele negre au ocupat temporar cele mai prestigioase pante viticole din Burgundia. Astfel a apărut lichiorul *crème de cassis* produs în locuri precum Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton și Chambolle-Musigny.

În secolul al XX-lea, producătorii regionali de coacăze negre au început să se organizeze:

— începând cu anul 1900, au fost înființate asociații de producători sătești, în special în Hautes Côtes. În 1912, a luat ființă Uniunea asociațiilor producătorilor de coacăze negre, reunind aproximativ 50 de asociații locale;

— primele contracte pentru achiziționarea de coacăze negre între cultivatori și producătorii de lichior au apărut în 1904, cu o durată cuprinsă între șase și doisprezece ani. Această practică a contractelor multianuale continuă și în prezent;

— producătorii de lichior și cultivatorii s-au grupat între timp în organizații interprofesionale: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon în 1955, urmat de Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne în 1997.

La Dijon, J. Vercier, profesor de horticultură, a contribuit de-a lungul mai multor decenii la dezvoltarea și organizarea cultivării coacăzelor negre în Burgundia. Între anii 1903 și 1930, a publicat cinci ediții succesive ale unei lucrări de referință privind cultivarea coacăzelor negre. El a contribuit la definirea unei tulpini regionale de coacăze negre care, începând cu anii 1920, a fost denumită „Noir de Bourgogne". În anii 1960, centrul din Dijon al Institutului Național de Cercetare Agricolă (INRA) a efectuat cercetări asupra coacăzelor negre și, în special, a creat o clonă certificată pentru acest soi local.

Lichiorul „Crème de cassis de Bourgogne" este produs în prezent de producători specializați, pentru care acesta reprezintă produsul emblematic. Totuși, el este realizat și de micii cultivatori de bace.

Soiul dominant este „Noir de Bourgogne", care prezintă anumite caracteristici fenologice ce arată adaptarea sa la condițiile din Burgundia. Înmugurirea și înflorirea târzie reduc riscurile prezentate de înghețurile de primăvară și îmbunătățesc condițiile de polenizare (prezența insectelor). Perioada scurtă de vegetație permite o recoltare timpurie, în afara perioadelor secetoase de vară. Totuși, acest soi este sensibil la făinare, are un randament scăzut și se autopolenizează slab, ceea ce îl face susceptibil la lipsă de rod. Prin urmare, este necesar să fie plantat împreună cu un soi polenizator cu aceeași dată de înflorire. Soiul cel mai frecvent utilizat este „Royal de Naples", tradițional și el în Burgundia. Ambele soiuri produc bace cu o aromă deosebit de puternică, iar „Royal de Naples" are, de asemenea, o intensitate ridicată a culorii.

Specificitatea produsului

Coacăzele negre și „crème de cassis de Bourgogne" sunt embleme ale Burgundiei încă din a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Regiunea produce peste 80 % din lichiorurile „crème de cassis" vândute în Franța și în întreaga lume. În fiecare an, 12 milioane de litri părăsesc depozitele producătorilor de lichior din Burgundia. Lichiorul este strâns asociat cu un cleric pe nume Kir, care a fost primar și deputat al orașului Dijon în anii 1950 și care a dat numele faimosului cocktail. Muzeul mondial al coacăzelor negre, Cassissium, a fost înființat în 2001 la Nuits-Saint-Georges și primește în fiecare an 30 000 de vizitatori.

Prima referire la „Cassis de Bourgogne" datează din 1856 și îi aparține fraților Lagoutte, producători de lichior în Dijon. Datorită reputației sale tot mai mari, denumirea a fost utilizată în mod obișnuit de producătorii de lichior din Burgundia și chiar din Lyon la începutul secolului al XX-lea.

Comercianții de vin din Burgundia prezentau adesea „Cassis de Bourgogne" alături de gama lor de vinuri fine.

„Cassis de Bourgogne" se caracterizează printr-o aromă deosebit de puternică, care combină finețea, textura catifelată și postgustul. Concentrația rodului reiese, de asemenea, din culoarea sa roșu-închis, foarte intensă, precum și din vâscozitatea sa ridicată, datorită căreia „se lipește de sticlă".

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului

Începând cu mijlocul secolului al XIX-lea, după dezvoltarea producției de lichior în Burgundia, cultivarea coacăzelor negre s-a impus în estul Burgundiei, pe platourile calcaroase și în câmpiile Saônei. Coacăzul negru este o plantă de origine nordică, adaptată la un climat rece și răcoros, cu uscăciune. Este cultivat în mod ideal în inima regiunii Burgundia.

Cele două soiuri principale, care acoperă cea mai mare parte a suprafețelor cultivate în Burgundia, deși sunt foarte puțin prezente în alte regiuni, sunt „Noir de Bourgogne” și polenizatorul său, „Royal de Naples”. Aceste două soiuri autohtone sunt adaptate solului și climei din Burgundia.

Cultivarea soiului „Noir de Bourgogne”, un soi fragil și delicat, necesită o atenție deosebită și know-how, având în vedere limitările sale agronomice. Totuși, limitările și randamentul său scăzut sunt compensate în mare măsură de calitățile sale aromatice incomparabile. „Royal de Naples” este, de asemenea, un soi foarte aromat.

Cu o experiență de peste 150 de ani în acest domeniu, know-how-ul producătorilor de lichior din Burgundia, specializați în prelucrarea coacăzelor negre (producția de lichior prin macerare, utilizarea soiurilor locale, cantitatea mare de fructe, utilizarea exclusivă a boabelor de coacăze negre), face din „Cassis de Bourgogne” un produs tipic. Soiul de coacăze negre „Noir de Bourgogne”, cu gustul său fin și puternic, conferă lichiorului „Cassis de Bourgogne” o bogăție aromatică excepțională. La rândul său, soiul „Royal de Naples” asigură intensitatea culorii. Nu în ultimul rând, maturarea timpurie a soiurilor principale permite obținerea unor boabe bine coapte și conferă lichiorului textura catifelată.

Având în vedere că materia primă se găsește în imediata apropiere a depozitelor producătorilor de lichior, a existat în mod tradițional și constant un schimb de informații între producătorii și prelucrătorii de bace, după cum demonstrează asociația interprofesională. Prin urmare, se poate vorbi despre o osmoză între materia primă, fruct, producție și prelucrare, precum și între cultivatorii de coacăze negre și producătorii locali de lichior, având ca rezultat un produs emblematic al Burgundiei.

Link către caietul de sarcini al produsului

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