C/2025/5254

26.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/5254)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Cassis de Bourgogne“

EÚ č.: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☒ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☒ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti – Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov, Odbor vína a iných nápojov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Cassis de Bourgogne“ ZO nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo časti názvu výrobku, alebo používania názvu, alebo kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválených štandardných zmien**

1. ***Špecifické vlastnosti (ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie)***

Opis

V časti I oddiele 2 špecifikácie výrobku sa doplnil odsek 2.3 „Špecifické vlastnosti (ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie)“ s cieľom vysvetliť, ako fyzikálne, chemické a/alebo organoleptické vlastnosti liehoviny „Cassis de Bourgogne“ ovplyvňujú špecifické vlastnosti výrobku, pričom sa preukáže, ako sa líši od iných liehovín rovnakej kategórie.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Tento odsek bol do špecifikácie výrobku pridaný na základe žiadosti Európskej komisie o doplňujúce informácie z 10. februára 2017 v rámci predloženia technickej dokumentácie v súlade s článkom 20 ods. 1 nariadenia (ES) č. 110/2008.

Doplňujúce informácie uvedené v tomto odseku umožňujú zosúladiť obsah špecifikácie výrobku s obsahom jednotného dokumentu registrovaného spolu so žiadosťou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. ***Vymedzenie zemepisnej oblasti***

Opis

V časti I oddiele 3 špecifikácie výrobku sa za slovami „zemepisná oblasť“ teraz uvádzajú slová „schválená Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality (National Institute of Origin and Quality) na zasadnutí príslušného národného výboru 6. februára 2025“. Táto oblasť pozostáva ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom z území týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2024):

Dátum schválenia zmenenej zemepisnej oblasti bol doplnený po rozšírení pôvodnej oblasti o deväť susedných obcí, čím sa umožnilo začlenenie pestovateľa bobuľovín a výrobcu likérov.

S výnimkou uvedených ďalších obcí bol zoznam obcí tvoriacich zemepisnú oblasť aktualizovaný v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2024.

Takisto sa objasnilo, že kartografická dokumentácia, ktorá znázorňuje zemepisnú oblasť, je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Dátum schválenia oblasti bol pridaný s cieľom uviesť, že nová oblasť bola oficiálne schválená.

Zemepisná oblasť bola rozšírená v súlade s informáciami, ktoré potvrdzujú súvislosť výrobku s jeho zemepisným okolím.

Vďaka začleneniu týchto obcí a hospodárskych subjektov, ktoré v nich sídlia, môže skupina výrobcov rozvíjať výrobu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. ***Identifikácia parciel***

Opis

V časti I oddiele 3 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „od zberu v roku 2015“.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Od zberu v roku 2015 sa vyžaduje, aby sa všetky čierne ríbezle pestovali na identifikovaných parcelách. Vypustené informácie preto predstavujú pravidlo, ktoré už nie je relevantné.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. ***Hustota výsadby***

Opis

Do časti I, bodu 4.2 špecifikácie výrobku bol pridaný odsek, v ktorom sa povoľuje hustota výsadby a vzdialenosti medzi radmi, ktoré sú vyššie alebo nižšie ako povolené hodnoty, až do limitu 10 % identifikovanej pôdy podniku, na ktoré sa vzťahuje hodnotiaci protokol schválený príslušným národným výborom.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Cieľom hodnotenia je umožniť prevádzkovateľom nájsť alternatívnu formu ničenia buriny v súvislosti s vyhliadkou na zákaz glyfozátu, a to buď mechanickými prostriedkami pri nižšej hustote, alebo prostredníctvom konkurencie s rastlinami čiernych ríbezlí pri vyššej hustote.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. ***Množstvo ovocia***

Opis

V časti I bode 4.8 špecifikácie výrobku sa maximálny podiel ďalších odrôd „Blackdown“, „Andega“ a „Andorine“ zmenil z 30 % množstva použitých hlavných odrôd na 200 g plodov čiernych ríbezlí na liter získanej liehoviny crème de cassis.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Zvýšením podielu ďalších odrôd sa dosiahne, že veľkí výrobcovia likérov budú môcť vyrábať liehovinu „Cassis de Bourgogne“ podľa vlastného receptu s mimoriadne vysokým podielom ovocia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. ***Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku***

Opis

V časti I bode 5.4 špecifikácie výrobku sa v porovnaní s prvou verziou špecifikácie výrobku aktualizoval podiel dvoch hlavných odrôd pestovaných v Burgundsku. V prvej verzii bol podiel vyjadrený percentom, ktoré bolo teraz nahradené slovom „väčšina“.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Táto zmena zodpovedá tomu, ako sa poľnohospodársky využívané oblasti zmenili od schválenia prvej verzie špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. ***Skupina žiadateľov***

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

S cieľom aktualizovať kontaktné údaje.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. ***Odkazy na kontrolné orgány***

Opis

V časti III špecifikácie výrobku sa vypustili kontaktné údaje zodpovedného súkromného kontrolného orgánu. Okrem toho sa predchádzajúce znenie nahradilo novým odsekom, v ktorom sa vysvetľuje všeobecný postup kontroly.

Aktualizovali sa kontaktné údaje Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

Pre túto časť špecifikácie výrobku sa zaviedli nové pravidlá vypracovania.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Krajina žiadateľa**

Francúzsko

3. **Druh zemepisného označenia**

Zemepisné označenie (ZO)

4. **Kategória liehoviny:**

34. Crème de (doplnený názvom ovocia alebo inej použitej suroviny)

4.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2208 – Etylalkohol nedenaturovaný s objemovým alkoholometrickým titrom menej ako 80 % vol; destiláty, likéry a ostatné liehové nápoje

5. **Opis liehoviny**

Organoleptické vlastnosti

Liehovina „Cassis de Bourgogne“ má nepriehľadnú tmavočervenú farbu, čo svedčí o vysokom obsahu ovocia, s fialovým povrchom vo fľaši. Vďaka svojej hustote vykazuje trvalú viskozitu na stenách fľaše, t. j. „prilieha k sklu“. Jej lesk je znakom čerstvosti krému.

Jej výrazná ovocná aróma je charakteristická pre bobule čiernych ríbezlí hlavných použitých odrôd „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“. Odhaľuje čistotu ovocia zozbieraného v plnej zrelosti, ako aj jeho eleganciu a jemnosť: pred ochutnávkou sa uvoľní intenzívna aróma.

V ústach sa liehovina „Cassis de Bourgogne“ vyznačuje silným nástupom a plnou, zamatovou textúrou. Zvýrazňuje to najlepšie zo sladkej chuti bobúľ „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“ a ich koncentrácie.

Dokonale kontrolovaná tradičná metóda macerácie a správne dávkovanie cukru sú základom arómy, v ktorých sa prejavuje všetka autentickosť čiernych ríbezlí. Výsledkom je celková harmonická rovnováha, v ktorej kontrolovaná živosť ovocia dáva vzniknúť výnimočnej dochuti.

Hlavné fyzikálno-chemické vlastnosti

Pri uvedení na trh na predaj spotrebiteľovi má liehovina „Cassis de Bourgogne“:

— obsah invertného cukru najmenej 450 g/l,

— obsah alkoholu od 15 obj. % do 25 obj. %.

Špecifické vlastnosti (ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie)

Liehovina „Cassis de Bourgogne“ sa vyrába z ovocia, ktoré prešlo dlhou maceráciou pri nízkej teplote (najmenej tri týždne), ktorou sa zachováva sviežosť arómy. Použitie bobúľ s vysokým minimálnym obsahom ovocia bez použitia aromatických látok či aromatických prípravkov umožňuje koncentrovať arómy prítomné v ovocí. Optimálna zrelosť ovocia zozbieraného v tejto oblasti zaručuje rozvinutejšiu arómu čiernych ríbezlí. Použitie bieleho cukru, nie cukrového sirupu, pomáha výrobku dodať jeho aromatickú silu a zamatovú textúru. Špecifická viskozita výrobku súvisí s požadovaným obsahom cukru, ktorý presahuje minimálnu normu pre danú kategóriu, čím sa vyvažuje vysoká kyslosť odrody „Noir de Bourgogne“. Nesmú sa použiť žiadne iné prísady ako čierne ríbezle, etylalkohol a kryštálový cukor, čím sa zvýrazňujú špecifické arómy dvoch odrôd čiernych ríbezlí „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“. Tieto dve odrody, ktoré tvoria väčšinu poľnohospodársky využívaných oblastí v Burgundsku, odkiaľ výrobok pochádza, prinášajú do tejto liehoviny svoje špecifické vlastnosti: odroda „Noir de Bourgogne“ má jemnú a silnú arómu, zatiaľ čo „Royal de Naples“ prináša intenzitu farby. Tieto rôzne vlastnosti ovocia dodávajú liehovine crème de cassis jej dochuť.

6. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Pestovanie bobúľ čiernych ríbezlí, ich macerácia, extrakcia nálevu a výroba krému sa vykonávajú v zemepisnej oblasti schválenej Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality na zasadnutí príslušného národného výboru 6. februára 2025. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku príslušným vnútroštátnym výborom územie týchto obcí na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2024:

Departement Côte-d'Or:

Agencourt, Agey, Ahuy, Aloxe-Corton, Ancey, Antheuil, Arcenant, Arcey, Argilly, Asnières-lès-Dijon, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Auvillars-sur-Saône, Auxey-Duresses, Avelanges, Avot, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Barges, Barjon, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaune, Bellefond, Bessey-en-Chaume, Bévy, Bligny-lès-Beaune, Bligny-sur-Ouche, Boncourt-le-Bois, Bonnencontre, Bouilland, Bousselange, Boussenois, Bouze-lès-Beaune, Brochon, Broin, Broindon, Busserotte-et-Montenaille, Bussières, La Bussière-sur-Ouche, Chaignay, Chamblanc, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Saône, Chassagne-Montrachet, Chaume-et-Courchamp, Chaux, Chazeuil, Chenôve, Chevannes, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Colombier, Combertault, Comblanchien, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corcelles-les-Monts, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Courlon, Crécey-sur-Tille, Crugey, Curley, Curtil-Vergy, Cussey-les-Forges, Daix, Détain-et-Bruant, Diénay, Dijon, Ébaty, Échevannes, Échevronne, Épagny, Épernay-sous-Gevrey, Esbarres, L'Étang-Vergy, Fénay, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Foncegrive, Fontaine-lès-Dijon, Fraignot-et-Vesvrotte, Franxault, Fussey, Gemeaux, Gergueil, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gissey-sur-Ouche, Glanon, Grancey-le-Château-Neuvelle, Grenant-lès-Sombernon, Grosbois-lès-Tichey, Hauteville-lès-Dijon, Is-sur-Tille, Jallanges, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lantenay, Lanthes, Lechâtelet, Levernois, Losne, Lux, Magny-lès-Aubigny, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcilly-sur-Tille, Marey-lès-Fussey, Marey-sur-Tille, Marigny-

lès-Reullée, Marsannay-la-Côte, Marsannay-le-Bois, Mavilly-Mandelot, Le Meix, Meloisey, Merceuil, Mesmont, Messanges, Messigny-et-Vantoux, Meuilley, Meursanges, Meursault, Montagny-lès-Beaune, Montagny-lès-Seurre, Monthelie, Montmain, Morey-Saint-Denis, Nantoux, Noiron-sous-Gevrey, Norges-la-Ville, Nuits-Saint-Georges, Orville, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Pichanges, Plombières-lès-Dijon, Poiseul-lès-Saulx, Pommard, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Quincey, Remilly-en-Montagne, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Ruffey-lès-Echirey, Sacquenay, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Jean-de-Boeuf, Sainte-Marie-la-Blanche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, Saint-Philibert, Saint-Romain, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Victor-sur-Ouche, Salives, Santenay, Saulon-la-Chapelle, Saulon-la-Rue, Saulx-le-Duc, Savigny-lès-Beaune, Savigny-le-Sec, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Segrois, Selongey, Semezanges, Ladoix-Serrigny, Seurre, Spoy, Tailly, Talant, Ternant, Thorey-sur-Ouche, Tichey, Til-Châtel, Trugny, Urcy, Valforêt, Velars-sur-Ouche, Vernois-lès-Vesvres, Véronnes, Veuvey-sur-Ouche, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villers-la-Faye, Villey-sur-Tille, Villy-le-Moutier, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Departement Saône-et-Loire:

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

Kartografická dokumentácia, ktorá znázorňuje zemepisnú oblasť, je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (National Institute of Origin and Quality).

Bobule čiernych ríbezlí sa pestujú v sadoch, ktoré boli predmetom identifikačného postupu založeného na kritériách identifikácie parciel súvisiacich s ich umiestnením.

7. **Spôsob výroby liehoviny**

Odrody

Jediné povolené odrody sú:

— hlavné odrody: „Noir de Bourgogne“ a „Royal de Naples“;

— ďalšie odrody: „Blackdown“, „Andega“ a „Andorine“.

Je povolené miešať dve hlavné odrody v jednom rade.

Akákoľvek iná zmes odrôd v tom istom rade je zakázaná.

Hustota výsadby

Hustota výsadby musí byť 5 500 až 7 000 rastlín na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi sa pohybuje od 2,85 do 3,70 m.

Parcely, ktoré nespĺňajú pravidlá hustoty výsadby alebo rozmiestnenia uvedené vyššie, sú napriek tomu povolené na základe hodnotenia až do výšky 10 % identifikovanej pôdy podniku pod podmienkou, že Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality, organizácia výrobcov a schválený subjekt podpíšu dohodu v súlade s dohodou schválenou príslušným národným výborom 6. februára 2025.

Hustota výsadby

Výrobca musí udržiavať plochy medzi radmi jedným z týchto spôsobov:

— trvalý trávnatý porast, zasiaty alebo spontánny,

— obrábanie pôdy, okrem prípadov, keď hrozí erózia.

Hnojenie

Pred každou novou výsadbou treba vykonať chemickú analýzu pôdy.

Hnojenie dusíkom nesmie prekročiť 80 jednotiek na hektár za rok. Ak prekročí 50 jednotiek, musí sa aplikovať v intervaloch.

Výnos

Priemerný výnos na rastlinu v každom podniku musí byť striktne nižší ako:

— 1 000 g na rastlinu, s limitom pre hlavné odrody je 6 ton/ha,

— 1 700 g na rastlinu, s limitom 10 ton/ha pre ďalšie odrody.

Zber úrody

Okrem dvoch hlavných odrôd, ktoré sa môžu zbierať spoločne, sa každá z odrôd musí zbierať samostatne.

Počas zberu musí index lomu bobúľ čiernych ríbezlí prekročiť:

— 15° Brix v prípade odrôd „Noir de Bourgogne“, „Royal de Naples“, „Andega“ a „Andorine“,

— 17° Brix v prípade odrody „Blackdown“.

Spracovanie ovocia

Bobule čiernych ríbezlí sa:

— buď macerujú, ako je opísané ďalej,

— alebo zamrazujú na neskoršiu maceráciu.

Macerácia ovocia

Rozpustné zložky ovocia sa extrahujú maceráciou bobúľ čiernych ríbezlí pri nízkej teplote v primeranom množstve prvotriedneho etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu, prípadne s prídavkom vody.

Povolené odrody sa miešajú v súlade s pomermi stanovenými v týchto špecifikáciách:

— buď priamo v maceračnej kadi,

— alebo oddeleným macerovaním hlavných odrôd na jednej strane a ďalších odrôd na strane druhej.

Pri rovnakom množstve ovocia je možná jedna alebo dve macerácie. V prípade dvoch macerácií sa na konci prvej macerácie a po extrakcii pridá do kade alkohol a voda a potom sa vykoná druhá macerácia.

Každá macerácia trvá najmenej tri týždne.

Získa sa nálev:

— buď z vytečenej šťavy,

— zmiešaním vytečenej šťavy s lisovanou šťavou z tej istej macerácie,

— alebo priamym stlačením macerátu.

Obsah alkoholu v získanom náleve nesmie byť nižší ako 25 obj. %.

Výroba liehoviny crème de cassis

Liehovina „Cassis de Bourgogne“ sa vyrába z prvého nálevu alebo zo zmesi prvého a druhého nálevu, v ktorom sa pri izbovej teplote rozpustí kryštálový cukor.

Obsah alkoholu v obj. % sa môže v prípade potreby upraviť pridaním prvotriedneho etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu alebo vody.

Nesmú sa pridávať žiadne iné zložky, najmä čierne ríbezle, červené ríbezle alebo malinové púčiky.

Množstvo ovocia

Minimálne množstvo ovocia v prípade hlavných odrôd je 250 g bobúľ čiernych ríbezlí na liter získanej liehoviny crème de cassis.

Nad toto minimum sa môže množstvo ovocia zvýšiť o ovocie:

— hlavných odrôd:

— ďalších odrôd, najviac však 200 g bobúľ čiernych ríbezlí na liter získanej liehoviny crème de cassis.

Množstvo ovocia sa určuje v dvoch fázach:

— výpočet priemerného množstva ovocia v nálevoch,

— potom sa vypočíta množstvo ovocia podľa vyrobenej šarže liehoviny crème de cassis, pričom sa zohľadní objem každého použitého nálevu.

Ak sa vykoná len jedna macerácia, množstvo ovocia sa určí vo vzťahu k objemu extrahovaného nálevu.

Ak sa uskutočnia dve macerácie, tri štvrtiny množstva ovocia sa považujú za absorbované počas prvej macerácie a zvyšná štvrtina počas druhej macerácie.

8. **Osobitné pravidlá týkajúce sa balenia:**

–

9. **Špecifické pravidlá označovania**

Dodatočné označenie

Zemepisné označenie „Cassis de Bourgogne“ sa nesmie dopĺňať žiadnym dodatočným označením.

10. **Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom a v relevantných prípadoch aj špecifické údaje týkajúce sa opisu výrobku alebo spôsobu výroby, ktoré súvislosť odôvodňujú:**

Fyzikálne faktory súvislosti

Zemepisná oblasť výroby liehoviny „Cassis de Bourgogne“ sa nachádza vo východnej časti departementov Côte d'Or a Saône-et-Loire. Zodpovedá týmto hlavným prírodným oblastiam:

— burgundské vápencové plošiny na východe burgundského prahu Hautes-Côtes a Côte viticole, ktoré sa rozširujú na juh cez Côte Chalonnaise, Clunisois a nakoniec Mâconnais. Nadmorská výška sa pohybuje od 400 do 600 m, pričom náhorné plošiny pretínajú početné údolia, čo im dodáva členitý terén,

— na východe sa rozprestierajú poľnohospodársky využívané močaristé nivy rieky Saône a jej prítoku Dheune. Nadmorská výška sa pohybuje od 200 do 250 m, terén je mierny a vyššie položené oblasti sú pokryté lesmi, ako je napríklad les Cîteaux.

V oblastiach náhorných plošín je podložie tvorené prevažne tvrdými alebo argilitickými vápencami z obdobia (druhotnej) jury. Pôdy sú vo všeobecnosti kamenisté, vápenaté a dobre odvodnené.

Pôdy na rovine Saône sú prevažne ílovito-hlinité, zvyčajne vylúhované na povrchu. Na svahoch údolí je bližšie k povrchu slieňový substrát z obdobia treťohôr. Tu môžu byť pôdy vo väčšej hĺbke mierne vápenaté a dobre odvodnené.

Sady čiernych ríbezlí sú vysadené na pôdach zložených z vápencového alebo slieňového substrátu, ktoré sú stredne hlboké a dobre odvodnené, s výnimkou pôd na aluviálnej rovine a skeletových pôd na tvrdom vápenci. Mrazu sa vyhýba.

Celé Burgundsko má oceánske podnebie, ktoré sa vyznačuje miernymi a pravidelnými zrážkami a žiadnym letným suchom. Teploty sú typické pre chladné podnebie (ročný priemer: 11 °C). Oceánska atmosféra je však na juhu regiónu zmiernená v dôsledku terénu Morvan-Charolais, ktorý vytvára föhnový efekt, čo spôsobuje zníženú vlhkosť a vyššiu teplotu v nižších polohách. Oceánske podnebie má aj niektoré kontinentálne črty, ktoré sa prejavujú v údolí rieky Saône a v Besançonskom koridore. Vplyvom severovýchodných vetrov sú zimné teploty pomerne nízke, s obdobiami mrazov, ktoré môžu byť dlhé a intenzívne, ale koncom sezóny môže byť niekedy aj veľmi slnečno. Letá sú horúce a pomerne suché.

Ľudské faktory súvislosti

Pred 19. storočím sa čierne ríbezle pestovali a konzumovali najmä v rodinách v Burgundsku, hoci rastlina bola známa svojimi liečivými účinkami.

V roku 1841 Lagoutte a Joly začali v Dijone vyrábať prvé 4 hektolitre likéru z čiernych ríbezlí. Zožali okamžitý úspech a o tri roky neskôr, v roku 1844, sa produkcia zvýšila na 250 hektolitrov a potom ešte vzrástla. V regióne začalo pôsobiť mnoho výrobcov likérov a pestovanie čiernych ríbezlí sa rozšírilo, aby sa uspokojil dopyt. V roku 1875 bolo v Côte d'Or zaznamenaných 2 300 000 rastlín.

V začiatkoch pestovali vinohradníci čierne ríbezle popri viniči. Pôvodne sa pri pestovaní čiernych ríbezlí využívalo know-how a vybavenie vinohradníkov: každoročné rezanie, obrábanie pôdy atď. Okrem toho sa zber uskutočňoval počas tradičnej mimosezóny viniča. Výroba liehoviny crème de cassis sa potom stabilizovala a rozšírila a majitelia venovali čiernym ríbezliam celé pozemky. Pestovanie čiernych ríbezlí, ktoré sa pôvodne nachádzalo vo vinohradníckych obciach Côte a Hautes Côtes, sa neskôr rozšírilo do Chalonnais a na Dijonskú nížinu a nakoniec do údolia rieky Saône.

Výskyt fyloxéry na konci 19. storočia paradoxne posilnil prítomnosť čiernych ríbezlí v Burgundsku tým, že sa výsadba prerozdelila. Čierne ríbezle dočasne obsadili najprestížnejšie vinohradnícke svahy Burgundska. Preto sa objavuje liehovina crème de cassis z takých lokalít ako Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton a Chambolle Musigny.

V 20. storočí sa regionálni pestovatelia čiernych ríbezlí začali organizovať:

— Od roku 1900 sa zakladali dedinské združenia pestovateľov, najmä v oblasti Hautes Côtes. V roku 1912 vznikol Zväz združení pestovateľov čiernych ríbezlí, ktorý združoval približne 50 miestnych združení.

— Prvé zmluvy o nákupe bobúľ čiernych ríbezlí medzi pestovateľmi a výrobcami likérov sa objavili v roku 1904 a ich platnosť sa pohybovala od šiestich do dvanástich rokov. Táto prax uzatvárania viacročných zmlúv pretrváva dodnes.

— Výrobcovia likérov a pestovatelia sa odvtedy združujú do medziodvetvových obchodných združení: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon od roku 1955 a Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne od roku 1997.

V Dijone sa J. Vercier, profesor záhradníctva, počas mnohých desaťročí zaslúžil o rozvoj a organizáciu pestovania čiernych ríbezlí v Burgundsku. V rokoch 1903 až 1930 vydal päť po sebe nasledujúcich vydaní príručky o pestovaní čiernych ríbezlí. Prispel k vymedzeniu regionálneho kmeňa čiernych ríbezlí, ktorý sa od 20. rokov 20. storočia nazýval „Noir de Bourgogne“. V 60. rokoch 20. storočia sa v centre Národného inštitútu pre poľnohospodársky výskum (INRA) v Dijone uskutočnil výskum čiernych ríbezlí, a najmä sa vytvoril certifikovaný klon tejto miestnej odrody.

Liehovinu „Crème de cassis de Bourgogne“ v súčasnosti vyrábajú špecializovaní výrobcovia likérov, pre ktorých je to vlajkový výrobok. Vyrábajú ho však aj drobní pestovatelia bobúľ.

Dominantnou odrodou je „Noir de Bourgogne“, ktorá má určité fenologické vlastnosti prezrádzajúce, ako sa prispôsobila podmienkam Burgundska. Neskorým pučaním a kvitnutím sa znižuje riziko, ktoré prinášajú jarné mrazy, a zlepšujú sa podmienky opeľovania (prítomnosť hmyzu). Krátke vegetačné obdobie rastliny umožňuje skorý zber mimo suchých letných období. Táto odroda je však citlivá na múčnatku viničovú, poskytuje nízky výnos a zle sa samoopeľuje, čo spôsobuje, že nerodí. Preto ju treba vysádzať spolu s opeľujúcou odrodou s rovnakým obdobím kvitnutia. Najčastejšie sa používa odroda „Royal de Naples“, ktorá je v Burgundsku takisto tradičná. Obe odrody poskytujú bobule s výnimočne silnou arómou, pričom „Royal de Naples“ má aj intenzívnu farbu.

Špecifickosť výrobku

Čierne ríbezle a liehovina „crème de cassis de Bourgogne“ sú charakteristickými znakmi Burgundska od druhej polovice 19. storočia. V tomto regióne sa vyrába viac ako 80 % liehoviny „crèmes de cassis“, ktorá sa predáva vo Francúzsku a na celom svete. Každý rok opustí sklady výrobcov likérov v Burgundsku 12 miliónov litrov. Tento likér je úzko spojený s duchovným menom Kir, ktorý bol v 50. rokoch 20. storočia starostom a poslancom parlamentu za mesto Dijon a ktorý dal meno tomuto slávnemu kokteilu. Svetové múzeum čiernych ríbezlí Cassissium je v Nuits-St-Georges zriadené od roku 2001 a ročne ho navštívi 30 000 návštevníkov.

Prvá zmienka o liehovine „Cassis de Bourgogne“ pochádza z roku 1856 a je od bratov Lagoutteovcov, ktorí vyrábali likér v Dijone. Tento názov sa s rastúcou popularitou bežne používal u výrobcov likérov v Burgundsku a začiatkom 20. storočia dokonca v Lyone.

Obchodníci s vínom z Burgundska často prezentovali liehovinu „Cassis de Bourgogne“ spolu so svojím sortimentom kvalitných vín.

Liehovina „Cassis de Bourgogne“ sa vyznačuje výnimočne silnou arómou, ktorá v sebe spája jemnosť, zamatovú textúru a dochuť. Koncentrácia ovocia v nej je zrejmá aj z jej veľmi hustej tmavočervenej farby a vysokej viskozity, vďaka ktorej sa „lepí na sklo“.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku.

Pestovanie čiernych ríbezlí, ktoré sa začalo v polovici 19. storočia v dôsledku rozvoja výroby likérov v Burgundsku, sa od toho času pevne usadilo na východe Burgundska, na vápencových náhorných plošinách a na rovinách v povodí rieky Saône. Čierna ríbezľa je severská rastlina, ktorá má rada suché chladné a studené podnebie. V srdci regiónu Burgundska má ideálne podmienky.

Dve hlavné odrody, ktoré zaberajú väčšinu obrábaných plôch v Burgundsku, zatiaľ čo v iných regiónoch sú v menšine, sú „Noir de Bourgogne“ a jej opeľovač „Royal de Naples“. Tieto dve pôvodné odrody sú vhodné pre krajinu a podnebie Burgundska.

Pestovanie odrody „Noir de Bourgogne“, ktorá je krehká a chúlostivá, si vyžaduje osobitnú starostlivosť a know-how vzhľadom na jej agronomické obmedzenia. Jej obmedzenia a nízky výnos však do veľkej miery kompenzujú jej jedinečné aromatické vlastnosti. Odroda „Royal de Naples“ je takisto veľmi aromatická.

Vďaka viac ako 150-ročným skúsenostiam v tejto oblasti a know-how burgundských výrobcov likérov, ktorí sa špecializujú na spracovanie čiernych ríbezlí (výroba likéru maceráciou, používanie miestnych odrôd, vysoké množstvo ovocia, výhradné používanie bobúľ čiernych ríbezlí), je liehovina „Cassis de Bourgogne“ typickým výrobkom. Odroda čiernych ríbezlí „Noir de Bourgogne“ s jemnou a silnou arómou dodáva liehovine „Cassis de Bourgogne“ výnimočnú aromatickú bohatosť. Odroda „Royal de Naples“ zasa dodáva intenzitu farby. Včasné dozrievanie hlavných odrôd napokon umožňuje získať dobre vyzreté bobule a dodáva likéru zamatovú textúru.

Keďže surovina sa nachádza v tesnej blízkosti skladov výrobcov likérov, tradične a neustále dochádza k výmene informácií medzi výrobcami a spracovateľmi ovocia, čo dokazuje aj medziodvetvové združenie. Možno teda hovoriť o osmóze medzi surovinou, ovocím, výrobou a spracovaním, medzi pestovateľmi čiernych ríbezlí a miestnymi výrobcami likérov, ktorej výsledkom je výrobok, ktorý je symbolom Burgundska.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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