Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5254)

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI ENOTNEGA DOKUMENTA

„Cassis de Bourgogne“

EU št.: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Ime proizvoda**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☒ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☐ vina

☒ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost, generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij, urad za vina in druge pijače

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo GO „Cassis de Bourgogne“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe na ravni Unije, natančneje, sprememba ne:

(a) vključuje spremembe imena ali katerega koli dela imena proizvoda, uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem,

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. ***Posebne značilnosti (v primerjavi s pijačami iz iste kategorije)***

Opis

V delu I, oddelek 2, specifikacije proizvoda je bil dodan odstavek 2.3 Posebne značilnosti (v primerjavi z žganimi pijačami iste kategorije), da se pojasni, kako fizikalne, kemične in/ali organoleptične lastnosti proizvoda „Cassis de Bourgogne“ vplivajo na njegove posebne značilnosti, s čimer se pokaže, kako se proizvod razlikuje od drugih žganih pijač iste kategorije.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Odstavek je bil v specifikacijo proizvoda dodan na zahtevo Evropske komisije po dodatnih informacijah z dne 10. februarja 2017 kot del predložitve tehnične dokumentacije v skladu s členom 20(1) Uredbe (ES) št. 110/2008.

Dodatne informacije, predstavljene v tem odstavku, omogočajo uskladitev vsebine specifikacije proizvoda z vsebino enotnega dokumenta, registriranega v zahtevku.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. ***Opredelitev geografskega območja***

Opis

V delu 3, oddelek I, specifikacije proizvoda zdaj izrazu „geografsko območje“ sledi besedilo „ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 6. februarja 2025 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni odbor odobril to specifikacijo proizvoda, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024 zajemalo ozemlje naslednjih občin:“.

Datum odobritve spremenjenega geografskega območja je bil dodan po razširitvi prvotnega območja na devet sosednjih občin, kar je omogočilo vključitev pridelovalca jagodičja in proizvajalca likerja.

Razen teh dodatnih občin je bil seznam občin, ki sestavljajo geografsko območje, posodobljen po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024.

Pojasnjeno je bilo tudi, da so kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, dostopni na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Datum odobritve območja je bil dodan, da bi se navedlo, da je bil nov obseg uradno potrjen.

Geografsko območje je bilo razširjeno v skladu z informacijami, ki potrjujejo povezavo proizvoda z njegovim geografskim okoljem.

Z vključitvijo teh občin in tamkajšnjih gospodarskih subjektov lahko skupina proizvajalcev razvija proizvodnjo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. ***Identifikacija parcel***

Opis

V delu I, oddelek 3, specifikacije proizvoda je bilo črtano besedilo „Od letine 2015 naprej“.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Od letine 2015 naprej se zahteva, da se ves črni ribez prideluje na identificiranih parcelah. Črtane informacije so torej pravilo, ki se ne upošteva več.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. ***Gostota zasaditve***

Opis

V delu I, točka 4.2, specifikacije proizvoda je bil dodan odstavek, s katerim se dovolijo gostote zasaditve in razdalje med vrstami, ki so nad ali pod dovoljenimi vrednostmi, do največ 10 % identificiranih površin kmetijskega gospodarstva, zajetih v protokolu ocenjevanja, ki ga je odobril pristojni nacionalni odbor.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Cilj ocenjevanja je gospodarskim subjektom omogočiti, da najdejo alternativno obliko zatiranja plevela zaradi možnosti prepovedi glifosata, bodisi z mehanskimi sredstvi pri manjši gostoti bodisi s konkurenco rastlin črnega ribeza pri večji gostoti.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. ***Količina sadja***

Opis

V delu I, točki 4.8, specifikacije proizvoda je bil največji delež dodatnih sort blackdown, andega in andorine spremenjen s 30 % količine glavnih uporabljenih sort na 200 g jagod črnega ribeza na liter pridobljenega proizvoda crème de cassis.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Cilj pri povečanju deleža dodatnih sort je, da bi glavni proizvajalci likerjev lahko „Cassis de Bourgogne“ proizvajali po lastni recepturi s posebno veliko količino sadja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. ***Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda***

Opis

V delu I, točka 5.4, specifikacije proizvoda je bil v primerjavi s prvo različico specifikacije proizvoda posodobljen delež dveh glavnih sort iz Burgundije. V prvi različici je bil delež naveden v odstotkih, zdaj pa je nadomeščen z besedo „večina“.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Ta sprememba je odraz tega, kako so se kmetijska zemljišča spremenila od odobritve prve različice specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. ***Skupina vložnikov***

Opis

Podatki o skupini vložnikov so bili posodobljeni.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Da bi se posodobili kontaktni podatki.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. ***Podatki o nadzornih organih***

Opis

V delu III specifikacije proizvoda so bili izbrisani kontaktni podatki pristojnega zasebnega nadzornega organa. Poleg tega je bilo prejšnje besedilo nadomeščeno z novim odstavkom, v katerem je pojasnjen splošni postopek nadzora.

Posodobljeni so bili kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

Za ta del specifikacije proizvoda so bila uvedena nova redakcijska pravila.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Cassis de Bourgogne“

2. **Država vložnika**

Francija

3. **Vrsta geografske označbe**

Geografska označba (GO)

4. **Kategorija ali kategorije žgane pijače**

34. Crème de (dopolnjeno z imenom uporabljenega sadja ali druge surovine)

4.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2208 – Nedenaturiran etilni alkohol z vsebnostjo alkohola manj kot 80 vol. %; žganja, likerji in druge alkoholne pijače

5. **Opis žgane pijače**

Organoleptične značilnosti

„Cassis de Bourgogne“ je neprosojne temno rdeče barve, kar je znak visoke vsebnosti sadja, z vijoličasto površino v steklenici. Goste solzice kažejo na trajno židkost ob stenah steklenice, tj. proizvod se „lepi na steklo“. Njegov sijaj je znak svežine likerja.

Njegova izrazita sadna aroma je značilna za jagode črnega ribeza glavnih uporabljenih sort, noir de bourgogne in royal de naples. Razkriva čistost sadežev, ki so bili obrani popolnoma zreli, ter njihovo eleganco in prefinjenost: intenzivna aroma se sprosti pred okušanjem.

V ustih sta za „Cassis de Bourgogne“ značilna močan začetni okus in polna, žametna tekstura. Tako se izrazita mili okus jagod noir de bourgogne in royal de naples ter njihova koncentracija.

V aromah, ki izhajajo iz popolnoma obvladane tradicionalne metode maceracije in pravega odmerka sladkorja, se izraža vsa pristnost črnega ribeza. Tako nastane celovito harmonično ravnotežje, v katerem nadzorovana živahnost sadja ustvarja izjemen pookus.

Glavne fizikalne in kemične lastnosti

Ko se začne „Cassis de Bourgogne“ tržiti potrošnikom, ima:

— vsebnost invertnega sladkorja najmanj 450 g/l,

— volumenski delež alkohola med 15 % in 25 %.

Posebne značilnosti (v primerjavi s pijačami iz iste kategorije)

„Cassis de Bourgogne“ se proizvaja iz sadja, ki se je dolgo maceriralo pri nizki temperaturi (vsaj tri tedne), zaradi česar se ohrani svežina arom. Koncentriranost sadnih arom ni posledica uporabe aromatičnih snovi ali aromatičnih pripravkov, temveč velike minimalne količine sadja. Plodovi, pridelani na tem območju, so optimalno zreli, zato je aroma črnega ribeza bolj razvita. K aromatičnosti in žametni teksturi proizvoda prispeva uporaba belega sladkorja namesto sladkornega sirupa. Posebna židkost proizvoda je povezana z zahtevano vsebnostjo sladkorja. Ta presega minimalni standard za kategorijo, s čimer se uravnoteži izrazita kislina sorte noir de bourgogne. Uporabiti je dovoljeno le črni ribez, etilni alkohol in kristalni sladkor, s čimer se poudarijo posebne arome sort črnega ribeza noir de bourgogne in royal de naples. Ti sorti, ki se gojita na večini kmetijskih zemljišč v Burgundiji, od koder izvira proizvod, tej žgani pijači dajeta svoje posebne značilnosti: sorta noir de bourgogne ima prefinjene in močne arome, sorta royal de naples pa prispeva intenzivnost barve. Te različne značilnosti sadežev dajejo proizvodu crème de cassis njegov pookus.

6. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Pridelava jagod črnega ribeza, njihova maceracija, pridobitev izvlečka in proizvodnja likerja se izvajajo na geografskem območju, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 6. februarja 2025 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, zajemalo ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024:

departma 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 in Vougeot;

departma 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 in Virey-le-Grand.

Kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, so dostopne na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.

Jagode črnega ribeza se gojijo v sadovnjakih, ki so bili predmet postopka identifikacije po merilih za identifikacijo parcel, povezanih z njihovo lokacijo.

7. **Metoda proizvodnje žgane pijače**

Sorte

Dovoljene so samo naslednje sorte:

— glavni sorti: noir de bourgogne in royal de naples,

— dodatne sorte: blackdown, andega in andorine.

V isti vrsti je dovoljeno mešati glavni sorti.

Vsaka druga mešanica sort v isti vrsti je prepovedana.

Gostota zasaditve

Gostota zasaditve mora biti 5 500–7 000 rastlin na hektar.

Razdalja med vrstami mora znašati 2,85–3,70 m.

Parcele, ki niso skladne z navedenimi pravili o gostoti zasaditve ali razdalji med vrstami, so na podlagi ocene kljub temu dovoljene do največ 10 % identificiranih površin kmetijskega gospodarstva pod pogojem, da nacionalni inštitut za poreklo in kakovost, organ za zaščito in upravljanje ter pooblaščeni gospodarski subjekt podpišejo sporazum v skladu s sporazumom, ki ga je 6. februarja 2025 odobril ustrezni nacionalni odbor.

Vzdrževanje tal

Proizvajalec mora površine med vrstami vzdrževati na enega od naslednjih načinov:

— trajna zatravitev, zasejana ali samorasla,

— obdelava, razen kjer je nevarnost erozije.

Gnojenje

Pred vsakim novim sajenjem je potrebna kemijska analiza tal.

Gnojenje z dušikom ne sme presegati 80 enot na hektar na leto. Če presega 50 enot, ga je treba uporabiti v časovnih presledkih.

Donos

Povprečni donos na rastlino na vsakem kmetijskem gospodarstvu mora biti nujno manjši od:

— 1 000 g na rastlino, z omejitvijo 6 ton/ha za glavni sorti,

— 1 700 g na rastlino, z omejitvijo 10 ton/ha za dodatne sorte.

Obiranje

Razen dveh glavnih sort, ki se lahko obirata skupaj, je treba vsako od sort obrati ločeno.

Med obiranjem mora lomni količnik jagod črnega ribeza presegati:

— 15 °Bx za sorte noir de bourgogne, royal de naples, andega in andorine,

— 17 °Bx za sorto blackdown.

Predelava sadja

Jagode črnega ribeza se:

— macerirajo, kot je opisano v nadaljevanju,

— ali zamrznejo za poznejšo maceracijo.

Maceracija sadja

Topne sestavine sadja se z maceracijo jagod črnega ribeza pri nizki temperaturi ekstrahirajo v ustrezni količini vrhunskega etanola kmetijskega porekla, po možnosti z dodatkom vode.

V skladu z razmerji, določenimi v tej specifikaciji proizvoda, se dovoljene sorte mešajo:

— neposredno v kadi za maceracijo

— ali z ločeno maceracijo glavnih sort in dodatnih sort.

Z isto količino sadja sta mogoči ena ali dve maceraciji. Ob dveh maceracijah se na koncu prve maceracije in po ekstrakciji v kad dodata alkohol in voda, nato pa se sadje macerira drugič.

Vsaka maceracija traja najmanj tri tedne.

Izvleček se pridobi:

— s samotokom,

— z mešanjem samotoka s stisnjenim sokom iz iste maceracije

— ali z neposrednim stiskanjem maceriranega sadja.

Volumenski delež alkohola v dobljenem izvlečku je najmanj 25 %.

Proizvodnja crème de cassis

„Cassis de Bourgogne“ se proizvaja iz prvega izvlečka ali mešanice prvega in drugega izvlečka, v kateri se kristalni sladkor raztopi pri sobni temperaturi.

Volumenski delež alkohola se lahko po potrebi prilagodi z dodajanjem vrhunskega etanola kmetijskega porekla ali vode.

Dodati se ne smejo nobene druge sestavine, zlasti ne brsti črnega ribeza, rdeči ribez ali maline.

Količina sadja

Najmanjša količina sadja za glavne sorte je 250 g jagod črnega ribeza na liter pridobljenega likerja crème de cassis.

Nad to najmanjšo količino se lahko količina sadja poveča s sadeži:

— glavnih sort,

— dodatnih sort do največ 200 g jagod črnega ribeza na liter pridobljenega likerja crème de cassis.

Količina sadja se določi v dveh fazah:

— izračun povprečne količine sadja v izvlečkih,

— nato izračun količine sadja po seriji proizvedenega likerja crème de cassis, pri čemer se upošteva prostornina vsakega uporabljenega izvlečka.

Kadar se izvede le ena maceracija, se količina sadja določi v razmerju do prostornine pridobljenega izvlečka.

Kadar se opravita dve maceraciji, se šteje, da so bile tri četrtine količine sadja absorbirane pri prvi maceraciji, preostala četrtina pa pri drugi maceraciji.

8. **Posebna pravila o pakiranju**

—

9. **Podrobna pravila o označevanju**

Dodatne navedbe

Geografske označbe „Cassis de Bourgogne“ ni dovoljeno dopolnjevati z nobenimi dodatnimi navedbami.

10. **Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom, po potrebi vključno s posebnimi elementi opisa proizvoda ali metode proizvodnje, ki dokazujejo to povezavo**

Fizični dejavniki povezave

Geografsko območje proizvodnje „Cassis de Bourgogne“ je v vzhodnih delih departmajev Côte d'Or in Saône-et-Loire. Ustreza naslednjim glavnim naravnim pokrajinam:

— burgundske apnenčaste planote vzhodno od burgundskega praga, Hautes-Côtes in Côte viticole, ki se proti jugu nadaljujejo prek Côte Chalonnaise, Clunisoisa in nazadnje Mâconnaisa. Nadmorska višina se giblje v razponu od 400 metrov do 600 metrov, planote pa so prepredene s številnimi dolinami, zaradi česar je svet razgiban,

— na vzhodu so obdelane ravnice na lapornati podlagi ob reki Saône in njenem pritoku Dheune. Nadmorska višina se giblje v razponu od 200 metrov do 250 metrov, svet je položen, višje ležeča območja pa so porasla z gozdovi, kot je Cîteaux.

Na planotah so podlage večinoma iz trdega ali glinastega apnenca iz obdobja (sekundarne) jure. Tla so na splošno kamnita, apnenčasta in dobro odcedna.

Tla ravnine reke Saône so pretežno glineno-muljasta, na površju navadno izprana. Na pobočjih dolin je laporna podlaga iz terciarnega obdobja bližje površju. Tu so lahko tla v globljih plasteh nekoliko apnenčasta in dobro odcedna.

Sadovnjaki črnega ribeza so na tleh iz apnenčaste ali lapornate podlage, ki so zmerno globoka in dobro odcedna, razen tal na aluvialni ravnini in skeletnih tal na trdem apnencu. Pozeba se preprečuje.

Celotna Burgundija ima oceansko podnebje z zmerno in enakomerno količino padavin brez poletne suše. Temperature so značilne za hladno podnebje (letno povprečje: 11 °C). Oceansko podnebje je na jugu pokrajine vendarle ublaženo zaradi pregrade, ki jo tvori območje Morvan-Charolais, kar povzroča učinek fena, pri katerem je na manjših nadmorskih višinah vlažnost manjša, temperature pa so višje. Zaradi doline Saône in koridorja Besançon ima podnebje tudi nekatere celinske značilnosti. Zaradi vpliva severovzhodnih vetrov so zimske temperature razmeroma nizke, z obdobji pozebe, ki so lahko dolga in intenzivna, včasih pa tudi zelo sončnimi poznimi jesenmi. Poletja so vroča in razmeroma suha.

Človeški dejavniki povezave

Pred 19. stoletjem so v Burgundiji črni ribez večinoma gojile in uživale družine, čeprav je bila rastlina znana po svojih zdravilnih lastnostih.

Leta 1841 sta v Dijonu Lagoutte in Joly prvič proizvedla štiri hektolitre likerja iz črnega ribeza. Proizvod je bil takoj sprejet z navdušenjem in čez tri leta, leta 1844, se je proizvodnja povečala na 250 hektolitrov, nato pa se je še pospešila. V pokrajini je začelo delovati veliko proizvajalcev likerja, gojenje črnega ribeza pa se je razmahnilo, da bi zadovoljilo povpraševanje. Leta 1875 je bilo na območju Côte d'Or evidentiranih 2 300 000 rastlin.

V začetnih obdobjih so črni ribez gojili vinogradniki poleg vinske trte. Pri gojenju črnega ribeza so sprva s pridom uporabljali vinogradniško znanje in opremo: letno obrezovanje, obdelava tal itd. Poleg tega je trgatev potekala v času zunaj tradicionalne sezone za vinsko trto. Proizvodnja likerja crème de cassis se je nato ustalila in razširila, lastniki pa so celotne parcele namenili črnemu ribezu. Gojenje črnega ribeza je bilo sprva omejeno na vinorodne občine območij Côte in Hautes Côtes, nato pa se je razširilo na območje Chalonnais in ravnino Dijon ter sčasoma v dolino reke Saône.

Paradoksalno se je po izbruhu trtne uši konec 19. stoletja prisotnost črnega ribeza v Burgundiji okrepila, saj so se nasadi prerazporedili. Črni ribez je začasno zasedel najprestižnejša vinorodna pobočja Burgundije. Zato so se pojavili tudi likerji crème de Vougeot, crème de Chambertin, crème de Aloje-Corton in crème de Chambolle Musigny.

V 20. stoletju so se začeli regionalni pridelovalci črnega ribeza združevati:

— po letu 1900 so se ustanavljala združenja vaških proizvajalcev, predvsem na območju Hautes Côtes, leta 1912 pa je nastala zveza združenj pridelovalcev črnega ribeza, v kateri je bilo približno 50 lokalnih združenj,

— prve pogodbe za nakup jagod črnega ribeza med pridelovalci črnega ribeza in proizvajalci likerjev so bile sklenjene leta 1904 za šest do dvanajst let, ta praksa sklepanja večletnih pogodb pa se nadaljuje še danes,

— proizvajalci likerjev in pridelovalci so od takrat združeni v medpanožna združenja: Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon, ustanovljen leta 1955, leta 1997 pa mu je sledil Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne.

V Dijonu je J. Vercier, predstojnik katedre za hortikulturo, več desetletij prispeval k razvoju in organizaciji pridelave črnega ribeza v Burgundiji. Med letoma 1903 in 1930 je uredil pet zaporednih izdaj referenčnega priročnika o pridelavi črnega ribeza. Prispeval je k opredelitvi regionalne sorte črnega ribeza, ki se od dvajsetih let 20. stoletja imenuje noir de bourgogne. V šestdesetih letih prejšnjega stoletja je dijonska enota nacionalnega inštituta za raziskave v kmetijstvu (INRA – Institut national de la recherche agronomique) izvedela raziskave o črnem ribezu in predvsem razvila certificiran klon te lokalne sorte.

„Crème de cassis de Bourgogne“ zdaj proizvajajo specializirani proizvajalci likerjev kot vodilni proizvod, vendar ga proizvajajo tudi mali pridelovalci jagodičja.

Prevladujoča sorta je noir de bourgogne z nekaterimi fenološkimi značilnostmi, iz katerih je razvidno, kako se je prilagodila razmeram v Burgundiji. Zaradi poznega brstenja in cvetenja je tveganje, ki ga pomeni spomladanska pozeba, manjše, možnosti za opraševanje (navzočnost žuželk) pa so boljše. Kratka rastna doba omogoča zgodnjo trgatev zunaj suhih poletnih obdobij. Vendar je ta sorta občutljiva za pepelovko, ima majhen donos in se slabo samooprašuje, tako da pogosto ne obrodi. Zato jo je treba saditi skupaj z opraševalno sorto z enakim obdobjem cvetenja. Najpogosteje uporabljena sorta je royal de naples, ki je v Burgundiji prav tako tradicionalna. Obe sorti dajeta jagode z izjemno močno aromo, royal de naples pa je tudi močno intenzivne barve.

Posebnosti proizvoda

Črni ribez in „crème de cassis de Bourgogne“ sta zaščitna znaka Burgundije že od druge polovice 19. stoletja. Na tem območju se proizvede več kot 80 % likerja crème de cassis, ki se prodaja v Franciji in po svetu. Vsako leto skladišča proizvajalcev likerjev v Burgundiji zapusti 12 milijonov litrov proizvoda. Ta liker je tesno povezan z duhovnikom po imenu Kir, ki je bil v petdesetih letih prejšnjega stoletja župan in poslanec Dijona ter po katerem je ime dobil znameniti koktajl. Leta 2001 bil v kraju Nuits-St-Georges ustanovljen svetovni muzej črnega ribeza Cassissium, ki vsako leto sprejme 30 000 obiskovalcev.

Prva omemba „Cassis de Bourgogne“ sega v leto 1856 in je povezana z bratoma Lagoutte, ki sta bila proizvajalca likerjev v Dijonu. Ime je pridobivalo vse večji sloves, tako da so ga na začetku 20. stoletja proizvajalci likerjev v Burgundiji in celo v Lyonu pogosto uporabljali.

Burgundski trgovci z vinom so poleg svoje ponudbe vrhunskih vin pogosto predstavljali tudi „Cassis de Bourgogne“.

Za „Cassis de Bourgogne“ je značilna izjemno močna aroma, ki združuje prefinjenost, žametno teksturo in pookus. Koncentracija sadja v njem je razvidna tudi iz zelo goste temno rdeče barve in velike židkosti, zaradi česar se „lepi na steklo“.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda

Od sredine 19. stoletja, po razvoju proizvodnje likerjev v Burgundiji, se je gojenje črnega ribeza zanesljivo uveljavilo na vzhodu Burgundije, na apnenčastih planotah in ravninah ob reki Saône. Črni ribez je severna rastlina, ki ima rada suho, hladno in sveže podnebje. Osrčje Burgundije je zanj idealno.

Glavni sorti, ki se gojita na večini površin, zasajenih v Burgundiji, na drugih območjih pa sta precej redki, sta noir de bourgogne in njena opraševalna sorta royal de naples. Ti avtohtoni sorti sta prilagojeni pokrajini in podnebju Burgundije.

Gojenje sorte noir de bourgogne, ki je nežna in občutljiva, zaradi njenih agronomskih omejitev zahteva posebno skrb in strokovno znanje. Vendar njene omejitve in majhen donos pretežno odtehtajo neprekosljive aromatične lastnosti. Tudi sorta royal de naples je zelo aromatična.

Zaradi znanja burgundskih proizvajalcev likerjev, specializiranih za predelavo črnega ribeza (proizvodnja likerja z maceracijo, uporaba lokalnih sort, velika količina sadja, izključna uporaba jagod črnega ribeza), ki temelji na več kot 150-letnih izkušnjah na tem področju, je „Cassis de Bourgogne“ značilen proizvod. Sorta črnega ribeza noir de bourgogne s finim in močnim okusom daje likerju „Cassis de Bourgogne“ izjemno aromatično bogastvo, sorta royal de naples pa mu daje intenzivnost barve. Poleg tega zgodnje zorenje glavnih sort omogoča dobro dozorelost jagod in likerju daje žametno teksturo.

Surovina je na voljo v neposredni bližini skladišč proizvajalcev likerjev, zato med proizvajalci in predelovalci sadja tradicionalno in neprekinjeno poteka izmenjava informacij, na kar kaže tudi medpanožno združenje. Tako lahko govorimo o osmozi med surovino, sadjem, proizvodnjo in predelavo ter med pridelovalci črnega ribeza in lokalnimi proizvajalci likerjev, sad vsega tega pa je značilen burgundski proizvod.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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