Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5254

26.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5254)

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Cassis de Bourgogne”

EU-nr: PGI-FR-02075-AM01 – 3.7.2025

1. **Produktens namn**

”Cassis de Bourgogne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☒ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☒ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företagens ekonomiska och miljömässiga resultat, avdelningen för vin och andra drycker

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den geografiska beteckningen ”Cassis de Bourgogne” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar en ändring i produktens namn eller någon del av namnet eller i användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av de standardändringar som godkänts**

1. ***Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)***

Beskrivning

I del I avsnitt 2 i produktspecifikationen har punkt 2.3 ”Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)” lagts till för att förklara hur de fysikaliska, kemiska och/eller organoleptiska egenskaperna hos ”Cassis de Bourgogne” påverkar produktens särskilda egenskaper, genom att visa hur den skiljer sig från andra spritdrycker i samma kategori.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Denna punkt lades till i produktspecifikationen till följd av Europeiska kommissionens begäran om ytterligare information av den 10 februari 2017, i samband med inlämnandet av den tekniska dokumentationen i enlighet med artikel 20.1 i förordning (EG) nr 110/2008.

Tack vare den ytterligare information som anges i denna punkt kan innehållet i produktspecifikationen anpassas till innehållet i det sammanfattande dokument som har registrerats tillsammans med ansökan.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. ***Beskrivning av det geografiska området***

Beskrivning

I del I avsnitt 3 i produktspecifikationen följs nu orden ”det geografiska område” av ”som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid den relevanta nationella kommitténs möte den 6 februari 2025. Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade detta område följande kommuner på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:”.

Datumet för godkännande av det ändrade geografiska området har lagts till. Detta följde på den utökning av det ursprungliga området till att även omfatta nio angränsande kommuner som gjordes för att möjliggöra inkluderingen av en bärodlare och en likörproducent.

Utöver tillägget av de ovannämnda kommunerna har förteckningen över de kommuner som utgör det geografiska området uppdaterats i enlighet med 2024 års officiella geografiska kodex.

Det har också förtydligats att det finns kartor över det geografiska området på webbplatsen för det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, Inao).

Sammanfattning av skälen till ändringen

Datumet för godkännande av området har lagts till för att visa att områdets nya omfattning officiellt har godkänts.

Det geografiska området utökades i enlighet med information som visar produktens samband med sin geografiska omgivning.

Införlivandet av dessa kommuner och de aktörer som är etablerade där gör att producentgruppen nu kan utveckla produktionen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. ***Identifiering av skiften***

Beskrivning

I del I avsnitt 3 i produktspecifikationen har orden ”Från och med 2015 års skörd” strukits.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Ett krav på att alla svarta vinbär ska produceras på identifierade skiften gäller från och med 2015 års skörd. De uppgifter som strukits hade därmed att göra med en bestämmelse som inte längre är relevant.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. ***Planteringstäthet***

Beskrivning

I del I punkt 4.2 i produktspecifikationen har ett stycke lagts till där det anges att en planteringstäthet och ett avstånd mellan raderna som är större eller mindre än det godkända intervallet tillåts för upp till 10 % av ett jordbruksföretags identifierade områden. Dessa områden ska omfattas av ett utvärderingsprotokoll som har godkänts av den berörda nationella kommittén.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Syftet med utvärderingen är att göra det möjligt för aktörer att använda alternativa metoder för ogräsbekämpning med tanke på ett eventuellt framtida förbud mot glyfosat, antingen genom mekaniska metoder när det gäller lägre planteringstätheter eller genom konkurrens med svartvinbärsplantor när det gäller högre planteringstätheter.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. ***Bärmängd***

Beskrivning

I del I punkt 4.8 i produktspecifikationen har den högsta andelen av de kompletterande sorterna blackdown, andega och andorine ändrats från 30 % av de huvudsakliga sorternas andel till 200 gram svarta vinbär per liter erhållen crème de cassis.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Genom att öka de kompletterande sorternas andel är förhoppningen att de stora likörproducenterna ska kunna framställa ”Cassis de Bourgogne” enligt sina egna recept, som kräver en särskilt stor mängd bär.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. ***Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper***

Beskrivning

I del I punkt 5.4 i produktspecifikationen har andelen av de två huvudsakliga svartvinbärssorter som odlas i Bourgogne uppdaterats jämfört med den första versionen av produktspecifikationen. I den första versionen angavs andelen med en procentsats. Denna har nu ersatts med ordet ”mest”.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Denna ändring återspeglar de förändringar som skett inom odlingsområdena sedan den första versionen av produktspecifikationen godkändes.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. ***Ansökande grupp***

Beskrivning

Kontaktuppgifterna till den ansökande gruppen har uppdaterats.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Ändringen motiveras av behovet av att uppdatera kontaktuppgifterna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. ***Hänvisningar till kontrollorganet***

Beskrivning

I del III i produktspecifikationen har kontaktuppgifterna till det ansvariga privata kontrollorganet strukits. Den tidigare formuleringen har även ersatts av ett nytt stycke där det inspektionsförfarande som vanligtvis används beskrivs.

Kontaktuppgifterna till det nationella institutet för ursprung och kvalitet har uppdaterats.

Sammanfattning av skälen till ändringen

Nya regler för utformningen av denna del av produktspecifikationen har införts.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

”Cassis de Bourgogne”

2. **Sökandens land**

Frankrike

3. **Typ av geografisk beteckning**

Geografisk beteckning (GB)

4. **Kategori/kategorier av spritdryck**

34. Crème de (kompletterat med namnet på den frukt eller annan råvara som använts)

4.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2208 – Odenaturerad etylalkohol med alkoholhalt av mindre än 80 volymprocent; sprit, likör och andra spritdrycker; sprit, likör och andra spritdrycker

5. **Beskrivning av spritdrycken**

Organoleptiska egenskaper

Färgen på ”Cassis de Bourgogne” är ogenomskinlig och mörkröd – ett tecken på den stora mängd bär som används vid framställningen. Dryckens yta är lilafärgad när den bevaras i flaskan. Drycken har en hög viskositet, vilket gör att den fastnar längs flaskans väggar ”fastnar i glaset”. Glansen är ett tecken på dryckens friskhet.

De framträdande fruktiga aromerna är karakteristiska för de huvudsakliga svartvinsbärssorter som används, det vill säga noir de bourgogne och royal de naples. Fruktigheten är ett tecken på renheten hos bären, som plockas när de är fullt mogna, liksom på dryckens elegans och finess: redan innan drycken förs till munnen frigörs en intensiv arom.

”Cassis de Bourgogne” har en kraftig initial smak och en fyllig, sammetslen konsistens. Den söta, koncentrerade smaken från bären av sorterna noir de bourgogne och royal de naples framträder på ett behagligt sätt.

Den strikt kontrollerade traditionella macerationsmetoden och den väl avvägda mängden tillsatt socker låter den autentiska smaken av svarta vinbär komma till sin fulla rätt. Resultatet är en harmonisk och balanserad dryck, där bärens kontrollerade friskhet ger en utomordentligt behaglig eftersmak.

Huvudsakliga fysikaliska och kemiska egenskaper

När ”Cassis de Bourgogne” släpps ut på marknaden för försäljning till konsumenten har den

— en halt av invertsocker på minst 450 g/l,

— en alkoholhalt på mellan 15 och 25 volymprocent.

Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)

”Cassis de Bourgogne” framställs av bär som har genomgått en långvarig maceration vid låg temperatur (minst tre veckor), vilket bevarar aromernas friskhet. Varken aromämnen eller aromberedningar används. I stället måste en riklig mängd bär användas, vilket ger en hög koncentration av bäraromer. Eftersom de bär som plockas i området tillåts uppnå en optimal mognadsgrad är svartvinbärsaromerna väl utvecklade. Användningen av vitt socker i stället för sirap bidrar till att ge produkten dess aromatiska kraftfullhet och sammetslena konsistens. Produktens utmärkande viskositet har att göra med den obligatoriska sockerhalten, som överstiger den minimistandard som används för denna dryckeskategori. Detta balanserar den höga syrahalten hos sorten noir de bourgogne. De enda ingredienser som får lov att användas är svarta vinbär, etylalkohol och strösocker, vilket gör att de karakteristiska aromerna hos de två svartvinbärssorterna noir de bourgogne och royal de naples ges en framträdande plats. Dessa två sorter, som är de mest odlade i de områden i Bourgogne varifrån produkten kommer, bidrar båda med sina särskilda egenskaper till denna spritdryck: sorten noir de bourgogne har finstämda och kraftfulla aromer, medan royal de naples ger en intensiv färg. Dessa olika egenskaper hos bären ger crème de cassis dess speciella eftersmak.

6. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionen av svarta vinbär, macerationen av dessa, extraktionen av infusionen och framställningen av själva drycken sker inom det geografiska område som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid den relevanta nationella kommitténs möte den 6 februari 2025. Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade detta område följande kommuner på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

Departementet 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.

Departementet 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.

Kartor som visar det geografiska området finns på webbplatsen för det nationella institutet för ursprung och kvalitet.

De svarta vinbären odlas på bärodlingar som har identifierats genom ett förfarande som grundar sig på de kriterier för identifiering av skiften som gäller för den plats där de är belägna.

7. **Framställningsmetod för spritdrycken**

Sorter

De enda godkända sorterna är som följer:

— Huvudsakliga sorter: noir de bourgogne och royal de naples.

— Kompletterande sorter: blackdown, andega och andorine.

Det är tillåtet att blanda de två huvudsakliga sorterna i samma rad.

Alla andra blandningar av sorter i samma rad är förbjudna.

Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara mellan 5 500 och 7 000 plantor per hektar.

Avståndet mellan raderna får variera mellan 2,85 och 3,70 meter.

Efter en utvärdering får emellertid skiften som inte uppfyller ovanstående bestämmelser gällande planteringstäthet och radavstånd förekomma, upp till en andel av 10 % av jordbruksföretagets identifierade skiften. En förutsättning för detta är att ett avtal har undertecknats av det nationella institutet för ursprung och kvalitet, skydds- och förvaltningsorganet och den auktoriserade aktören i enlighet med det avtal som godkändes av den berörda nationella kommittén den 6 februari 2025.

Metod för underhåll av jorden

Producenten måste underhålla områdena mellan raderna på ett av följande sätt:

— Genom permanent täckning av gräs, som antingen har såtts eller växer naturligt.

— Genom jordbearbetning, utom när det finns risk för erosion.

Gödsling

En analys av jordmånens kemiska sammansättning måste utföras innan varje nyplantering.

Kvävehaltiga gödselmedel får användas i en mängd av högst 80 enheter per hektar och år. Om gödslingen överstiger 50 enheter måste gödselmedlet spridas i omgångar.

Avkastning

Den genomsnittliga avkastningen per planta på varje jordbruksföretag får absolut inte överstiga

— 1 000 gram per planta, med en övre gräns på 6 ton/hektar för de huvudsakliga sorterna,

— 1 700 gram per planta, med en övre gräns på 10 ton/hektar för de kompletterande sorterna.

Skörd

Utom de två huvudsakliga sorterna, som får skördas tillsammans, måste de olika sorterna skördas separat.

Under skörden ska brytningsindexet för de svarta vinbären överstiga

— 15 brixgrader för sorterna noir de bourgogne, royal de naples, andega och andorine,

— 17 brixgrader för sorten blackdown.

Bearbetning av bären

De svarta vinbären bearbetas på ett av följande sätt:

— Maceration enligt beskrivningen nedan.

— Frysning inför maceration vid ett senare tillfälle.

Maceration av bären

Fruktens lösliga beståndsdelar extraheras genom att de svarta vinbären macereras vid låg temperatur i en lämplig mängd högkvalitativ jordbruksalkohol, eventuellt med tillsats av vatten.

I enlighet med de proportioner som fastställs i denna specifikation blandas de tillåtna sorterna

— antingen direkt i macerationskärlet, eller

— genom separat maceration av å ena sidan de huvudsakliga sorterna, å andra sidan de kompletterande sorterna.

Samma omgång bär kan macereras antingen en eller två gånger. Om två macerationer utförs tillsätts alkohol och vatten till kärlet efter det att den första macerationen och extraktionen har slutförts. Därefter görs den andra macerationen.

Varje maceration varar i minst tre veckor.

Infusionen erhålls på ett av följande sätt:

— Genom självrunnen saft.

— Genom att självrunnen saft blandas med pressad saft från samma maceration.

— Genom direkt pressning av de macererade bären.

Alkoholhalten hos den infusion som erhålls får inte understiga 25 volymprocent.

Produktion av crème de cassis

”Cassis de Bourgogne” framställs av den första infusionen eller av en blandning av den första och andra infusionen, vari strösocker löses upp vid rumstemperatur.

Alkoholhalten i volymprocent får vid behov justeras genom tillsats av högkvalitativ jordbruksalkohol eller vatten.

Inga andra ingredienser får tillsättas, i synnerhet inte knoppar av svarta vinbär, röda vinbär eller hallon.

Bärmängd

Den minsta bärmängden för de huvudsakliga sorterna är 250 gram svarta vinbär per liter erhållen crème de cassis.

Över denna lägsta tröskel får bärmängden ökas med bär

— av de huvudsakliga sorterna,

— av de kompletterande sorterna, upp till högst 200 gram svarta vinbär per liter erhållen crème de cassis.

Bärmängden fastställs i följande två steg:

— Beräkning av infusionernas genomsnittliga bärmängd.

— Beräkning av bärmängden per parti framställd crème de cassis, med beaktande av volymen för var och en av de infusioner som använts.

Om endast en maceration utförs fastställs bärmängden i förhållande till volymen på den extraherade infusionen.

När två macerationer utförs räknar man med att tre fjärdedelar av bärmängden har absorberats vid den första macerationen och den återstående fjärdedelen vid den andra macerationen.

8. Särskilda regler för förpackning

—

9. Särskilda märkningsregler

Kompletterande beteckningar

Den geografiska beteckningen ”Cassis de Bourgogne” får inte kompletteras med några andra beteckningar.

10. **Beskrivning av sambandet mellan spritdrycken och dess geografiska ursprung, däribland vid behov uppgift om de särskilda inslag i produktbeskrivningen eller framställningsmetoden som stöder detta samband**

Sambandets fysiska faktorer

Det geografiska produktionsområdet för ”Cassis de Bourgogne” är beläget i de östra delarna av departementen Côte d'Or och Saône-et-Loire. Det omfattar följande huvudsakliga naturområden:

— Kalkstensplatåerna i Bourgogne öster om den branta kalkstensformationen Seuil de Bourgogne, Hautes Côtes och Côte viticole, som sträcker sig söderut via Côte Chalonnaise, Clunisois och slutligen Mâconnais. Höjden över havet varierar mellan 400 och 600 meter, och platåerna korsas av ett stort antal dalgångar, vilket skapar en oländig terräng.

— De uppodlade märgelsubstratslätterna till öster om kalkstensplatåerna, utmed floden Saône och dess biflod Dheune. Höjden över havet varierar mellan 200 och 250 meter. Terrängen är relativt flack, och de mjuka sluttningarna täcks av skog, bland annat Cîteauxskogen.

I platåområdena består substraten till stor del av hård eller lerig kalksten från jura (mesozoikum). Jordmånen är övervägande stenig, kalkhaltig och väldränerad.

Marken på Saôneslätten består till största delen av lerjordar, ofta med en karbonatiserad yta. På dalgångarnas sluttningar består de ytligaste jordlagren av märgelsubstrat från tertiärperioden. I dessa fall kan de nedre jordlagren vara något kalkhaltiga och väldränerade.

Svartvinbärsodlingarna anläggs i områden med kalkhaltig jord eller märgelsubstrat, där jordmånen är måttligt djup och väldränerad, med undantag för jordmånen på alluvialslätten och de lithosoljordar som vilar på hård kalksten. Områden där frost förekommer undviks.

I hela Bourgogne råder kustklimat, med måttlig och regelbunden nederbörd och utan torka på somrarna. Temperaturerna är typiska för ett kallare klimat (årsmedeltemperatur: 11 °C). I regionens södra delar inskränks emellertid kustklimatet av terrängen kring Morvanmassivet och i Charolaisområdet, som skapar en föhneffekt som ger minskad luftfuktighet och högre temperaturer på lägre höjd. Kustklimatet uppvisar också vissa kontinentala inslag som kanaliseras via Saônedalen och Besançonkorridoren. De nordostliga vindarna ger relativt låga vintertemperaturer. Långa och intensiva perioder med frost förekommer, men sent på hösten kan vädret också vara mycket soligt. Somrarna är varma och relativt torra.

Sambandets mänskliga faktorer

Fram till 1800-talet odlades och konsumerades svarta vinbär i Bourgogne huvudsakligen i liten skala för hushållsbehov, även om den också var känd som medicinalväxt.

År 1841 framställde Lagoutte och Joly i Dijon för första gången ett parti svartvinbärslikör på 400 liter. Likören blev en omedelbar framgång och tre år senare, 1844, hade produktionen ökat till 25 000 liter, för att därefter öka ytterligare. Ett stort antal likörproducenter startade upp verksamhet i området, och odlingen av svarta vinbär utökades för att tillgodose efterfrågan. År 1875 fanns det 2 300 000 registrerade plantor i Côte d'Or.

Till en början odlades svarta vinbär av vinodlare som planterade dem tillsammans med vinstockarna. Den tidiga svartvinbärsodlingen gynnades således av vinodlarnas kunnande och utrustning i fråga årlig beskärning, jordbearbetning osv. Dessutom skördades bären under vinverksamhetens traditionella lågsäsong. Produktionen av crème de cassis blev med tiden mer stabil och utbredd, och ägarna började viga hela markområden åt svarta vinbär. De första odlingarna låg i vinodlingskommunerna Côte och Hautes Côtes, men denna verksamhet spred sig därefter till Chalonnais och Dijonslätten, och slutligen till Saônedalen.

Paradoxalt nog ledde vinluskrisen i slutet av 1800-talet till att svartvinbärsodlingen i Bourgogne utökades, eftersom planteringarna anlades på nya platser. Under en period täcktes de mest exklusiva vinodlingssluttningarna i Bourgogne med svartvinbärsbuskar. Detta är anledningen till att crème de cassis började att produceras på platser som Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton och Chambolle Musigny.

Under 1900-talet började de regionala svartvinbärsproducenterna att sluta sig samman på ett organiserat sätt.

— Med start år 1900 började producentorganisationer att inrättas i byarna, främst i Hautes Côtes. År 1912 gick ett femtiotal lokala organisationer för svartvinbärsproducenter samman och bildade ett förbund.

— Bärodlarna och likörproducenterna ingick sina första avtal om försäljning av svarta vinbär 1904. Dessa första avtal hade en löptid på mellan sex och tolv år, och än i dag är det praxis att sluta fleråriga avtal.

— Likörproducenter och bärodlare har sedan dess slutit sig samman i gemensamma branschorganisationer, närmare bestämt *Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon* 1955, följt av *Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne* 1997.

Joseph Vercier, en framstående professor inom trädgårdsodling i Dijon, bidrog under många årtionden till att utveckla och organisera odlingen av svarta vinbär i Bourgogne. Mellan 1903 och 1930 var han redaktör för fem på varandra följande utgåvor av ett referensverk om svartvinbärsodling. Han bidrog till beskrivningen av den särskilda regionala sort av svarta vinbär som sedan 1920-talet har kallats noir de bourgogne. På 1960-talet forskade man vid Dijonavdelningen av det nationella institutet för jordbruksforskning (Inra) på svarta vinbär, och en certifierad klon av denna lokala sort togs fram.

”Crème de cassis de Bourgogne” tillverkas i dag av likörproducenter som specialiserar sig på denna produkt. Den tillverkas emellertid också av småskaliga bärodlare.

Den dominerande sorten är noir de bourgogne, som har vissa specifika fenologiska egenskaper som är särskilt anpassade till förhållandena i Bourgogne. Knopparna utvecklas sent och växten har en sen blomning. Båda dessa faktorer minskar risken för att vårfrosten ska orsaka skador och leder till bättre förhållanden under pollineringsperioden (dvs. en större förekomst av insekter). Sortens korta odlingssäsong gör att bären kan skördas tidigt, utan att påverkas av sommartorkan. Denna sort är emellertid känslig för mjöldagg, ger en låg avkastning och har liten förmåga till självpollinering, vilket leder till en risk för utebliven skörd. Därför måste den planteras tillsammans med en pollinerande sort som blommar under samma period. Den sort som främst används för detta ändamål är royal de naples, som också har traditionella rötter i Bourgogne. Båda dessa sorter ger bär med en utomordentligt kraftfulla aromer, och royal de naples har dessutom en mycket intensiv färg.

Specifika uppgifter om produkten

Svarta vinbär och ”Crème de cassis de Bourgogne” har varit utmärkande för Bourgogne sedan 1800-talets senare hälft. I denna region produceras över 80 % av alla typer av ”crème de cassis” som säljs i Frankrike och övriga världen. Varje år tillverkar likörproducenterna i Bourgogne 12 miljoner liter av denna dryck. Denna likör förknippas ofta med en präst vid namn Kir, som även var borgmästare och parlamentsledamot för Dijon på 1950-talet och som gav sitt namn till den berömda cocktailen. Svartvinbärsmuseet Cassissium öppnade 2001 i Nuits-St-Georges och besöks av 30 000 personer varje år.

De första som kallade likören för ”Cassis de Bourgogne” var de likörproducerande bröderna Lagoutte i Dijon, som gav den detta namn 1856. I takt med att produktens anseende växte började namnet att användas allt oftare av likörproducenterna i Bourgogne, och även i Lyon i början av 1900-talet.

Vinhandlarna i Bourgogne erbjöd ofta ”Cassis de Bourgogne” vid sidan av sitt utbud av fina viner.

”Cassis de Bourgogne” utmärks av sin utomordentligt kraftfulla arom som kombinerar finess med en sammetslen konsistens och en lång eftersmak. Den stora koncentrationen av bär framgår också av produktens mycket kraftiga mörkröda färg och höga viskositet, som gör att den ”fastnar i glaset”.

Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

Från mitten av 1800-talet, då likörproduktionen i Bourgogne tog fart, har svartvinbärsodling blivit en väletablerad verksamhet i östra Bourgogne, på kalkstensplatåerna och slätterna kring floden Saône. Svarta vinbär trivs i ett nordligt klimat, med torr kyla och relativt låga temperaturer. Hjärtat av Bourgogne är den perfekta platsen för denna växt.

De två huvudsakliga sorterna, som är de överlägset vanligaste på odlingarna i Bourgogne men är i klar minoritet i andra områden, är noir de bourgogne och dess pollinatör royal de naples. Dessa två inhemska sorter är väl anpassade för jordmånen och klimatet i Bourgogne.

Sorten noir de bourgogne är ömtålig och krävande. Därför måste odlingen av denna sort ske med särskild omsorg och kunskap, med tanke på växtens agronomiska begränsningar. Dess begränsningar och låga avkastning kompenseras emellertid till stor del av dess oöverträffade aromatiska egenskaper. Även royal de naples är en mycket aromatisk sort.

Likörproducenterna i Bourgogne har över 150 års erfarenhet på detta område, och deras specialkunskaper i fråga om bearbetningen av svarta vinbär (framställning av likör genom maceration, användning av lokala sorter, riklig bärmängd, uteslutande användning av svarta vinbär) ger produkten ”Cassis de Bourgogne” sin särpräglade karaktär. Svartvinbärssorten noir de bourgogne, med sin fina, kraftfulla smak, ger ”Cassis de Bourgogne” en exceptionell aromatisk rikedom. Sorten royal de naples bidrar å sin sida med en intensiv färg. Slutligen gör de huvudsakliga sorternas tidiga mognad att de bär som plockas hinner uppnå en hög mognadsgrad, som ger likören dess sammetslena konsistens.

Eftersom råvaran odlas i nära anslutning till likörproducenternas anläggningar har det genom tiderna alltid funnits ett gott informationsutbyte mellan producenterna och de aktörer som bearbetar bären, vilket också framgår av det nära samarbetet mellan olika aktörer i branschen. Det är därför möjligt att tala om en samverkan mellan råvaran, bären, produktionen och bearbetningen, liksom mellan svartvinbärsodlarna och de lokala likörproducenterna, som har lett fram till denna unika produkt som numera är en symbol för Bourgogne.

Länk till produktspecifikationen

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