Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Cassis de Saintonge »
homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique « Cassis de Saintonge », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Cassis de Saintonge »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Cassis de Saintonge » est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « crème de cassis » Annexe II, point 34.

2. Description de la boisson spiritueuse

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Cassis de Saintonge » présente une robe violette avec des teintes de rouge grenat.
Le « Cassis de Saintonge » a une intensité aromatique très caractéristique du cassis. La présence du fruit est très intense à la fois au nez et en bouche. Des notes de fruits rouges, de menthe fraîche, de coriandre ou d'épices complètent souvent la diversité aromatique du produit. L'acidité naturelle des fruits et les tannins soyeux confèrent relief, profondeur et longueur à la bouche que le sucre rend harmonieuse et gourmande.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

La crème de « Cassis de Saintonge » présente lors de la mise en marché à destination du consommateur :
- une teneur en sucre au minimum de 450 g/l ;
- un titre alcoométrique volumique minimal de 18 %.

3. Définition de l'aire géographique concernée

La production au minimum de 80 % des baies de cassis, la macération, le pressurage et l'élaboration finale de la crème ont lieu dans l'aire géographique constituée par le territoire des communes suivantes **:**

- **Département de la Charente :**

Angeduc, Ars, Aubeville, Baignes-Sainte-Radegonde, Barbezieux-Saint-Hilaire, Barret, Bassac, Bécheresse, Berneuil, Bessac, Blanzac-Porcheresse, Boisbreteau, Bors, Boutiers-Saint-Trojan, Bréville, Brie-sous-Barbezieux, Brossac, Chadurie, Challignac, Champagne-Vigny, Chantillac, Chassors, Châteaubernard, Châtignac, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Condéon, Cressac-Saint-Genis, Étriac, Fleurac, Foussignac, Gimeux, Guimps, Guizengeard, Houlette, Jarnac, Javrezac, Julienne, Jurignac, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-Le-Né, Lamérac, Louzac-Saint-André, Mainfonds, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Montchaude, Mouthiers-sur-Boëme, Nercillac, Oriolles, Passirac, Péreuil, Pérignac, Plassac-Rouffiac, Reignac, Réparsac, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Sainte-Sévère, Sainte-Souline, Saint-Félix, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Léger, Saint-Médard, Saint-Palais-du-Né, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Salles-de-Barbezieux, Sauvignac, Sigogne, Le Tâtre, Touvérac, Triac-Lautrait, Vignolles, Voulgézac.

- **Département de la Charente-Maritime :**

Agudelle, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Annepont, Annezay, Antezant-La-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Arthenac, Asnières-La-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ebéon, Avy, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, La Barde, Barzan, Bazauges, Beauvais-Sur-Matha, Bedenac, Belluire, La Benâte, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-Les-Matha, Blanzay-Sur-Boutonne, Bois, Boisredon, Bords, Boresse-Et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Boutenac-Touvent, Bran, Bresdon, Brie-Sous-Archiac, Brie-Sous-Matha, Brie-Sous-Mortagne, Brives-Sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-Forêt, Bussac-Sur-Charente, Celles, Cercoux, Chadenac, Chamouillac, Champagnac, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-Sur-La-Soie, La Chapelle-Des-Pots, Chartuzac, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnieres, Chermignac, Chervettes, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Clam, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Ecluse, Corme-Royal, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cravans, Crazannes, Cressé, La Croix-Comtesse, Dampierre-Sur-Boutonne, Doeuil-Sur-Le-Mignon, Dompierre-Sur-Charente, Le Douhet, Echebrune, Écoyeux, Ecurat, Les Eduts, Les Eglises-D'argenteuil, Epargnes, Les Essards, Expiremont, Fenioux, Fléac-Sur-Seugne, Floirac, Fontaine-Chalendray, Fontaines-D'ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Le Fouilloux, La Fredière, Geay, Gémozac, La Genétouze, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Grézac, Guitinières, Haimps, La Jard, La Jarrie-Audouin, Jarnac-Champagne, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Landes, Léoville, Loiré-Sur-Nie, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Macqueville, Marignac, Massac, Matha, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-Sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moings, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-La-Garde, Montpellier-De-Médillan, Mortagne-Sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-Le-Château, Nieul-Le-Virouil, Nieul-Les-Saintes, Les Nouillers, Nuaillé-Sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Pessines, Le Pin, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-L'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puy-du-Lac, Puyrolland, Réaux, Rétaud, Rioux, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Sablonceaux, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Crépin, Saint-Denis-du-Pin, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-D'Angély, Saint-Julien-de-L'Escap, Saint-Laurent-de-La-Barrière, Saint-Léger, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Maurice-de-Tavernole, Saint-Médard, Saint-Ouen, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-L'Isle, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rancanne, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Romain-sur-Gironde, Saint-Sauvant, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Vaize, Sainte-Colombe, Sainte-Gemme, Sainte-Lheurine, Sainte-Même, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thénac, Thézac, Thors, Tonnay-Boutonne, Torxé, Les Touches-de-Périgny, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vénérand, La Vergne, Vergné, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Voissay.

4. <u>Description de la méthode d'obtention</u>

4.1 Variétés

Les variétés principales sont le Noir de Bourgogne et le Royal de Naples.

Les variétés complémentaires sont le BlackDown, l'Andega et l'Andorine.

4.2 Culture du cassissier

La densité de plantation doit être d'au moins 4 800 pieds par hectare.
L'écartement des rangs est compris entre 3 et 3,5 mètres.

4.3 Rendement

Le rendement moyen par pied dans chaque exploitation doit être strictement inférieur à :

- 1 100 g par pied pour les variétés principales avec une limitation à 5,3 tonnes / ha ; et
- 1 900 g par pied pour les variétés complémentaires avec une limitation à 9 tonnes / ha.

4.4 Récolte

En dehors des deux variétés principales qui peuvent être récoltées ensemble, chacune des variétés est récoltée séparément.

À la récolte, l'indice réfractométrique des baies de cassis est supérieur ou égal à 16° Brix.

4.5 Mise en œuvre des fruits

Le « Cassis de Saintonge » contient au minimum 80 %, en poids, de baies de cassis en provenance de l'aire géographique.

Les variétés principales représentent au moins 66 %, en poids, des fruits mis en œuvre dans l'élaboration de la crème.

Dans le respect de cette proportion, le mélange de variétés autorisées est réalisé :
- soit directement en cuve de macération ;
- soit par le mélange des infusions issues de macérations séparées, des variétés principales d'une part et des variétés complémentaires d'autre part.

L'opérateur qui n'est pas en mesure de respecter le pourcentage minimal de variétés principales mis en œuvre devra s'être mis en conformité d'ici 2018, au plus tard.

Les baies de cassis sont utilisées fraîches au fur et à mesure de la récolte ou congelées pour une utilisation ultérieure.

Les baies peuvent être utilisées entières ou légèrement foulées pour ouvrir le fruit.

4.6 Macération des fruits

L'extraction des constituants solubles du fruit est obtenue par macération à froid des baies de cassis dans un mélange hydro-alcoolique réalisé avec de l'alcool éthylique surfin extra neutre d'origine agricole.
La macération dure au moins 3 semaines.

Elle est réalisée dans des cuves de capacité inférieure à 150 hl.

Il est possible de procéder à une macération en deux temps avec la même charge de fruits. Dans ce cas, après un premier mélange des fruits avec l'alcool, on procède au bout de deux semaines minimum à un écoulage partiel ou total de la cuve, sans pressurage pour obtenir un jus alcoolisé appelé infusion première qui se trouve être très riche en extraits de fruits. Après ce premier soutirage, on recharge ensuite un deuxième mélange hydro-alcoolique sur les fruits laissés en cuve. Au bout de deux semaines minimum, on procède alors à un décuvage avec pressurage des baies. Ce deuxième jus est appelé infusion seconde.
Le titre alcoométrique volumique des infusions ainsi obtenues doit être compris entre 23 % et 29 %.

4.7 Concentration en fruits

La quantité minimale en fruits doit être de 350 grammes de cassis par litre de crème de cassis obtenu.

Pour une macération réalisée en deux étapes, il est possible d'utiliser soit les infusions premières, soit un mélange des infusions premières et secondes, mais l'utilisation des seules infusions secondes est interdite.

Pour le calcul de la concentration en fruits on considère que l'infusion première contient 70 % de la charge en fruits.

La quantité minimale en fruits appartenant aux variétés principales est de 250 grammes de cassis par litre de crème de cassis obtenu.

4.8 Fabrication de la crème de cassis

Pour finaliser l'élaboration du « Cassis de Saintonge » on procède ensuite à une addition de sucre blanc cristallisé à l'infusion des baies de cassis en quantité telle que la teneur totale en sucre dans le produit fini soit au minimum de 450 g/l, exprimée en sucre inverti.

Lors de la fabrication, peuvent être ajoutés des framboises dans la limite globale de 15 kg par tonne de baies de cassis mises en macération. Cet ajout est réalisé soit sous forme de fruit dans la macération des baies de cassis soit par l'emploi d'une infusion élaborée séparément par macération dans un mélange hydro-alcoolique.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Spécificités de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

L'aire géographique du « Cassis de Saintonge » est constituée d'un bas plateau aux sols très différenciés au sein duquel coulent la Charente et ses affluents en une vallée dissymétrique. Du fait de la diversité des situations géologiques (aire tertiaire et aire quaternaire), les sols sont riches et permettent les apports essentiels pour le développement de la plante. L'aire géographique se caractérise par des sols silico-argileux assez profonds, dénommés localement « Varennes » ou « Doucins », particulièrement propices au développement du cassis. Des placages silico-argileux en haut de coteaux permettent la culture du cassis sans craindre la chlorose ferrique. Ces dépôts argileux font au maximum un à deux mètres et sont très bien drainés par le soubassement calcaire de l'aire géographique.

L'aire géographique du « Cassis de Saintonge » se situe en limite méridionale de la zone de culture du cassis et bénéficie d'un climat tempéré, caractérisé par un bon ensoleillement.

b) Facteurs humains

Chaque foyer saintongeais avait coutume de posséder ses propres cassissiers et d'utiliser ce fruit riche en vitamine C pour différents usages (confitures, pâtisseries, sirops, liqueurs...). Le cassis a toujours été présent localement pour la production de liqueurs domestiques et autres apéritifs ménagers à base de vin et d'eau-de-vie de Cognac notamment. L'aire géographique du « Cassis de Saintonge » correspond à une région où s'est développée une intense activité de production de boissons spiritueuses, notamment de liqueurs, avec le développement des savoir-faire qui lui sont liés. La culture du cassis représentait ainsi une diversification de l'activité de la viticulture.

5.2 Caractéristiques de la crème

La culture du cassis en Saintonge, sur une surface significative, a débuté en 1979. Implantée dans une zone de culture de la vigne, elle est impulsée par un groupe de viticulteurs désireux de diversifier leurs activités.

La production de crème de cassis à partir de cette nouvelle production locale existe depuis 1982 sans discontinuité. La dénomination« Cassis de Saintonge » est utilisée par les producteurs depuis cette date. Trente ans plus tard, cette production perdure et les perspectives de développement sont grandes.

Cet usage continu du nom « Cassis de Saintonge » pour la production de cette crème de cassis a conduit logiquement à son enregistrement en tant que dénomination géographique à l'annexe III du Règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008.

Le « Cassis de Saintonge » est unanimement reconnu par les experts comme en témoignent les récompenses accordées au « Cassis de Saintonge » qui a obtenu des médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris en 2009, 2010, 2011 et 2014 ainsi qu'à l'International Spirit Challenge de Londres (2009, 2010, 2011), à l'Ultimate Spirit Challenge de New York (2011) et au San Francisco World Spirits Competition (2010). Ces différentes récompenses mettent en exergue la qualité et l'originalité d'un produit qui tire ses saveurs des particularités et du savoir-faire du terroir dont il est issu.

Le « Cassis de Saintonge » présente une robe violette avec des teintes de rouge grenat. Il a des arômes concentrés et denses de cassis souvent combinés à des notes de fruits rouges, de menthe fraîche de coriandre ou d'épices. En bouche, l'équilibre sucre/acidité est excellent avec beaucoup de volupté, de richesse avec parfois une pointe d'amertume. Le final est gourmand et se caractérise par une belle longueur en bouche.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le « Cassis de Saintonge » est majoritairement élaboré à partir de baies de cassis cultivées sur le territoire de l'aire géographique.

Dans cette région, le cassis, plante septentrionale, est à la limite méridionale de sa zone de culture. L'ensoleillement important permet aux cassissiers destinés à la production du « Cassis de Saintonge » d'obtenir une richesse en sucres et une concentration aromatique élevées dans les baies.

Les caractéristiques des sols de l'aire géographique permettent aux cassissiers de s'adapter aux conditions climatiques chaudes de l'aire géographique. Les sols ont des réserves en eau importante et apportent les éléments nécessaires au développement de la plante et à la concentration des sucres dans les baies.

La combinaison des sols profonds et riches, favorables à la culture du cassis, avec le climat permet d'obtenir des baies de cassis de petites tailles gorgées d'arômes avec comme particularité un rapport pellicule/pulpe assez élevé. Cette particularité permet une extraction importante des précurseurs d'arômes et de composés phénoliques situés dans les pellicules des baies qui se retrouvent par la suite dans le « Cassis de Saintonge ».

La maîtrise de la récolte des baies, rendue possible par la proximité des producteurs de fruits permet de cueillir les fruits à parfaite maturité. Rien ne remplace le fruit mûri sur pied pour concentrer les arômes du cassis et intensifier la couleur des baies.

Enfin, les conditions d'élaboration de la crème de cassis visent à exprimer et à préserver le potentiel du fruit. Ainsi la charge en cassis est particulièrement élevée, la macération à froid des baies dans l'alcool, permet un transfert des principes aromatiques et colorants les plus subtils vers l'alcool. L'addition de sucre blanc et non de sirop liquide évite la dilution du produit et maintient sa forte puissance aromatique, marquée par les arômes du cassis souvent combinés à des notes végétales et d'épices.

C'est grâce à ce terroir particulier et aux savoir-faire des hommes que les baies de cassis sont si savoureuses et confèrent à la crème ses caractéristiques particulières.

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales

7. Nom et adresse du demandeur

SYNDICAT DE DEFENSE DU CASSIS DE SAINTONGE
Mairie de Saint-Sauvant
Rue du Marché
17610 SAINT SAUVANT

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Seule l'indication géographique « Cassis de Saintonge » figurera sur les étiquettes.

Partie II Obligations déclaratives et Tenue de registres

1. Obligations déclaratives

Déclaration annuelle de récolte
Cette déclaration est transmise à l'ODG par tous les producteurs de baies de cassis avant le 15 septembre qui suit la récolte. Elle comprend :

- la localisation des parcelles récoltées ;
- la superficie récoltée par variété ;
- le tonnage récolté par variété ;

Déclaration de revendication
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion tous les ans avant le 30 janvier de l'année n+1 pour les volumes produits au cours de l'année civile n concernant le « Cassis de Saintonge ». Chaque déclaration comprend notamment les références suivantes pour l'IG revendiquée :

- volume produit ;
- titre alcoométrique volumique.

2. Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à jour sur des registres les données suivantes :

Production des fruits
Les producteurs tiennent à jour les données suivantes notamment :

- les références cadastrales des parcelles cultivées ;
- les variétés présentes ;
- les surfaces plantées par variété ;
- les densités de plantation et écartement ;
- le tonnage récolté par variété et le rendement par ha ;
- l'indice réfractométrique à la récolte par parcelle récoltée.

Entrée des fruits
Les collecteurs et ou élaborateurs tiennent à jour les données suivantes :

- coordonnées des producteurs ayant produit les cassis destinés à la production de l'IG « Cassis de Saintonge » ;
- quantités de fruits reçues par variété et par producteur ;
- quantité de cassis en stocks par variété au début de l'année ou de la campagne susceptible de rentrer dans l'IG.

Fiches de fabrication
Les élaborateurs tiennent à jour les données suivantes :

a. pour chaque macération :

- date de début de la macération ;
- quantité et variétés des cassis mises en œuvre ;
- caractéristiques, volume et TAV de l'alcool mis en œuvre ;
- quantité de framboises ajoutées éventuellement dans la macération de cassis ;
- date du soutirage ;
- volume et TAV des infusions de cassis obtenues avec un numéro de lot.

b. pour chaque fabrication de liqueur :

- volume, TAV et numéro de lot des infusions utilisées ;
- caractéristiques et quantités de sucre ajoutées lors de la fabrication ;
- volume et TAV de la crème de cassis obtenue.

Sortie des crèmes de cassis
La comptabilité matière des opérateurs permettra de vérifier :

- les quantités de « Cassis de Saintonge » commercialisées ;
- TAV de « Cassis de Saintonge » commercialisés.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Partie III Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites d'élaboration	Examen documentaire
Localisation des parcelles	Examen documentaire et visuel
Respect des variétés autorisées	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Mise en œuvre des fruits	Examen documentaire et/ou visuel
Durée de la macération	Examen documentaire
Charge minimale en fruits	Examen documentaire
Produits finis	
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique
Teneur en sucres et TAV minimal du produit	Examen analytique

Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

CERTIPAQ

Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS

Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00

certipaq@certipaq.com

www.certipaq.com

Accréditation N° 5-0057

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.