Cahier des charges de l'indication géographique « Cassis de Dijon », homologué par l'arrêté du 7 août 2013, JORF du 31 août 2013

CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

Cassis de Dijon

A/ FICHE TECHNIQUE

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

« Cassis de Dijon »

Le « Cassis de Dijon » appartient à la catégorie « Crème de Cassis » (catégorie 34) de l'Annexe II du Règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses.

b. Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit :

Le Cassis de Dijon présente une robe rouge grenat très intense pouvant tirer sur le violet dès que le titre alcoométrique volumique augmente. Avec l'effet du temps, la robe prend des nuances de brun liées au caractère naturel et «vivant » du produit.
Le Cassis de Dijon dégage une intensité aromatique très caractéristique du cassis. La présence de fruit est très intense au nez comme en bouche. Les arômes ont la fraîcheur et la vivacité des fruits frais sans présenter de goût de cuit. En fonction des assemblages variétaux, l'acidité et l'astringence peuvent s'exprimer différemment. Le produit fini présente également une forte onctuosité et un aspect très velouté, il est caractérisé par sa grande longueur en bouche.
Le Cassis de Dijon présente lors de la mise en marché à destination du consommateur :

- une teneur en sucre supérieure ou égale à 400 g/litre, exprimée en sucre inverti ;
- un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %.

c. Définition de la zone géographique concernée :

La macération des fruits, le soutirage de l'infusion et la fabrication ont lieu sur le territoire de la commune de Dijon, dans le département de la Côte d'Or.

d. Description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et des méthodes locales, loyales et constantes :

d.1. Mise en œuvre des fruits

Les baies de cassis entières sont utilisées fraîches, conservées dans l'alcool éthylique d'origine agricole ou congelées. Elles peuvent provenir de différentes variétés dès lors qu'au moins 25% des baies sont issues de l'association des variétés Noir de Bourgogne et Royal de Naples.
La charge minimale en fruits (poids de cassis mis en œuvre divisé par le volume de crème de cassis obtenu) est de 200 grammes par litre.

d.2. La macération

L'extraction des constituants solubles du fruit est obtenue obligatoirement par macération à froid des baies de cassis dans de l'alcool éthylique d'origine agricole.
La macération dure au moins cinq semaines.

d.3. Le soutirage

Le jus alcoolique appelé infusion est extrait par soutirage.
Le titre alcoométrique volumique de l'infusion obtenue doit être supérieur ou égal à 25%.

d.4. La fabrication

Le Cassis de Dijon est ensuite obtenu par addition de sucre blanc à l'infusion de baies de cassis.
Lors de la fabrication, les pratiques suivantes peuvent être réalisées :

- L'addition soit de framboise soit de groseille dans la limite globale de 50 kg par tonne de baies de cassis mises en macération.
- L'adjonction de bourgeons de cassis dans la limite globale de 2 kg par tonne de baies de cassis mises en macération

Ces additions et/ou adjonctions sont réalisées sous forme d'infusions élaborées par chaque élaborateur à partir de fruits ou de bourgeons, frais, conservés dans l'alcool éthylique d'origine agricole ou congelés.

e. Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique :

e.1. Spécificité de l'aire

La commune de Dijon est le lieu d'invention de la recette de la Crème de Cassis en 1841 par Denis LAGOUTTE liquoriste qui le premier eut l'idée de fabriquer et de commercialiser une authentique liqueur en faisant macérer à froid dans l'alcool, des baies de cassis. Le succès fut immédiat et la Crème de Cassis supplanta rapidement les ratafias répandus jusqu'alors.

Mais la commune de Dijon est également le lieu de développement de cette boisson puisque plusieurs maisons de production de liqueurs y sont présentes depuis le milieu du 19e Siècle. D'autres industries de transformation (imprimerie, cartonnier…) s'y sont greffées, faisant de Dijon la capitale incontestable de la Crème de Cassis. En 2010, les sociétés Dijonnaises produisent 70% des crèmes de Cassis consommées en France et dans plus de 70 pays à travers le monde. Cette même année, sur les 20 millions de bouteilles de crème de cassis qui sont produites en France, plus de 80% proviennent de la commune de Dijon. 90% des exportations de crème de cassis sont issues des maisons Dijonnaises (source Syndicat National des Fabricants de Liqueurs (SNFL)).

Le succès international du Cassis de Dijon a généré un important besoin en fruit. Les fabricants de Cassis de Dijon sont les plus gros acheteurs de cassis destinés à la production alimentaire avec en 2010, environ 2500 tonnes de baies de Cassis représentant environ 36% de la production nationale et 70% de la production destinée à la liquoristerie. Ils se fournissent dans la région mais également en dehors, la production locale ne suffisant pas à leur approvisionnement. C'est ainsi que pour organiser la profession dans un esprit de filière, à l'initiative des liquoristes Dijonnais fut créé en 1954, le Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon (CICD) qui regroupe les transformateurs et les producteurs. C'est à ce comité que l'on doit la mise en place des premiers contrats de culture régionaux, sous l'impulsion des maisons dijonnaises.

e.2. Spécificité du produit

e.2.1. Description

Le Cassis de Dijon présente une robe rouge grenat très intense pouvant tirer sur le violet dès que le titre alcoométrique volumique augmente. Avec l'effet du temps, la robe prend des nuances de brun liées au caractère naturel et «vivant » du produit.

Le Cassis de Dijon dégage une intensité aromatique très caractéristique du cassis. La présence de fruit est très intense au nez comme en bouche. Les arômes ont la fraîcheur et la vivacité des fruits frais sans présenter de goût de cuit. En fonction des assemblages variétaux l'acidité et l'astringence peuvent s'exprimer différemment. Le produit fini présente également une forte onctuosité et un aspect très velouté, il est caractérisé par sa grande longueur en bouche.

e.2.2. Eléments de notoriété

Le succès de ce produit ayant engendré des fraudes, l'arrêt de la cour d'appel de Dijon en 1923 confirmé par celui de la Cour de cassation en 1925, suite à une action en justice de la veuve BOUDIER, en consacrant la notoriété du Cassis de Dijon impose son lieu de fabrication.

Le Cassis de Dijon se confond avec l'histoire de sa ville et appartient totalement au patrimoine de Dijon. La renommée du Cassis a d'ailleurs largement contribué à la notoriété de Dijon en France et dans le monde.

1979 fut marqué par le célèbre arrêt 120/78 dit « arrêt cassis de Dijon » rendu par la cour de justice des communautés européennes. Cette juridiction voulait par celui-ci reconnaitre que tout produit conforme à la réglementation d'un pays membre de la CEE pouvait circuler librement dans toute la communauté.

Fort de sa notoriété, la dénomination géographique Cassis de Dijon a été inscrite en 1989 dans l'Annexe II du Règlement (CE) n°1576/89 relatif aux boissons spiritueuses. Le Syndicat des fabricants de Cassis de Dijon a demandé son inscription dans l'annexe III de la nouvelle réglementation communautaire Règlement (CE) n°110/2008.

e.3. Lien causal entre l'aire délimitée et le produit

La commune de Dijon est le lieu d'invention de la recette de la crème de cassis par Denis LAGOUTTE en 1841. Cette invention a appliqué une pratique originale : la macération à froid de fruits dans l'alcool, sur des baies entières de cassis (et non des substances aromatisantes) permettant un transfert des principes aromatiques et colorants les plus subtils vers l'alcool. La qualité des autres matières premières est également déterminante. Ainsi, l'alcool doit être inodore, d'où le recours à l'alcool éthylique d'origine agricole plutôt qu'aux eaux de vie. L'addition de sucre blanc, et non de sirop, évite la dilution du produit et maintient sa forte puissance

aromatique. L'ajout d'adjuvants naturels (baies de framboises ou de groseilles, bourgeons de cassis) en quantités maitrisées permet d'assurer une certaine constance à l'équilibre aromatique.

Ces pratiques ont permis d'élaborer un produit à la couleur rouge grenat très profonde, aux arômes de fruits très intense et à la texture veloutée tandis que la quantité importante de fruits mis en œuvre lui apporte sa grande longueur en bouche. Toutes les caractéristiques de ce nouveau produit ont séduit rapidement de nombreux consommateurs et sa notoriété s'est affirmée sous la dénomination Cassis de Dijon mais fut menacée par des liquoristes extérieurs à Dijon qui ne respectaient pas les usages des inventeurs. Un procès intenté par la veuve BOUDIER à un négociant de Meursault a conduit aux jugements de la cour d'appel de Dijon de 1923 confirmé par la cour de cassation de 1925 qui conditionnent la dénomination Cassis de Dijon, du fait de « la renommée acquise depuis un temps long », à sa fabrication à Dijon.

Ainsi protégée, les producteurs Dijonnais ont pu faire progresser cette technique d'extraction et de sucrage à froid très spécifique. Cette liqueur va poursuivre son développement notamment à travers l'établissement d'une filière de production de cassis qui s'organise dès 1954 au sein du Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon. C'est dans ce cadre que la variété Noir de Bourgogne et son pollinisateur le Royal de Naples furent privilégiés.

L'usage continu du nom « Cassis de Dijon » pour la production de la principale crème de fruits française a conduit logiquement à son enregistrement en tant que dénomination géographique au sein du Règlement (CE) n°1576-1989 puis en tant qu'Indication Géographique dans le Règlement (CE) n°110-2008.

f. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales :

g. Nom et adresse du demandeur :

ASSOCIATION CASSIS DE DIJON
Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne
4 Boulevard Docteur Jean Veillet
21000 DIJON

h. Éléments complémentaires (Étiquetage) :

Les Crèmes de Cassis pour lesquelles sera revendiquée l'indication géographique « Cassis de Dijon » ne pourront être offertes au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'indication géographique susvisée soit inscrite en caractères très apparents.

B/ POINTS A CONTRÔLER ET OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

1. Obligations déclaratives

Conformément ou en complément des obligations de comptabilité-matières découlant de la règlementation générale, les opérateurs respectent les obligations suivantes :

- Une déclaration d'identification est déposée à l'ODG par tout opérateur avant le début de sa production en Cassis de Dijon.
- La déclaration de revendication est transmise à l'ODG tous les ans avant le 31 janvier de l'année n+1 pour les volumes produits l'année n sur le modèle de la déclaration annuelle de production remise à la Mairie de Dijon.
- Les registres suivants doivent être remplis :
    - Registre d'entrée des fruits et Registre de sortie des crèmes
    - Fiches de fabrication ou registre permettant de vérifier la teneur en cassis, en différentes variétés de cassis, en framboises, groseilles et bourgeons de cassis, le titre alcoométrique volumique de l'infusion, la durée de la macération
    - Registres d'alcool éthylique d'origine agricole et de sucre blanc.

2. Points principaux à contrôler

Points à contrôler	**Méthode d'évaluation**
la localisation de la macération, du soutirage et de la fabrication	Visuel
la charge minimale en fruits	Documentaire
la proportion minimale de l'association Noir de Bourgogne et Royal de Naples	Documentaire
la durée de la macération	Documentaire
le titre alcoométrique volumique de l'infusion	Documentaire ou analytique
la qualité des composants (sucre et alcool)	Documentaire
la nature et la quantité des adjuvants (bourgeons de cassis et baies de groseilles ou framboises)	Documentaire
la teneur en sucres et titre alcoométrique volumique minimaux du produit fini	Analytique