Publié au BO AGRI du 29 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Crème de cassis de Bourgogne »
homologué par l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Crème de cassis de Bourgogne », publié au *JORF* du 28 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Crème de cassis de Bourgogne »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Crème de cassis de Bourgogne » 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

La « Crème de cassis de Bourgogne » revêt une robe grenat foncée opaque, signe de grande richesse en fruit, avec un disque violacé. Dotée d'un jambage serré, elle présente une viscosité soutenue sur la paroi du flacon : elle « colle au verre ». La brillance est annonciatrice de la fraîcheur de la crème.

Son nez racé exalte un fruité caractéristique des baies de cassis des variétés principales utilisées, le Noir de Bourgogne et le Royal de Naples. Il révèle la pureté du fruit cueilli à pleine maturité, son élégance et sa finesse : une intensité aromatique olfactive se dégage avant dégustation.

En bouche, la « Crème de cassis de Bourgogne » se caractérise par une attaque ample et une texture pleine d'un grand velouté. Elle exalte le goût suave des baies de Noir de Bourgogne et de Royal de Naples ainsi que leur concentration.
La technique traditionnelle de macération parfaitement maîtrisée et le juste dosage en sucre supportent les arômes qui expriment toute l'authenticité du cassis. En résulte un équilibre général harmonieux où la vivacité maîtrisée du fruit lui confère une longueur en bouche exceptionnelle.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

La « Crème de cassis de Bourgogne » présente lors de la mise en marché à destination du consommateur :

- une teneur en sucre inverti de 450 g/l minimum ;
- un titre alcoométrique volumique compris entre 15 % et 25 %.

3. Définition de l'aire géographique concernée

La production des baies de cassis, leur macération, le soutirage de l'infusion et la fabrication de la crème ont lieu dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes **:**

Département de la 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, Chaux, Chazeuil, Chenôve, Chevannes, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Colombier, Combertault, Comblanchien, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corcelles-les-Monts, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-le-Grand, 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, Quemigny-Poisot, 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-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, Vauchignon, 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.

Département de la 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, 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, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, 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, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, 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, 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, La Loyère, 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, La Racineuse, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, 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-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, 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, La Villeneuve, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand.

À partir de la récolte 2015, la production de baies de cassis est réalisée dans des vergers répondant aux critères d'identification parcellaire liés à leur lieu d'implantation et approuvés lors de la séance de la commission permanente du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité du 19 décembre 2013.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de la première année de récolte. La liste des parcelles identifiées est approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
La liste des critères et des parcelles identifiées peut être consultée, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Variétés

Les seules variétés autorisées sont :
- variétés principales : Noir de Bourgogne et Royal de Naples ;
- variétés complémentaires : Blackdown, Andega et Andorine.

Le mélange, sur un même rang, des deux variétés principales entre-elles est autorisé.
Tout autre mélange de variété sur le même rang est interdit.

4.2 Culture du cassissier

Densité de plantation
La densité de plantation doit être comprise entre 5 500 et 7 000 pieds par hectare.
L'écartement des rangs est compris entre 2,85 et 3,70 mètres.

Entretien du sol
Le producteur doit entretenir les parties situées entre les rangs par l'un des moyens ci-dessous :
- enherbement permanent ensemencé ou spontané ;
- travail du sol, sauf en cas de risque d'érosion.

Fertilisation
Une analyse chimique de sol est obligatoire avant chaque nouvelle plantation.
La fertilisation azotée ne doit pas dépasser 80 unités par hectare et par an. Au-delà de 50 unités, elle devra être fractionnée.

4.3 Rendement

Le rendement moyen par pied dans chaque exploitation doit être strictement inférieur à :
- 1000 g par pied avec une limitation à 6 tonnes / ha pour les variétés principales ;
- 1700 g par pied avec une limitation à 10 tonnes / ha pour les variétés complémentaires.

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 à :
- 15° Brix pour les variétés Noir de Bourgogne, Royal de Naples, Andega et Andorine ;
- 17° Brix pour la variété Blackdown.

4.5 Mise en œuvre des fruits

Les baies de cassis sont :
- soit mise à macérer selon les conditions décrites ci-dessous ;
- soit congelées en vue d'une macération ultérieure.

4.6 Macération des fruits

L'extraction des constituants solubles du fruit est obtenue par macération à froid des baies de cassis dans la quantité adaptée d'alcool éthylique surfin d'origine agricole avec éventuellement un complément en eau.

Dans le respect des proportions définies dans le présent cahier des charges, le mélange des variétés autorisées est effectué :
- soit directement en cuve de macération ;
- soit en réalisant des macérations séparées, des variétés principales d'une part et des variétés complémentaires d'autre part.

Une ou deux macérations sont possibles avec la même charge en fruits. Dans le cas de deux macérations, à l'issue de la première macération et après soutirage, la cuve est complétée en alcool et en eau, puis la deuxième macération est effectuée.

Chaque macération dure au moins 3 semaines.

L'infusion est obtenue :
- soit avec le jus de goutte ;
- soit en assemblant le jus de goutte avec le jus de presse, issus de la même macération ;
- soit en pressant directement la macération.

Le titre alcoométrique volumique de l'infusion obtenue est supérieur ou égal à 25 %.

4.7 Fabrication de la crème de cassis

La « Crème de cassis de Bourgogne » est constituée de première infusion ou d'assemblage de première et de deuxième infusion, dans lesquelles du sucre cristallisé est dissout à température ambiante.
Le titre alcoométrique volumique peut être modifié chaque fois que cela est nécessaire par ajout d'alcool éthylique surfin d'origine agricole ou d'eau.
L'ajout de tout autre ingrédient est interdit, notamment les bourgeons de cassis, la groseille ou la framboise.

4.8 Charge en fruits

La charge minimale en fruits appartenant aux variétés principales est de 250 grammes de baies de cassis mis en œuvre par litre de crème de cassis obtenu. Au-delà de ce minimum, la charge en fruits peut être augmentée par des fruits appartenant :

- aux variétés principales ;
- ou aux variétés complémentaires dans la limite maximale de 30 % de celle des variétés principales utilisées.

La charge en fruits se détermine en deux étapes :

- calcul de la charge en fruits moyenne des infusions ;
- puis, calcul de la charge en fruits par lot de crèmes de cassis fabriquées, en prenant en compte le volume de chaque infusion mis en œuvre.

Lorsqu'une seule macération est pratiquée, la charge en fruits se rapporte au volume d'infusion effectivement soutiré.

Lorsque deux macérations sont pratiquées, les trois quarts de la charge en fruits sont considérés comme étant absorbés par la première macération, le quart restant étant absorbé par la deuxième macération.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

L'aire géographique de production de la « Crème de cassis de Bourgogne » se situe sur les parties orientales des départements de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire. Elle correspond aux grandes régions naturelles suivantes :

- les plateaux calcaires bourguignons situés à l'est du seuil de Bourgogne, les Hautes-Côtes et la Côte viticole, prolongés au sud par la Côte chalonnaise, le Clunisois et enfin le Mâconnais. D'altitudes variées comprises entre 400 et 600 mètres, les plateaux sont recoupés par de nombreuses vallées qui leur confèrent un relief vigoureux ;

- à l'est de ceux-ci, les plaines cultivées au substrat marneux de la Saône et de son affluent la Dheune. L'altitude varie entre 200 et 250 mètres, avec un relief doux où les replats sommitaux sont couverts de massifs forestiers comme la forêt de Cîteaux.

Dans les régions de plateaux, les substrats sont principalement formés de calcaires durs ou de calcaires argileux datés du Jurassique (ère secondaire). Les sols sont en général pierreux, à réaction calcaire et bien drainés.
Les sols de la plaine de Saône sont à dominante argilo-limoneuse, le plus souvent décarbonatés en surface. Sur les versants des vallons, le substrat marneux du Tertiaire est plus proche de la surface. Dans ces situations, les sols peuvent être légèrement carbonatés en profondeur et bien drainés.

Les vergers de cassis sont implantés sur des sols à substrat calcaire ou marneux, modérément profonds et bien drainés, à l'exception des sols de plaine alluviale et des sols squelettiques sur calcaire dur. Les situations gélives sont évitées.

L'ensemble de la Bourgogne est soumis à un climat océanique. Il se marque par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'un climat frais (moyenne annuelle : 11 °C). L'ambiance océanique est cependant atténuée dans le sud de la région du fait de l'écran formé par le relief Morvan-Charolais créant un effet de foehn qui s'exprime par une humidité moindre et une température plus élevée dans les zones basses. Le fond climatique océanique s'accompagne d'une tendance continentale canalisée par la vallée de la Saône et le corridor de Besançon. Elle s'exprime, sous l'effet des vents de nord-est, par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très ensoleillées. Les étés sont chauds et relativement secs.

b) Facteurs humains

Avant le XIXème siècle, la plantation et la consommation du cassis en Bourgogne sont principalement familiales, bien que la plante soit réputée pour ses vertus médicinales.
C'est en 1841 que LAGOUTTE et JOLY lancent la première fabrication de 4 hectolitres de liqueur de cassis à Dijon. Le succès est immédiat, trois ans plus tard, en 1844, la production passe à 250 hectolitres puis tout s'accélère. De nombreuses liquoristeries naissent dans la région, la culture se développe pour faire face aux besoins. En 1875, 2 300 000 pieds sont recensés en Côte d'Or.
Dès les premières années, la culture du cassis est une affaire de vignerons qui la pratiquent en complément des vignes. À l'origine, la cassissiculture a bénéficié des savoir-faire et du matériel de la viticulture : taille annuelle, travail du sol, etc. De plus, la récolte a lieu pendant une période traditionnellement creuse pour la vigne. Puis, la fabrication de la crème de cassis prenant stabilité et essor, les propriétaires consacrent des terrains entiers au cassis. D'abord localisée dans les communes viticoles de la Côte et des Hautes Côtes, la culture s'étend ensuite vers le Chalonnais et dans la plaine dijonnaise, puis la vallée de la Saône.
La crise du phylloxera à la fin du XIXème siècle va paradoxalement consolider la présence du cassis en Bourgogne, redistribuant les plantations. Provisoirement, le cassis va occuper les plus prestigieux terroirs de la côte des vins de Bourgogne. Ainsi apparaîtront des crèmes de Vougeot, de Chambertin, d'Aloxe-Corton, de Chambolle Musigny !

Au XXème siècle, la filière régionale de production de cassis s'organise :

- dès 1900, des syndicats villageois de producteurs se créent, principalement dans les Hautes Côtes. En 1912, naît l'Union des associations de producteurs de cassis, regroupant une cinquantaine de ces syndicats locaux ;

- les premiers contrats d'achats de baies de cassis entre producteurs et liquoristes, pour des baux allant de six à douze ans, sont apparus dès 1904. Cette pratique du contrat pluriannuel perdure aujourd'hui ;
- les liquoristes et les producteurs se sont rapprochés et regroupés en syndicats interprofessionnels : le Comité Interprofessionnel du Cassis de Dijon en 1955, puis le Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne en 1997.

A Dijon, J.VERCIER, directeur de la chaire d'horticulture, contribue durant plusieurs décennies au développement et à l'organisation de la cassissiculture bourguignonne. Entre 1903 et 1930, il édite 5 éditions successives d'un ouvrage de référence sur la culture du cassis. Il contribue à la définition d'une souche régionale de cassis qui, à partir des années 1920, est nommée « Noir de Bourgogne ». Dans les années 1960, l'INRA de Dijon poursuit la recherche sur le cassis et crée en particulier un clone certifié pour cette variété locale.
La crème de cassis de Bourgogne est aujourd'hui produite par des liquoristes spécialisés dont c'est la production emblématique, mais aussi par des élaborateurs artisanaux producteurs de baies.

La variété dominante est le « Noir de Bourgogne », dont certaines particularités phénologiques montrent l'adaptation aux conditions bourguignonnes. Débourrement et floraison tardifs limitent les risques de gelées printanières et améliorent les conditions de pollinisation (présence d'insectes). Son cycle végétatif court permet une maturité précoce mettant la récolte à l'abri des périodes sèches estivales. Il présente par contre le défaut d'être sensible à l'oïdium, de faible rendement et médiocrement autofécond, ce qui le rend sensible à la coulure. La complantation d'une variété pollinisatrice de même date de floraison est ainsi nécessaire. La plus utilisée est le « Royal de Naples », elle aussi traditionnelle en Bourgogne. Ces deux variétés produisent des baies à la puissance aromatique exceptionnelle, complétée pour le « Royal de Naples » par une forte intensité colorante.

5.2 Qualité et caractéristiques du produit

Le cassis et la crème de cassis de Bourgogne sont emblématiques de la région depuis la deuxième moitié du XIXème siècle. La région produit plus de 80 % des crèmes de cassis vendues en France et dans le monde. Douze millions de litres annuels sortent des chais des liquoristes bourguignons. Cette liqueur est étroitement associée au Chanoine Kir, Député-maire de Dijon dans les années 1950 et qui a donné son nom au célèbre cocktail. Le CASSISSIUM, musée mondial du cassis, est installé à Nuits-St-Georges depuis 2001. Il accueille 30 000 visiteurs chaque année.

La première mention du « cassis de Bourgogne » remonte à 1856, par les frères Lagoutte, liquoristes à Dijon. Sa réputation grandissant, la dénomination est couramment utilisée par les liquoristes bourguignons, et même à Lyon au début du XXème siècle.
Les négociants en vin de Bourgogne ont pris pour habitude de présenter de la « Crème de cassis de Bourgogne » en complément de leur gamme de grands vins.

La « Crème de cassis de Bourgogne » se caractérise par une grande puissance aromatique alliant finesse, velouté et longueur en bouche. Sa concentration en fruit s'exprime par ailleurs par sa robe grenat très dense et sa grande viscosité : elle « colle au verre ».

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

Initiée par le développement de la liquoristerie en Bourgogne au milieu du XIXème siècle, la culture du cassis est implantée depuis cette époque de manière stable dans l'est de la Bourgogne, au sein des plateaux calcaires et dans la plaine de la Saône. Le cassis est une plante septentrionale qui aime le froid sec et les climats frais. Il a trouvé au cœur des terroirs bourguignons un site idéal.
Les deux variétés principales, qui représentent 80 % des surfaces cultivées en Bourgogne alors qu'elles sont très minoritaires dans les autres régions, sont le « Noir de Bourgogne » et son pollinisateur le « Royal de Naples ». Ces deux variétés autochtones se plaisent dans les terroirs et sous le climat bourguignon.
La culture du « Noir de Bourgogne », variété fragile et délicate, demande un soin particulier et un savoir-faire spécifique, du fait de ses handicaps agronomiques. Cependant, ceux-ci et son faible rendement sont largement compensés par des qualités aromatiques inégalées. Le « Royal de Naples » est une variété également très aromatique.

Riche de plus de cent cinquante ans d'expérience dans ce domaine, le savoir-faire des liquoristes bourguignons, spécialisés dans cette transformation du cassis (production de liqueur par macération, utilisation des variétés locales, forte charge en fruits, utilisation exclusive de baies de cassis) fait de la « Crème de cassis de Bourgogne » un produit typique. La variété « Noir de Bourgogne », aux arômes fins et puissants, confère à la « Crème de cassis de Bourgogne » une richesse aromatique exceptionnelle. Le « Royal de Naples » apporte quant à lui de l'intensité à la robe. Enfin, la précocité des variétés principales se marque par une maturité poussée des baies et confère son velouté à la crème.

La matière première avoisinant les chais des liquoristes, les échanges d'informations sont traditionnels et permanents entre producteurs et transformateurs du fruit, comme l'organisation interprofessionnelle de la filière en témoigne. On peut ainsi parler d'osmose entre la matière première, le fruit, la production, et la transformation, entre les cassissiculteurs et les liquoristes locaux qui concourent à l'obtention d'un produit identitaire bourguignon.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne
Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne
3, rue du Golf
21800 QUETIGNY

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

L'indication géographique « Crème de cassis de Bourgogne » ne peut être complétée d'aucune mention complémentaire.

Partie II Obligations déclaratives et registres

I) Obligations déclaratives

Déclaration d'identification
Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion par tous les opérateurs au moins trois mois avant leur entrée en production.
Elle comprend :

- la localisation des différents sites de production ou d'élaboration ;
- pour les producteurs de cassis, une copie du cahier de verger ;
- les engagements des opérateurs à :
    - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
    - réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle ;
    - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
    - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
    - informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant.

Déclaration annuelle d'intention à produire
Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion par les producteurs de baies de cassis avant le 15 mai. Elle indique les références cadastrales des parcelles et les variétés affectées à la production de l'indication géographique (IG).

Déclaration de revendication
Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion tous les ans avant le 15 septembre de l'année n pour la production de la campagne du 1er août de l'année n-1 au 31 juillet de l'année n.
Elle comprend notamment les références suivantes pour l'IG revendiquée :

- le volume ;
- le titre alcoométrique volumique.

II) Tenues de registres

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

Production des fruits
Le producteur tient un cahier de verger dans lequel sont consignés notamment :

- les coordonnées de l'exploitation ;
- les références cadastrales des parcelles cultivées (ou groupe de parcelles homogènes) ;
- l'année de la plantation ;
- les variétés présentes ;
- les surfaces par variété ;
- les densités de plantation ;
- la fertilisation azotée (dates et doses d'apport) ;
- les opérations d'entretien du sol ;
- le tonnage récolté par variété et le rendement par ha ;
- indice réfractométrique de chaque variété par parcelle récoltée ;

Production des crèmes de cassis
Les élaborateurs tiennent à jour notamment les données suivantes :

- les achats de fruits susceptibles de rentrer dans l'IG, en mentionnant le tonnage acheté et l'identité du producteur de baies de cassis, par variété au titre de la campagne du 1er septembre de l'année n-1 au 31 août de l'année n ;
- le stock de fruits susceptible de rentrer dans l'IG (année, n° de lot, tonnage) ;
- les fiches de macération mentionnant :
  - les quantités par variété de cassis mises en œuvre ;
  - les quantités l'alcool mis en œuvre ;
  - la date de début de macération ;
  - la date du soutirage ;
- les fiches de fabrication mentionnant les caractéristiques et les quantités de chacun des constituants ;
- les fiches de conditionnement (n° de lot du produit conditionné).

Sortie des crèmes de cassis
Les metteurs en marché tiennent à jour les données suivantes :

- volumes des « Crème de cassis de Bourgogne » commercialisées
- TAV des « Crème de cassis de Bourgogne » commercialisées.

Partie III Points principaux à contrôler

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites d'élaboration	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Localisation des parcelles	Examen documentaire et visuel
Respect des variétés autorisées	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Charge en fruits respectant les proportions minimales et maximales par variétés	Examen documentaire (fiches de macération et fiches de fabrication)
Absence d'autres ingrédients	Examen documentaire
Produits finis	
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

Publié au BO AGRI du 29 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.