C/2026/2476

4.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2476)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Cassis“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cassis“

2. **Вид географско означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията].

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, направени в продуктовата спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Cassis“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

б) да има риск да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на правилата за смесване при белите вина

Описание

Изменя се точка 1, буква а) „Смесване на сортовете грозде“ от глава I, раздел IX от продуктовата спецификация на ЗНП „Cassis“, както следва:

— Делът на Marsanne B в сместа за белите вина е намален на 20 % до 80 % от сместа вместо 30 % до 80 %.

— За другите сортове, използвани в червените вина, вината розе и белите вина, правилата за смесване остават непроменени и все още са еквивалентни на правилата за сортовете грозде.

Правилата за смесване на белите вина са изменени, за да се облекчи правилото за използване на Marsanne B. По-ниските добиви на сок поради продължителните периоди на горещо време и недостиг на вода оказват особено влияние върху сорта Marsanne B, така че е необходима по-голяма гъвкавост при управлението на смесите. Тези корекции имат за цел да опростят правилата, като същевременно гарантират, че продуктовият профил продължава да отговаря на описанието в продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Спецификация на метода на производство на вината розе

Описание

Изменя се точка 2 (Информация за качеството и характеристиките на продукта) от глава I, раздел X (Връзка с географския район) от продуктовата спецификация, за да се уточни, че вината розе се произвеждат чрез пресоване и по метода *saignée*.

Групата производители произвежда вина розе, като използва метода *saignée* и чрез пресоване — традиционна практика, която все още се използва за това наименование. За да се гарантира запазването на тази специфична характеристика, методът на производство на вината розе е включен в единния документ под заглавието „Винопроизводствени практики“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Информация относно контролния орган

Описание

В точка II (Информация относно контролния орган) от глава III от продуктовата спецификация се актуализират данните за контакт на контролния орган (Национален институт по произхода и качеството — INAO). Беше уточнено, че контролът на спазването на продуктовата спецификация трябва да се осъществява, като се използва одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост и упълномощен от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Тези актуализации са направени и в единния документ, в информацията относно контролния орган.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Cassis“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Cassis“

2. **Вид географско означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Бели вина

Аромат

Белите вина имат сложни аромати, съдържащи фини флорални, плодови и балсамови обонятелни нотки.

Вкус

Това са заоблени, сухи вина. Близостта на морето придава на белите вина йоден характер и жизненост, граничеща със солен аспект. Считани за „vins de bouche“ (изискани вина), те се съчетават много добре с буябес, морски дарове или рибена супа, всички от които са местни специалитети. Тези вина обикновено се пият млади, но могат лесно да се съхраняват в продължение на 2 до 3 години.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Бялото вино представлява около 70 % от общото производство.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 4 g/l.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина е 11 %.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Вина розе

Аромат

Често имат аромат на червени плодове и цитруси.

Вкус

Често имат аромат на червени плодове и цитруси.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Вината розе придобиват все по-голямо значение, като през 2009 г. съставляват около 30 % от производството.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на червените вина е 11 %.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 4 g/l.

Те се произвеждат чрез пресоване и по метода *saignée*.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Червени вина

Аромат

Обикновено се долавят нотки на кожа и подлес.

Вкус

Това са щедри вина. Произведени предимно от стари лозя, червените вина обикновено предлагат нотки на кожа и шума, със слаба, но осезаема танинова структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Червените вина представляват много малък процент от произвежданите вина.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11,5 %.

След ферментация съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във вината не превишава 3 g/l.

На етапа на опаковане съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложили при това производство*

Винопроизводствена практика

Плътност

Вид енологична практика

Ограничение, приложимо при производството на вината

Описание

На всяко растение трябва да се осигури максимална площ от 2,5 m^2. Тази площ се определя като междуредовото разстояние се умножава по разстоянието между растенията в реда. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не бива да е по-малко от 0,80 m.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Забранено е използването на парчета дърво.

— Вината розе могат да бъдат произведени чрез директно пресоване или по метода *saignée*.

При производството на вината розе е разрешено използването на енологичен въглерод само за гроздовата мъст за пресоване и младите вина, които все още са в процес на ферментация, в границите на 10 % от обема на вината розе на съответния винопроизводител за съответната реколта и при максимална доза от 60 g/hl.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Винопроизводствена практика

Резитба

Вид енологична практика

Ограничение, приложимо при производството на вината

Описание

Лозите се подрязват на чепове, с максимум 2 пъпки на чеп (формировка Гюйо, ветрилообразна или Кордон Роая) и максимум 6 чепа на лоза, или общо максимум 12 пъпки на лоза.

Винопроизводствена практика

Напояване

Вид енологична практика

Ограничение, приложимо при производството на вината

Описание

Напояването през вегетационния период на лозите може да бъде разрешено само в случаи на продължително засушаване и когато е застрашено доброто физиологично развитие на лозите и доброто узряване на гроздето.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

ЗНП „Cassis“ — червени вина, вина розе и бели вина

Максимален добив:

Максимален добив:	45
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Списък на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното**

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B — Doucillon blanc

— Carignan N

— Cinsaut N — Cinsault

— Clairette B

— Grenache N

— Marsanne B

— Mourvèdre N — Monastrell

— Pascal B

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Terret blanc B

— Terret noir N

— Ugni blanc B

9. **Кратко определение на определения географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, обработването и стареенето на вината се извършват на територията на община Cassis в департамент Bouches-du-Rhône.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район е част от обширен естествен амфитеатър, който се отваря широко към Средиземно море чрез великолепен залив и е ограничен от планински терен, състоящ се от рифови и доломитни варовикови образувания:

— на югоизток — от високите скали на Cap Canaille (туронски етаж) на надморска височина от 416 m;

— на североизток — от върха на Couronne de Charlemagne и от хълмовете Bois de la Marcouline;

— на север — от Mont Carpiagne;

— и на югозапад — от масива La Gardiole.

Намира се на около 20 km от Марсилия, в община Cassis, като парцелът, където се бере гроздето, е внимателно очертан. В основата на този амфитеатър се намират гористи хълмове и малки издължени падини, простиращи се на югозапад/североизток, образували се в ценоманските глинено-варовикови отлагания.

Климатът е особено благоприятен за лозарство, със средни температури от 23° C през лятото, 17° C през есента и 11° C през зимата. Този район се характеризира със средно 3 000 часа слънцегреене годишно и средногодишни валежи от 670 mm. Въпреки това, както е характерно за целия Средиземноморски регион, разпределението на валежите е неравномерно през годината и се променя с всяка година. В района рядко пада слана. Всъщност Cassis е една от малкото общини, които не са засегнати от големия студ от 1956 г. Рискът от градушка също е много нисък. Затворената амфитеатрална топография на север предпазва лозята от мистрала — студен, сух и понякога силен вятър, който е забележителна характерна особеност на климата в съседните лозарски райони. От друга страна, географският район е отворен за благотворното влияние на морския бриз, който смекчава крайностите на провансалския климат, особено през лятото.

Само много ограничена част от земята в общината се използва за земеделие: по-малко от 10 % от нейната площ. Лозовите насаждения са разпределени в три системи от склонове:

— „Le Plan“ — разположен на запад, с малка площ и сравнително плоска топография, с изключение на някои хълмове в северната част;

— „Les Janots“ — сектор, ограничен от долина, простираща се на югозапад/североизток от Bagnol до Janots, с хълмове в югоизточната част на района на Rompides;

— и накрая, склоновете, които се простират от Pignier и Revestel до Janots. Полегатите склонове в подножието (Pignier) стават по-стръмни, докато се издигат към „barres“ или скалистите стръмни склонове (La Saoupe, Le Baou Redon); тази хълмиста част, която се отличава с някои много красиви склонове, е основната лозарска зона в Cassis. Тя е в съседство с Pignier и Revestel и се нарича „квартал“ (или „местност“) La Douane.

Лозята са разположени по тези три системи от склонове с парцели на добре дренирани глинесто-варовикови почви, на надморска височина от около 10 до 150 m и простиращи се на 3,5 km навътре от морския бряг. Повечето лозови насаждения се отглеждат в тераси или „restanques“, както са известни на местно равнище, както по стръмните склонове, така и в долината, където терасите са разположени стъпаловидно.

Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Лозарството винаги е било водещият селскостопански сектор в Cassis. Районът процъфтява още от римско време, а крайбрежното му разположение го защитава от варварските нашествия през VIII и IX в. сл. Хр. По време на управлението на Карл IX от лозята на Cassis започва да се произвежда малко количество бяло вино. Въпреки това се смята, че Рене Анжуйски (граф на Прованс) въвежда сорта Muscatel при завръщането си в Прованс след загубата на Неаполитанското кралство през 1442 г. Пол дю Лак, абат на Сен Виктор и лорд на Ла Сиота, допринася за развитието на този сорт, който впоследствие е преименуван на „Cassis“. Около 1520 г. семейство Albizzi от Флоренция се преселва в Cassis, като въвежда нови сортове Muscatel и ги засажда масово.

Жителите на Cassis постепенно разширяват лозарството на цялата си територия. В архивите, датиращи от XVI в., се споменават северните и източните „квартали“ в допълнение към тези, които вече съществуват в югоизточната част през 1430 г. По това време лозята заемат 200 ha, а производството възлиза на между 3 000 и 4 000 hl червено и бяло вино. Около една четвърт от него се произвежда от известния сорт Muscat, използван за производството на десертни вина или спиртни напитки.

Точно преди Френската революция, между 1786 и 1788 г., швейцарец на име Йохан Фиш пътува през Франция. В разказа си за пътуванията си той първоначално е много критичен към провансалските лозари, но след това възхвалява „изключителните реколти“ на Lamalgue, Cassis и Aubagne.

Производството продължава, докато епидемия от филоксера не унищожава лозята. Когато по-късно унищожените лози са възстановени, сортовете Muscatel и Mouvèdre не са засадени, тъй като не предлагат всички гаранции за качество с използваните лозови подложки. Около 1929 г. лозята са напълно възстановени. Сортовете Clairette B и Marsanne B постепенно придобиват значение сред сортовете, използвани за белите вина, с които е известен „Cassis“, и които следователно съставляват по-голямата част от производството.

„Cassis“ е сред първите контролирани наименования за произход, признати с указ от 15 май 1936 г. Площта с лозя остава стабилна — от 240 ha през 1959 г. до 200 ha през 1978 г. През 2009 г. лозята заемат площ от 204 ha, от които 10 ha са млади лозя. Засадената площ с бели сортове е 129 ha (66 % от лозята) със средна годишна продукция от 4 700 hl. Засадената с червени сортове площ обхваща 59 ha. Вината се произвеждат от 11 частни имота, един от които се намира в съседната община Roquefort-la-Bédoule.

Причинно-следствена връзка

Взаимодействието между сухия мезоклимат, смекчен от морското влияние, топографията под формата на амфитеатър, който се отваря към залива на Cassis, и глинесто-варовиковите почви по склоновете, защитени от сухите каменни стени, осигурява благоприятни условия на зреене във всички лозя на Cassis (разположени предимно по северозападните склонове) за всички отглеждани там сортове, и по-специално за белите сортове Clairette B и Marsanne B. Всъщност съвкупното въздействие на слънцегреенето, температурните разлики, смекчени от морското влияние, и защитата, осигурена от понякога стръмните склонове, позволява на тези сортове да развият грозде с баланс, който е много специфичен за лозята на Provence, съчетавайки структура, сложен ароматен профил и отличителен баланс между киселинност и алкохол. Този район (по отношение на околната среда, топографията и почвата) е подобрен с течение на времето от човека, от лигурийците до днешните лозари. През поколенията тези производители са се научили как най-добре да се адаптират към тази среда, за да постигнат оригинално производство

с ясно изразена идентичност, давайки израз на опита на цялата общност и създавайки вина с висока степен на отличителен характер, свързани с района. Това не е мимолетна тенденция в контекста на Provence, който през 2010 г. е по-известен с преобладаващото си производство на вина розе. Производителите ясно са избрали конкретна лозарска стратегия, като дават приоритет на белите сортове грозде Marsanne B и Clairette B и определят нисък добив от 45 hl/ha (без възможност за увеличение), за да отстояват своята идентичност. Ограничаването на добива, така че фокусът винаги да бъде върху качеството, е това, което придава на виното „Cassis“ неговия уникално отличителен характер. Както пише в поемата „Calendal“ на Frédéric Mistral, „по-сладко от всеки мед, то блести ярко като диамант и ухае на розмарин, калуна и мирта, които покриват нашите хълмове …“.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, се състои от територията на община Roquefort-la-Bédoule (департамент Bouches-du-Rhône):

Заглавие на изискването/дерогацията

Етикетиране

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност,

— тя е посочена в декларацията за реколтата.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a886d3a2-1dc2-4a93-a666-dec73448666c