C/2026/2476

4.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2476)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cassis“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0396-AM01 – 9. února 2026

1. **Název produktu**

„Cassis“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti. Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků).

6. **Zařazení jako standardní změna**

Francouzské orgány se domnívají, že žádost splňuje požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Cassis“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie, tzn. že:

(a) nezahrnuje změnu v názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

(c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Změna pravidel pro mísení bílých vín

Popis

Bod 1 písm. a) „Směsi odrůd“ kapitoly I oddílu IX specifikace produktu CHOP „Cassis“ se mění takto:

— Podíl odrůdy Marsanne B ve směsi bílých vín byl snížen z původních 30 % až 80 % na 20 % až 80 %.

— Pro ostatní odrůdy používané v červených, růžových a bílých vínech zůstávají pravidla pro mísení nezměněna a jsou stále rovnocenná pravidlům pro moštové odrůdy.

Pravidla pro mísení bílých vín byla změněna tak, aby se zmírnilo pravidlo pro použití odrůdy Marsanne B. Nižší výtěžnost šťávy v důsledku dlouhých období horkého počasí a nedostatku vody mají na odrůdu Marsanne B zvláštní dopad, takže je třeba větší pružnosti při řízení směsí. Cílem těchto úprav je zjednodušit pravidla a zároveň zajistit, aby profil produktu i nadále odpovídal popisu ve specifikaci produktu.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Specifikace metody produkce růžových vín

Popis

V kapitole I oddílu X (Souvislost se zeměpisnou oblastí) specifikace produktu byl změněn bod 2 (Informace o jakosti a vlastnostech produktu) tak, že se upřesňuje, že růžová vína se vyrábějí lisováním a metodou *saignée*.

Skupina výrobců vyrábí růžová vína metodou *saignée* a lisováním, což je tradiční postup, který se pro toto označení stále používá. Aby byla tato specifičnost zachována, byla metoda výroby růžových vín zahrnuta do jednotného dokumentu pod názvem „Enologické postupy“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Údaje o kontrolním subjektu

Popis

V bodě II (Odkaz na kontrolní subjekt) kapitoly III specifikace produktu byly aktualizovány kontaktní údaje kontrolního subjektu (Národní institut pro původ a kvalitu – INAO). Bylo stanoveno, že kontroly souladu se specifikací produktu musí být prováděny za použití schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti, pověřeného Národním ústavem pro původ a jakost (INAO).

Tyto aktualizace byly provedeny také v jednotném dokumentu, a to v odkazu na kontrolní subjekt.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Cassis“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0396-AM01 – 9. února 2026

1. **Název**

„Cassis“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá vína.

Vůně

Bílá vína mají komplexní vůni s jemnými květinovými, ovocnými a balzamikovými tóny.

Chuť

Jedná se o kulatá, suchá vína. Blízkost moře dodává bílým vínům jódový nádech a živost, která hraničí se slaností. Jsou považována za „vins de bouche“ (jemná vína) a velmi dobře se hodí k bujabéze, mořským plodům nebo rybí polévce, což jsou místní speciality. Tato vína se obvykle pijí mladá, ale mohou se bez problémů skladovat dva až tři roky.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Bílé víno tvoří přibližně 70 % celkové výroby.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální celková kyselost	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Po kvašení mají vína obsah zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr.

Minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 11 % objemových.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová vína

Vůně

Často mají vůni červeného ovoce a citrusů.

Chuť

Často mají vůni červeného ovoce a citrusů.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Růžová vína nabývají na významu, v roce 2009 tvořila přibližně 30 % produkce.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální celková kyselost	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 11 % objemových.

Po kvašení mají vína obsah zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr.

Vyrábějí se lisováním a metodou *saignée*.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Červená vína

Vůně

Mají sklony k tónům kůže a lesního podrostu.

Chuť

Jedná se o velkorysá vína. Červená vína, která se většinou vyrábějí ze staré révy, mají většinou tóny kůže a dřeva a slabou, avšak zřetelnou strukturu třísloviny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Červená vína tvoří velmi malé procento vyráběných vín.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální celková kyselost	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11,5 %.

Po kvašení mají vína obsah zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 3 gramy na litr.

U červených vín je maximální obsah kyseliny jablečné při balení 0,4 gramu na litr.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Hustota

Druh enologického postupu:

Omezení týkající se výroby

Popis:

Každá rostlina má k dispozici maximální plochu 2,5 m^2. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi kmínky ve stejném řadu. Spon mezi řadami nesmí přesáhnout 2,50 metru a spon mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,80 metru.

Enologický postup

–

Druh enologického postupu:

Zvláštní enologické postupy

Popis:

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Růžová vína se mohou vyrábět přímým lisováním nebo metodou *saignée*.

Používání enologického uhlíku je povoleno pouze při výrobě růžového vína pro lisované mošty a mladá vína, u nichž ještě probíhá kvašení, a to do maximální výše 10 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň a v maximální dávce 60 gramů na hektolitr.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku o zemědělství a mořském rybolovu.

Enologický postup

Prořezávání

Druh enologického postupu:

Omezení týkající se výroby

Popis:

Réva se prořezává krátkým řezem, přičemž na každém čípku jsou nanejvýš dvě očka (vedení révy způsobem Gobelet, na palmetu nebo kordonovým řezem Royat) a na jeden keř maximálně 6 čípků, tedy celkem maximálně 12 oček na keř.

Enologický postup

Zavlažování

Druh enologického postupu:

Omezení týkající se výroby

Popis:

Zavlažování během vegetačního období révy může být povoleno pouze v případě přetrvávajícího sucha, které narušuje správný fyziologický vývoj révy a správné dozrávání hroznů.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

CHOP Cassis – červená, růžová a bílá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	45
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhá na území obce Cassis v departementu Bouches-du-Rhône.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie produktů z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast je součástí rozsáhlého přírodního amfiteátru, který se nádherným zálivem otevírá do Středozemního moře a je ohraničen hornatým terénem tvořeným útesy a útvary dolomitických vápenců:

— na jihovýchodě vysokými útesy Cap Canaille (geologická vrstva turonu) v nadmořské výšce 416 metrů,

— na severovýchodě vrcholem Couronne de Charlemagne a kopci Bois de la Marcouline,

— na severu horou Carpiagne,

— a na jihozápadě masivem La Gardiole.

Nachází se asi 20 km od Marseille, v obci Cassis, a pozemková oblast, na nichž se sklízejí hrozny, je pečlivě vymezena. V srdci tohoto amfiteátru se nacházejí zalesněné kopce a malé protáhlé prohlubně ve směru jihozápad-severovýchod, které se vyvinuly v cenomanských jílovito-vápencových usazeninách.

Podnebí je pro pěstování vína mimořádně příznivé, průměrné teploty v létě dosahují 23 °C, na podzim 17 °C a v zimě 11 °C. Tato oblast má průměrně 3 000 hodin slunečního svitu ročně a průměrné roční srážky činí 670 mm. Stejně jako v celém Středomoří jsou však srážky v průběhu roku a v jednotlivých letech nepravidelné. Mráz se v oblasti vyskytuje velmi zřídka. Cassis byl totiž jednou z mála obcí, které nebyly postiženy velkým mrazem v roce 1956. Riziko krupobití je také velmi nízké. Uzavřený amfiteátrový reliéf směrem na sever chrání vinice před mistralem, studeným, suchým a někdy prudkým větrem, jenž tvoří výrazný klimatický rys sousedních vinařských oblastí. Naproti tomu je tato zeměpisná oblast otevřena příznivému vlivu mořského vánku, který zejména v létě mírní krajnosti provensálského klimatu.

Pouze velmi malá část půdy v obci je využívána pro zemědělství: méně než 10 % povrchu. Vinice se rozkládají na třech svahových systémech:

— „Le Plan“, která se nachází na západě, má malou rozlohu a relativně rovinatý reliéf s výjimkou některých svahů v severní části,

— „Les Janots“, sektor ohraničený údolím vedoucím z Bagnolu do Janots ve směru jihozápad-severovýchod, se svahy na jihovýchodní straně oblasti Rompides,

— a konečně na svazích vedoucích od Pignieru a Revestelu k Janots. Mírné svahy v podhůří (Pignier) jsou směrem ke skalnatým srázům (La Saoupe, Le Baou Redon) stále strmější; tento kopcovitý sektor s krásnými svahy je hlavní vinařskou oblastí v Cassis. Sousedí s částmi obce Pignier a Revestel a je označována jako „čtvrť“ (nebo „klima“) La Douane.

Vinice se nacházejí na těchto třech svahových systémech s pozemky s dobře odvodněnými jílovito-vápenatými půdami, v nadmořské výšce od 10 do 150 metrů a ve vzdálenosti 3,5 kilometru do vnitrozemí od mořského pobřeží. Většina vinic je obdělávána na terasách neboli „restanques“, jak se jim místně říká, a to jak na strmých svazích, tak v údolí, kde jsou terasy uspořádány do schodů.

Popis lidských faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Vinařství bylo v Cassis vždy hlavním zemědělským odvětvím. Oblast vzkvétala již v římských dobách a její pobřežní poloha ji ochránila před nájezdy barbarů v 8. a 9. století n. l. Za vlády Karla IX. se na vinicích v Cassis začalo vyrábět malé množství bílého vína. Předpokládá se však, že odrůdu Muscatel zavedl René z Anjou (hrabě z Provence) po svém návratu do Provence po ztrátě Neapolského království v roce 1442. Paul du Lac, opat ze Saint-Victor a pán z La Ciotat, přispěl k rozvoji této odrůdy, která byla později přejmenována na „Cassis“. Kolem roku 1520 se do Cassis přestěhovala rodina Albizzi z Florencie, která zavedla nové odrůdy Muscatel a začala je hojně vysazovat.

Obyvatelé Cassis postupně rozšířili pěstování vína na celé své území. Archivy ze 16. století uvádějí severní a východní čtvrť vedle těch, které existovaly v jihovýchodní části již v roce 1430. Vinice tehdy zabíraly 200 hektarů a produkce se pohybovala mezi 3 000 a 4 000 hektolitry červeného a bílého vína. Přibližně čtvrtina byla vyrobena ze slavné odrůdy Muscatel, která se používá k výrobě dezertního vína nebo destilátů.

Těsně před Francouzskou revolucí, v letech 1786–1788, cestoval po Francii Švýcar Johann Fisch. Ve svém popisu cesty byl zpočátku velmi kritický k provensálským vinařům, ale pak pochválil „výjimečné ročníky“ z Lamalgue, Cassis a Aubagne.

Tato produkce pokračovala až do doby, kdy vinice zničila epidemie mšičky. Při pozdějším obnovování zničených vinic nebyly vysazovány odrůdy Muscatel a Mouvèdre, protože s použitými podnožemi neposkytovaly všechny záruky kvality. Kolem roku 1929 byly vinice zcela obnoveny. Odrůdy Clairette B a Marsanne B postupně získaly na významu mezi odrůdami používanými pro výrobu bílých vín, kterými je „Cassis“ proslulý, a které proto tvoří většinu produkce.

„Cassis“ patřil mezi první kontrolovaná označení původu, která byla uznána výnosem z 15. května 1936. Plocha vinic zůstala stabilní, z 240 hektarů v roce 1959 zůstalo v roce 1978 200 hektarů. V roce 2009 se vinice rozkládaly na ploše 204 hektarů, z toho 10 hektarů tvořila mladá réva. Plocha osázená bílými odrůdami činí 129 hektarů (66 % vinic) s průměrnou roční produkcí 4 700 hektolitrů. Plocha osázená červenými odrůdami činí 59 hektarů. Vína vyrábí jedenáct soukromých vinařství, z nichž jedno se nachází v přilehlé obci Roquefort-la-Bédoule.

Příčinné souvislosti

Vzájemné působení suchého mezoklimatu mírněného mořskými vlivy, reliéfu ve tvaru amfiteátru, který se otevírá do Cassiského zálivu, a jílovito-vápenitých půd na svazích chráněných suchými kamennými zdmi způsobuje, že podmínky zrání na všech vinicích v Cassis (většinou na severozápadních svazích) jsou příznivé pro všechny zde pěstované odrůdy, a zejména pro bílé odrůdy Clairette B a Marsanne B. Kombinace slunečního svitu, teplotních rozdílů zmírňovaných vlivem moře a ochrany, kterou poskytují někdy prudké svahy, umožňuje těmto odrůdám vytvořit hrozny, které nabízejí rovnováhu, jež je pro provensálské vinice velmi specifická a spojuje v sobě strukturu, komplexní aromatický profil a výraznou rovnováhu mezi kyselostí a alkoholem. Tento terroir (z hlediska prostředí, topografie a půdy) byl v průběhu času vylepšován člověkem, a to od Ligurů až po dnešní vinaře. V průběhu generací se tito výrobci naučili, jak se co nejlépe přizpůsobit tomuto prostředí, aby dosáhli originální produkce se silným

smyslem pro identitu, našli výraz pro odborné znalosti celé komunity a vytvořili vína s vysokou mírou osobitosti spojenou s terroirem. V Provence, která byla v roce 2010 známá spíše díky většinové produkci růžových vín, to není žádný přechodný trend. Výrobci zvolili zvláštní strategii pěstování vína, upřednostňují bílé odrůdy Marsanne B a Clairette B a stanovili nízký výnos 45 hektolitrů na hektar (bez možnosti zvýšení), aby potvrdili svou identitu. Omezení výnosu, které vždy klade důraz na kvalitu, dává vínu „Cassis" jeho jedinečný charakter. Citujme báseň „Calendal" od Frédérica Mistrala: „sladší než jakýkoli med, září jako diamant a voní rozmarýnem, vřesem a myrtou, která pokrývá naše kopce…".

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku / dodatečné odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, tvořena územím obce Roquefort-la-Bédoule (department Bouches-du-Rhône).

Popis požadavku/odchylky

Označování

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku / dodatečné odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Na etiketě vín s chráněným označením původu se může uvádět menší zeměpisná jednotka, pokud

— se jedná o název místa uvedeného v katastru;

— tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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