C/2026/2476

4.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2476)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Cassis«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Cassis«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet). Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater)

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Cassis« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs. at den ikke indebærer:

a) en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af reglerne for sammenstikning af hvidvine

Beskrivelse

Kapitel I i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cassis« er blevet ændret som følger i afsnit IX, punkt 1, litra a) »Sammenstikning af druesorter«:

— Andelen af druesorten Marsanne B i sammenstikningen af hvidvinene er blevet reduceret fra 20 % til 80 % i stedet for 30 % til 80 % af sammenstikningen.

— For de øvrige druesorter af rød-, rosé- og hvidvine er reglerne om sammenstikning uændrede og svarer fortsat til reglerne om druesorter.

Reglerne om sammenstikning af hvidvinene er blevet ændret for at gøre det muligt at lempe reglerne om sammenstikning af Marsanne B i forhold til reglerne for vinstokbestanden. Faldet i mostudbyttet som følge af langvarige perioder med varme og vandstress har en særlig indvirkning på druesorten Marsanne B, hvis sammenstikninger kræver større fleksibilitet. Disse tilpasninger har til formål at forenkle reglerne og samtidig opretholde en produktprofil i overensstemmelse med den, der er beskrevet i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Præcisering af fremstillingsmetoden for rosévine

Beskrivelse

Kapitel I i produktspecifikationen er blevet suppleret i afsnit X – Tilknytning til det geografiske område – punkt 2 – Oplysninger om produkternes kvalitet og egenskaber – for at præcisere metoden til fremstilling af rosévine, enten ved afblødning eller ved presning.

Producentsammenslutningen producerer rosévine ved afblødning og ved presning, en historisk praksis, som stadig anvendes i betegnelsen, og som sammenslutningen ønsker at bevare. For at bevare denne specificitet præciseres metoden til fremstilling af rosévine i enhedsdokumentet under overskriften »Vinfremstillingsmetoder«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Henvisninger til kontrolmyndighed

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel III, afsnit II, »Henvisning til kontrolinstansen«, ajourføres kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO), som er den myndighed, der er ansvarlig for kontrollen. Det er blevet præciseret, at kontrollen af, hvorvidt produktspecifikationen overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et eksternt organ, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, som er udpeget af INAO.

Disse ajourføringer er blevet overført til enhedsdokumentet i forbindelse med henvisningen til den myndighed, der er ansvarlig for kontrollen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Cassis«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Cassis«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvidvine.

Duft

Hvidvinene har komplekse aromaer med diskrete blomsteragtige, frugtagtige og balsamiske duftnuancer.

Smag

Disse vine er tørre og runde. Beliggenheden nær havet giver hvidvinene en iodiseret karakter og en livlig, næsten saltet smag. De betragtes som »vins de bouche« (vine med en behagelig mundfornemmelse) og passer perfekt sammen med bouillabaisse, fisk og skaldyr eller fiskesuppe, som alle er lokale specialiteter. Disse vine drikkes normalt unge, men kan let opbevares i 2-3 år.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Hvidvinen tegner sig for ca. 70 % af den samlede produktion.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	–
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	–
Minimalt totalt syreindhold:	–
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	–
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	–

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Efter gæringen har vinen et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 4 g/l.

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévine

Duft

De har ofte aromaer af røde frugter og citrusfrugter.

Smag

De har ofte aromaer af røde frugter og citrusfrugter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Rosévinene får stadig større betydning og tegnede sig for ca. 30 % af produktionen i 2009.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	–
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	–
Minimalt totalt syreindhold:	–
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	–
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	–

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

Efter gæringen har vinen et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 4 g/l.

De fremstilles ved presning og afblødning.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rødvine

Duft

De har normalt noter af læder og undervækst.

Smag

Der er tale om generøse vine. Rødvinene, der hovedsagelig er fremstillet af gamle vinstokke, har generelt noter af læder og skovbund med en svag, men mærkbar tanninstruktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Produktionen af rødvine er begrænset.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	–
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	–
Minimalt totalt syreindhold:	–
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	–
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	–

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene har et naturligt alkoholindhold på mindst 11,5 % vol.

Efter gæringen har vinen et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) på højst 3 g/l.

På aftapningstidspunktet har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Beplantningstæthed

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse

Hver vinstok må højst have et areal på 2,50 kvadratmeter. Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med afstanden mellem vinstokkene i samme række. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,80 meter.

Vinfremstillingsmetode

–

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

– Det er forbudt at anvende træspåner.

– Rosévinene kan fremstilles ved direkte presning eller afblødning.

Til fremstilling af rosévin er det kun tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 10 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst, og med en maksimal dosis på 60 g pr. hektoliter.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov.

Vinfremstillingsmetode

Størrelse

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse

Vinstokkene beskæres med kort beskæring med højst 2 skud pr. gren (gobelet-beskæring, beskæring i vifteform eller Royat-beskæring) og højst 6 grene pr. vinstok eller højst 12 skud pr. vinstok.

Vinfremstillingsmetode

Vanding

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse

Vanding i vinens vækstsæson er kun tilladt i tilfælde af vedvarende tørke, og hvis en sådan tørke forstyrrer vinens gode fysiologiske udvikling og druernes modenhed.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Cassis« – rød-, rosé- og hvidvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	45
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i kommunen Cassis i departementet Bouches-du-Rhône.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område ligger midt i et vidtstrakt amfiteater, der er meget åbent mod Middelhavet gennem en storslået bugt og afgrænses af et bakket terræn bestående af koral- og dolomitkalkstensformationer. Området er desuden afgrænset således:

— mod sydøst af de høje Turon-klipper ved Cap Canaille i en højde af 416 meter

— mod nordøst af »Couronne de Charlemagne« og bakkerne i Bois de la Marcouline

— mod nord af Mont Carpiagne

— mod sydvest af La Gardiole-massivet.

Det ligger ca. 20 km fra Marseille i kommunen Cassis, og det parcelområde, hvor druerne høstes, er nøje afgrænset. Dette amfiteater består for det meste af træbevoksede bakker og små langstrakte sydvest- og nordøstvendte lavninger, som udviklede sig i ler- og kalkformationerne i Ceromanien.

Klimaet er særlig gunstigt for vindyrkning med gennemsnitstemperaturer på 23 °C om sommeren, 17 °C om efteråret og 11 °C om vinteren. Dette område nyder godt af gennemsnitligt 3 000 solskinstimer årligt og en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på 670 mm. Som det er tilfældet i hele Middelhavsområdet, er nedbøren uregelmæssig i løbet af året og fra det ene år til det andet. Der er meget sjældent frost i området. Cassis var faktisk en af de få kommuner, der ikke var berørt af den store frostepisode i 1956. Risikoen for hagl er ligeledes ganske lav. Topografien af amfiteatret, som er lukket mod nord, beskytter vinmarkerne mod mistralen, en kold, tør og undertiden kraftig vind, som præger klimaet i de tilgrænsende vindyrkningsarealer. På den anden side modtager det geografiske område havbrisens gavnlige indflydelse, som modererer de ekstreme forhold i det provençalske klima, især om sommeren.

Kun en meget begrænset del af kommunens areal anvendes til landbrug: mindre end 10 %. Vinmarkerne er fordelt på 3 skråningssystemer:

— »Le Plan«, der er beliggende mod vest, er af beskeden størrelse og har en forholdsvis flad topografi, dog med enkelte skråninger i den nordlige del

— »Les Janots«, en sektor afgrænset af en dal, som er sydvest-/nordøstvendt og strækker sig fra »Bagnol« til »Janots« med skråninger på den sydøstlige side af »Rompides«

— endelig går skråningerne fra »Pignier« og »Revestel« til »Janots«. De bløde skråninger ved forbjergene (»Pignier«) bliver gradvist stejlere, efterhånden som de møder afsatser eller klippeområder (»La Saoupe«, Le »Baou Redon«). Denne bakkede sektor, der har meget smukke skråninger, er det vigtigste vindyrkningsområde i Cassis. Den støder op til »Pignier« og »Revestel« og kaldes »kvarter« (»quartier«) i »La Douane«.

Vinmarkerne er beliggende på disse tre skråningssystemer med deres parceller med veldrænet ler- og kalkholdig jord i en højde på mellem ca. 10 og 150 meter og 3,5 km inde i landet fra kysten. Størstedelen af vinmarkerne dyrkes på terrasser eller »restanques«, som de er kendt som lokalt, både på de stejle skråninger og i dalen, hvor terrasserne er indrettet som store trapper.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vindyrkning har altid været den førende landbrugssektor i Cassis. Området, som allerede blomstrede i romertiden, var beskyttet mod barbarernes invasioner i det 8. og 11. århundrede takket være sin kystnære beliggenhed. I Karl IX's regeringstid begyndte vinmarkerne i Cassis at producere en lille mængde hvidvin. Indførelsen af druesorten »muscatel« tilskrives dog kong René af Anjou, greve af Provence, i forbindelse med hans tilbagevenden til Provence efter tabet af kongeriget Napoli i 1442. Paul du Lac, abbed af Saint-Victor og herre over La Ciotat, bidrog til udviklingen af denne druesort, der dengang gjorde »Cassis« berømt. Omkring 1520 flyttede Albizzi-familien fra Firenze til Cassis og indførte nye »muscatel«-druesorter, som de dyrkede i stort omfang.

Indbyggerne i »Cassis« udvidede gradvist vindyrkningen på hele deres område, og arkiver fra det 16. århundrede nævner de nordlige og østlige kvarterer, som føjes til de allerede eksisterende i 1430 i den sydøstlige del. Vinmarkerne dækkede på dette tidspunkt omkring 200 hektar med en produktion på 3 000 til 4 000 hektoliter rød- og hvidvin. Omkring en fjerdedel blev fremstillet af den berømte »muscat«, der blev brugt til at fremstille dessertvin eller spiritus.

På tærsklen til den franske revolution, mellem 1786 og 1788, rejste schweizeren John Fisch gennem Frankrig. I sin beretning om rejsen var han først meget kritisk over for de provençalske vinavlere, men han roste derefter deres ekstraordinære crus fra Lamalgue, Cassis og Aubagne.

Denne produktion fortsatte indtil vinmarkerne blev ødelagt som følge af phylloxera-krisen. Da de ødelagte vinmarker senere blev genetableret, blev druesorterne »muscatel« og »mouvèdre« ikke plantet, da de ikke gav alle de kvalitetsgarantier, der var forbundet med de anvendte podestammer. Omkring 1929 blev vinmarkerne fuldstændig genoprettet. Druesorterne Clairette B og Marsanne B fik gradvist større betydning blandt de druesorter, der anvendes til hvidvine, som »Cassis« er kendt for, og som derfor tegner sig for størstedelen af produktionen.

Vinmarkerne i »Cassis« var blandt de allerførste kontrollerede oprindelsesbetegnelser, der blev anerkendt ved dekret af 15. maj 1936. Vindyrkningsarealet er forblevet stabilt og er gået fra 240 hektar i 1959 til 200 hektar i 1978. I 2009 dækkede vinmarkerne et areal på 204 hektar, hvoraf 10 hektar var nye vinstokke. Det areal, der er beplantet med hvide druesorter, udgør 129 hektar (66 % af vinmarkerne) med en gennemsnitlig årlig produktion på 4 700 hektoliter. Det areal, der er beplantet med røde druesorter, udgør 59 hektar. Vinene fremstilles af 11 private ejendomme, hvoraf den ene ligger i den tilstødende kommune Roquefort-la-Bédoule.

Årsagssammenhæng

Samspillet mellem det tørre mesoklima, der er tempereret på grund af påvirkningen fra havet, topografien i form af et amfiteater, der åbner sig mod Cassis-bugten, og den ler- og kalkholdige jord på de skråninger, som beskyttes af tørre stenmure, betyder, at modningsforholdene på alle vinmarkerne i Cassis (hovedsagelig på de nordvestvendte skråninger) er gunstige for alle de druesorter, der dyrkes der, og navnlig for de hvide druesorter Clairette B og Marsanne B. Faktisk gør den kombinerede virkning af solskin, temperaturer med begrænsede udsving på grund af påvirkningen fra havet og beskyttelsen fra de til tider stejle skråninger, at disse druesorter producerer druer med en balance, som er helt specifik for vindyrkningsarealerne i Provence, der forener struktur, en kompleks aromaprofil og en karakteristisk balance mellem syre og alkohol. Kimaet, den geografiske beliggenhed og jordbundsforholdene er med tiden blevet udnyttet af indbyggerne, helt fra ligurerne og frem til de nuværende vinavlere. Gennem generationer har disse producenter lært, hvordan de bedst kan tilpasse sig dette miljø for at opnå en original

produktion med stærk identitet, som har gjort det muligt at udtrykke hele samfundets knowhow og givet vinene meget karakteristiske egenskaber knyttet til området. Dette blev gjort uden at lade sig påvirke af modefænomener, i en provençalsk kontekst, som i 2010 primært var kendt for at producere rosévine. Producenterne har foretaget et klart valg af en særlig vindyrkningsstrategi med udviklingen af de hvide druesorter mod druesorterne Marsanne B og Clairette B og fastlæggelsen af et lavt udbytte på 45 hektoliter pr. hektar uden mulighed for forøgelse for at styrke deres identitet. Begrænsningen af udbyttet til fordel for en særlig og konstant opmærksomhed på kvaliteten giver »Cassis«-vinen dens elegante og værdifulde karakter, hvilket går tilbage til, hvad Frédéric Mistral skrev i sit digt »Calendal«: »der findes ingen sødere bihonning, den skinner som en klar diamant, dufter af rosmarin, hedelyng og myrte, som dækker vores bakker..«

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område, der ligger umiddelbart i nærheden, og som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstillingen og lagringen af vinen, omfatter det område, der består af kommunen Roquefort-la-Bédoule i departementet Bouches-du-Rhône.

Kravets/undtagelsens overskrift

Mærkning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

— det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

— navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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