C/2026/2476

4.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2476)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cassis“

EU-Nr.: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cassis“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bezeichnung

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Ernährungssouveränität). Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Cassis“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung" einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung der Vorschriften für den Verschnitt von Weißweinen

Beschreibung

Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe a – Verschnitt von Rebsorten – der Produktspezifikation der g.U. „Cassis" wird wie folgt geändert:

— Der Anteil der Rebsorte Marsanne B beim Verschnitt von Weißweinen wird von 30 % bis 80 % auf 20 % bis 80 % gesenkt.

— Bei den anderen Rebsorten der Rot-, Rosé- und Weißweine bleiben die Vorschriften für den Verschnitt unverändert und entsprechen weiterhin den Vorschriften für den Rebsortenbestand.

Die Vorschriften für den Verschnitt von Weißweinen werden geändert, um die Vorgaben für den Verschnitt von Marsanne B mit Blick auf die Vorschriften für den Rebsortenbestand zu lockern. Der auf längere Hitzeperioden und Wasserstress zurückzuführende Rückgang der Mostausbeute kommt insbesondere bei der Rebsorte Marsanne B zum Tragen, wodurch deren Anteil in Verschnitten flexibler gestaltet werden muss. Mit diesen Anpassungen sollen die Vorschriften vereinfacht werden, wobei das in der Produktspezifikation beschriebene Profil der Erzeugnisse gewahrt wird.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Präzisierung des Verfahrens für die Gewinnung von Roséweinen

Beschreibung

Kapitel I Nummer X – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – Ziffer 2 – Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften der Erzeugnisse – der Produktspezifikation wird ergänzt, um das Verfahren für die Gewinnung von Roséweinen, nämlich nach dem Saignée-Verfahren oder durch Keltern, zu präzisieren.

Von der Erzeugervereinigung werden sowohl Roséweine nach dem Saignée-Verfahren als auch durch Keltern bereitet. Dies ist eine historische Praxis, die in dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung noch immer angewandt wird. Um diese Besonderheit zu wahren, wird das Verfahren für die Gewinnung von Roséweinen unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren" des Einzigen Dokuments präzisiert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweis auf die Kontrollbehörde

Beschreibung

In Kapitel III Nummer II – Verweis auf die Kontrollstelle – der Produktspezifikation werden die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO), der für die Kontrolle zuständigen Behörde, aktualisiert. Es wird klargestellt, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des INAO handelt.

Diese Aktualisierungen werden in den Verweis auf die Kontrollbehörde in dem Einzigen Dokument aufgenommen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Cassis“

EU-Nr.: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Cassis“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weißweine

Aroma/Geruch

Die Weißweine zeichnen sich durch komplexe Aromen mit diskreten blumigen, fruchtigen und balsamischen Geruchsnoten aus.

Geschmack/Gaumen

Die Weine sind trocken und rund. Die Nähe zum Meer kommt in den Weißweinen durch einen jodigen Charakter und eine fast salzige Lebendigkeit zum Ausdruck. Als sogenannte „Vins de bouche“ (Trinkweine) harmonieren sie perfekt mit lokalen Spezialitäten wie Bouillabaisse, Meeresfrüchten oder Fischsuppe. Diese Weine werden im Allgemeinen jung getrunken, sie lassen sich jedoch auch problemlos zwei bis drei Jahre lagern.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weißweinerzeugung macht etwa 70 % der Gesamterzeugung aus.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l auf.

Die Weine zeichnen sich durch einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol aus.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Roséweine

Aroma/Geruch

Sie zeichnen sich häufig durch Aromen von roten Früchten und Zitrusfrüchten aus.

Geschmack/Gaumen

Sie zeichnen sich häufig durch Aromen von roten Früchten und Zitrusfrüchten aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Roséweine nehmen einen immer bedeutenderen Platz ein und machten 2009 etwa 30 % der Erzeugung aus.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine zeichnen sich durch einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol aus.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l auf.

Sie werden durch Keltern und nach dem Saignée-Verfahren hergestellt.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rotweine

Aroma/Geruch

Sie zeichnen sich im Allgemeinen durch Noten von Leder und Unterholz aus.

Geschmack/Gaumen

Es handelt sich um körperreiche Weine. Sie werden im Wesentlichen aus den Trauben alter Rebstöcke gewonnen und zeichnen sich im Allgemeinen durch Noten von Leder und Unterholz sowie eine deutlich wahrnehmbare, aber gut eingebundene Tanninstruktur aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Erzeugung von Rotwein erfolgt in vertraulichem Rahmen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine zeichnen sich durch einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol aus.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Dichte

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2. Die Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken in einer Zeile. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,80 m betragen.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Die Verwendung von Holzchips ist nicht erlaubt.

— Roséweine können durch Direktkelterung oder nach dem Saignée-Verfahren hergestellt werden.

— Für die Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle nur für die durch Keltern gewonnenen Moste und noch im Gärungsprozess befindlichen Jungweine verwendet werden, wobei von der betreffenden Ernte höchstens 10 % des Volumens der von dem Weinbereitungsbetrieb bereiteten Roséweine mit einer Höchstdosis von 60 g/hl behandelt werden dürfen.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

Weinbereitungsverfahren

Schnitt

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung

Die Reben werden kurz geschnitten, mit höchstens zwei Augen je Zapfen (Gobelet-, Fächer- oder Cordon-de-Royat-Erziehung) sowie höchstens sechs Zapfen je Stock, d. h. mit insgesamt höchstens zwölf Augen je Stock.

Weinbereitungsverfahren

Bewässerung

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung

Während der Vegetationsperiode der Reben ist eine Bewässerung nur im Fall anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und eine gute Traubenreife beeinträchtigt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

g.U. Cassis – Rot-, Rosé- und Weißweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	45
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der Gemeinde Cassis im Departement Bouches-du-Rhône statt.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet bildet einen großen und zum Mittelmeer hin weit geöffneten Halbkreis mit einer herrlichen, langgezogenen Bucht, die von ausgeprägten Reliefs aus Riff- und Dolomitkalkformationen umgeben ist, und zwar

— im Südosten von den bis zu 416 m hohen, aus dem Turonium stammenden Klippen des Cap Canaille,

— im Nordosten von dem Massiv „Couronne de Charlemagne“ (Krone Karl des Großen) und den Hügeln des Bois de la Marcouline,

— im Norden von dem Mont Carpiagne,

— im Südwesten von dem Massiv La Gardiole.

Das Gebiet liegt etwa 20 km von Marseille entfernt und erstreckt sich ausschließlich in der Gemeinde Cassis, in der das Parzellengebiet für die Traubenernte sorgfältig abgegrenzt wurde. In der Mitte dieses Halbkreises sind bewaldete Hügel und kleine langgestreckte Senken gelegen, die von Südwesten nach Nordosten verlaufen und in die ton- und kalkhaltigen Formationen aus dem Cenomanium eingebettet sind.

Mit Durchschnittstemperaturen von 23 °C im Sommer, 17 °C im Herbst und 11 °C im Winter ist die klimatische Lage für den Weinbau besonders günstig. Das Gebiet zeichnet sich durch eine mittlere jährliche Sonneneinstrahlung von 3 000 Stunden und eine durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von 670 mm aus. Die Niederschläge sind jedoch, wie im gesamten Mittelmeerraum, ungleichmäßig über das Jahr verteilt und von Jahr zu Jahr schwankend. Frost tritt in dem Gebiet nur in Ausnahmefällen auf und Cassis ist eine der wenigen Gemeinden, die nicht unter dem Frost von 1956 gelitten haben. Außerdem ist das Hagelrisiko dort äußerst gering. Zudem wird das Weinbaugebiet durch seine topografische Lage und den nach Norden geschlossenen Halbkreis vor den Einflüssen des Mistrals – eines kalten, trockenen und manchmal stürmischen Winds, der das Klima der benachbarten Weinbaugebiete prägt – geschützt. Auf der anderen Seite ist das Gebiet von dem positiven Einfluss der Meeresbrisen geprägt, die ungehindert in das Gebiet einfließen und die Extreme des provenzalischen Klimas insbesondere im Sommer abmildern.

Die landwirtschaftliche Fläche der Gemeinde ist sehr begrenzt und macht weniger als 10 % ihrer Fläche aus. Das Weinbaugebiet ist auf drei Hanglagen verteilt:

— das im Westen gelegene Gebiet „Le Plan“, das recht klein ist und sich durch eine relativ ebene Topografie auszeichnet, auch wenn es in seinem nördlichen Teil einige Hänge gibt,

— „Les Janots“, ein Gebiet, das durch ein von Südwesten nach Nordosten verlaufendes Tal, das sich von „Bagnol“ bis „Les Janots“ erstreckt, begrenzt wird und in dem sich entlang der südöstlichen Seite von „Les Rompides“ Hanglagen befinden,

— die Hänge, die sich von „Le Pignier“ und „Le Revestel“ bis zu „Les Janots“ erstrecken, deren Hangneigung im Vorland („Le Pignier“) flach ist und in Richtung der Felsklippen oder felsigen Steilhänge („La Saoupe“, „Le Baou Redon“) immer steiler wird. Diese als „quartier“ (Viertel) oder „climat“ (Weinbergslage) von „La Doune“ bezeichneten Hänge mit sehr schönen Neigungen sind neben „Le Pignier“ und „Le Revestel“ das wichtigste Gebiet der Erzeugung von „Cassis“.

In diesen drei Hanglagen, deren Parzellen gut entwässerte Ton-Kalkböden aufweisen, erstreckt sich das Weinbaugebiet in einer Höhe von etwa 10 m bis 150 m und reicht von der Meeresküste bis 3,5 km ins Landesinnere. Ein großer Teil dieses Weinbaugebiets ist in Terrassen oder „restanques“ (Steinterrassen) angelegt, und dies sowohl an den steilen Hängen als auch in dem Tal, das wie eine große Treppe gestaltet ist.

Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

In der Region Cassis war der Weinbau seit jeher der dominierende Bereich in der Landwirtschaft. Er florierte bereits in der Zeit der römischen Herrschaft und blieb durch seine Küstenlage von den Einfällen der Barbaren im 8. und 11. Jahrhundert verschont. Unter Karl IX. wurden in dem Weinbaugebiet „Cassis“ die ersten Weißweine in kleinen Mengen erzeugt. Die Einführung der Rebsorte „Muscatel“ wird jedoch König René d'Anjou, dem Grafen der Provence, zugeschrieben, der diese bei seiner Rückkehr in die Provence nach dem Verlust des Königreichs Neapel im Jahr 1442 mitgebracht haben soll. Paul du Lac, Abt von Saint-Victor und Seigneur (Lehnsherr) von La Ciotat, trug zur Entwicklung dieser Rebsorte bei, für die „Cassis“ damals bekannt war. Um 1520 ließ sich die florentinische Familie ALBIZZI in Cassis nieder und führte dort neue „Muscatel“-Rebsorten ein, die sie in großem Umfang anbaute.

Die Bewohner von Cassis dehnten den Weinbau nach und nach auf ihr gesamtes Gebiet aus und in den Archiven des 16. Jahrhunderts werden Viertel im Norden und Osten erwähnt, die zu den bereits 1430 bestehenden Rebflächen im südöstlichen Teil des Gebiets hinzukamen. Das Weinbaugebiet umfasste nunmehr 200 ha mit einer Erzeugung von 3 000 hl bis 4 000 hl Rot- und Weißwein. Etwa ein Viertel davon wurde aus der berühmten Rebsorte „Muscat“ bereitet, aus der Likörweine oder Spirituosen gewonnen wurden.

Zwischen 1786 und 1788, am Vorabend der Revolution, reiste der Schweizer John Fisch durch Frankreich. In seinem Bericht über diese Reise zeigte er sich gegenüber den provenzalischen Winzern zunächst sehr kritisch, lobte anschließend aber die „außergewöhnlichen Gewächse“ von Lamalgue, Cassis und Aubagne.

Diese Erzeugung blieb bis zur Zerstörung durch die Reblaus bestehen. Später erfolgte die Neuanlegung des vollständig zerstörten Weinbaugebiets ohne die Rebsorten „Muscatel“ und „Mourvèdre“, da deren qualitative Eigenschaften mit den nunmehr verwendeten Unterlagsreben nicht mehr sichergestellt waren. Um 1929 war der Wiederaufbau des Weinbaugebiets abgeschlossen. Die Rebsorten Clairette B und Marsanne B nahmen in dem Rebsortenbestand für die Erzeugung von Weißweinen, denen der Name „Cassis“ seinen Bekanntheitsgrad zu verdanken hatte und die somit den größten Anteil an der Erzeugung ausmachten, nach und nach einen immer bedeutenderen Platz ein.

Das Weinbaugebiet „Cassis“ wurde durch das Dekret vom 15. Mai 1936 als eine der ersten kontrollierten Ursprungsbezeichnungen anerkannt. Die Rebfläche veränderte sich nur wenig: von 240 ha im Jahr 1959 auf 200 ha im Jahr 1978. Im Jahr 2009 umfasste das Weinbaugebiet eine Fläche von 204 ha, von denen 10 ha mit jungen Reben bepflanzt waren. Die Fläche, auf der weiße Rebsorten angepflanzt sind, beträgt 129 ha, d. h. 66 % der Gesamtrebfläche des Weinbaugebiets, mit einer durchschnittlichen jährlichen Erzeugung von 4 700 hl und die Fläche mit schwarzen Rebsorten umfasst 59 ha. Die Erzeugung erfolgt in elf privaten Weingütern, von denen eines seinen Sitz in der angrenzenden Gemeinde Roquefort-la-Bédoule hat.

Wechselwirkungen zwischen den Einflüssen

Das Zusammenspiel eines trockenen und durch den maritimen Einfluss gemäßigten Mesoklimas, der topografischen Lage mit dem zur Bucht von Cassis hin geöffneten Halbkreis und der Ton-Kalkböden an durch Trockensteinmauern geschützten Hängen bietet in dem gesamten Weinbaugebiet „Cassis“, das im Wesentlichen an nach Nordwesten ausgerichteten Hängen angesiedelt ist, günstige Reifebedingungen für alle Rebsorten und insbesondere für die weißen Rebsorten Clairette B und Marsanne B. Durch das Zusammenwirken von Sonneneinstrahlung, Temperaturen mit dank des maritimen Einflusses begrenzten Schwankungen und dem Schutz der bisweilen steilen Hänge können diese Rebsorten Trauben hervorbringen, die eine für das provenzalische Weinbaugebiet ganz besondere Ausgewogenheit bieten, indem sie Struktur, ein komplexes aromatisches Profil und eine charakteristische Balance zwischen Säure und Alkohol vereinen. Dieses ökologische und geopedologische Umfeld wurde im Laufe der Zeit von den Menschen – von den Ligurern bis hin zu den derzeitigen Erzeugern – aufgewertet. Über Generationen hinweg ist es den Erzeugern gelungen, dieses Umfeld mit einer ursprünglichen Erzeugung in Einklang zu bringen: einer Erzeugung mit starker Identität, die es ermöglicht hat, das Know-how einer ganzen Gemeinschaft zum Ausdruck zu

bringen, das den Weinen eine starke, mit dem Terroir verknüpfte Typizität verleiht. Und dies ohne jedweden Modetrend und in einem provenzalischen Umfeld, das 2010 für die überwiegende Erzeugung von Roséweinen bekannt war. Die Erzeuger haben sich bewusst für eine besondere Weinbaustrategie entschieden, indem sie die Entwicklungen des weißen Rebsortenbestands auf die beiden Sorten Marsanne B und Clairette B ausgerichtet haben und einen geringeren Ertrag von 45 hl/ha – ohne jedwede Möglichkeit einer Erhöhung – festgelegt haben, um ihre Identität zu untermauern. Durch die Ertragsbegrenzung in Verbindung mit der besonderen und kontinuierlichen Beachtung der Qualität erhalten die Weine mit der Bezeichnung „Cassis" ihren rassigen und wertvollen Charakter, der an das erinnert, was Frédéric Mistral bereits in seinem Gedicht „Calendal" schrieb: „Die Bienen erzeugen keinen süßeren Honig, er glänzt wie ein blanker Diamant, duftet nach Rosmarin, Heidekraut und Myrte, die unsere Hügel bedecken…"

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nähe, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der Gemeinde Roquefort-la-Bédoule im Departement Bouches-du-Rhône.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt,

— diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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