Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2476

4.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2476)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Cassis»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0396-AM01 — 9 Φεβρουαρίου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Cassis»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Επωνυμία

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας. Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων].

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Cassis» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση των κανόνων ανάμειξης για τους λευκούς οίνους

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ «Cassis», τροποποιείται το στοιχείο α) «Μείγματα ποικιλιών αμπέλου» ως εξής:

— Το ποσοστό της ποικιλίας Marsanne B στο μείγμα για λευκούς οίνους μειώνεται σε 20 % του μείγματος με ανώτερο ποσοστό το 80 %, από 30 % του μείγματος με ανώτερο ποσοστό το 80 %.

— Για τις άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στους ερυθρούς, στους ερυθρωπούς και στους λευκούς οίνους, οι κανόνες για την ανάμειξη παραμένουν αμετάβλητοι και εξακολουθούν να είναι αντίστοιχοι με τους κανόνες για τις ποικιλίες αμπέλου.

Οι κανόνες ανάμειξης για τους λευκούς οίνους τροποποιούνται, ώστε να καταστεί ελαστικότερος ο κανόνας σχετικά με τη χρήση της ποικιλίας Marsanne B. Οι χαμηλότερες αποδόσεις σε χυμό λόγω των παρατεταμένων περιόδων με υψηλές θερμοκρασίες και υδατική καταπόνηση επηρεάζουν ιδιαίτερα την ποικιλία Marsanne B και, κατά συνέπεια, απαιτείται μεγαλύτερη ευελιξία όσον αφορά τη διαχείριση των μειγμάτων. Οι προσαρμογές αυτές αποσκοπούν στην απλούστευση των κανόνων, ενώ παράλληλα διασφαλίζουν ότι το προφίλ του προϊόντος εξακολουθεί να ανταποκρίνεται στην περιγραφή των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προδιαγραφές της μεθόδου παραγωγής ερυθρωπών οίνων

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα X (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή) των προδιαγραφών προϊόντος, τροποποιείται το σημείο 2 (Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος) προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται με σύνθλιψη και με τη μέθοδο saignée.

Η ομάδα παραγωγών παράγει ερυθρωπούς οίνους με τη μέθοδο saignée και με σύνθλιψη, μια παραδοσιακή πρακτική που εξακολουθεί να χρησιμοποιείται για την εν λόγω ονομασία. Προκειμένου να διασφαλιστεί η διαφύλαξη αυτής της ιδιαιτερότητας, η μέθοδος παραγωγής των ερυθρωπών οίνων περιλαμβάνεται στο κεφάλαιο «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, επικαιροποιείται το σημείο II (Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου) με τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου (Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας — INAO). Διευκρινίζεται ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να πραγματοποιούνται με χρήση εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO).

Οι επικαιροποιήσεις αυτές ενσωματώνονται επίσης στην αναφορά στον οργανισμό ελέγχου του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Cassis»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0396-AM01 — 9 Φεβρουαρίου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Cassis»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Λευκοί οίνοι:

Άρωμα

Οι λευκοί οίνοι έχουν σύνθετα αρώματα που περιέχουν λεπτές ανθώδεις, φρουτώδεις και βαλσαμικές οσφρητικές νότες.

Γεύση

Είναι ξηροί οίνοι που διακρίνονται από στρογγυλάδα. Η γειτνίαση με τη θάλασσα προσδίδει στους λευκούς οίνους χαρακτήρα ιωδίου και ζωηρή, σχεδόν αλμυρή γεύση. Θεωρούνται «vins de bouche» (εκλεκτοί οίνοι) και συνδυάζονται πολύ καλά με μπουγιαμπέσα, θαλασσινά ή ψαρόσουπα, φαγητά που αποτελούν όλα τοπικές σπεσιαλιτέ. Οι συγκεκριμένοι οίνοι καταναλώνονται συνήθως σε νεαρή ηλικία, αλλά μπορούν εύκολα να διατηρηθούν για 2 έως 3 έτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ο λευκός οίνος αντιπροσωπεύει περίπου το 70 % της συνολικής παραγωγής.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 4 g/l.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωποί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ερυθρωποί οίνοι

Άρωμα

Συχνά έχουν αρώματα κόκκινων φρούτων και εσπεριδοειδών.

Γεύση

Συχνά έχουν αρώματα κόκκινων φρούτων και εσπεριδοειδών.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθρωποί οίνοι αποκτούν όλο και μεγαλύτερη σημασία, καθώς το 2009 αντιπροσώπευαν περίπου το 30 % της παραγωγής.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 4 g/l.

Παρασκευάζονται με σύνθλιψη και με τη μέθοδο saignée.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ερυθροί οίνοι

Άρωμα

Συνήθως έχουν νότες δέρματος και χαμηλής βλάστησης.

Γεύση

Είναι γενναιόδωροι οίνοι. Οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι παρασκευάζονται κυρίως από σταφύλια παλαιών αμπελώνων, αναδίδουν γενικά νότες δέρματος και χαμηλής βλάστησης, με ελαφρά αλλά ευδιάκριτη τανική δομή.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθροί οίνοι αντιπροσωπεύουν πολύ μικρό ποσοστό των οίνων που παράγονται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έως 3 g/l.

Οι ερυθροί οίνοι που είναι έτοιμοι προς συσκευασία πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Πυκνότητα

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Οινοποιητικός περιορισμός

Περιγραφή

Κάθε φυτό έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των φυτών της ίδιας σειράς. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς πρέπει να είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

— Οι ερυθρωποί οίνοι μπορούν να παράγονται με άμεση σύνθλιψη ή με τη μέθοδο saignée.

Κατά τη διαδικασία παρασκευής του ερυθρωπού οίνου, επιτρέπεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, αποκλειστικά και μόνο στα γλεύκη πιεστηρίου και στους νέους οίνους που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης, και σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 10 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Οινοποιητική πρακτική

Κλάδεμα

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Οινοποιητικός περιορισμός

Περιγραφή

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ, με ανώτατο όριο τους 2 οφθαλμούς ανά κεφαλή (κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα, σε σχήμα παλμέτας ή σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat) και τις 6 κεφαλές ανά πρέμνο, με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Οινοποιητική πρακτική

Άρδευση

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Οινοποιητικός περιορισμός

Περιγραφή

Δεν επιτρέπεται η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου παρά μόνο σε περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας η οποία διαταράσσει την καλή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την καλή ωρίμαση των σταφυλιών.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

ΠΟΠ «Cassis» — ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	45
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Κατάλογος της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η παλαίωση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος του δήμου Cassis στον νομό Bouches-du-Rhône.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τμήμα μιας απέραντης φυσικά αμφιθεατρικής έκτασης με ευρύ άνοιγμα προς τη Μεσόγειο Θάλασσα δια μέσου ενός εντυπωσιακού κόλπου και οριοθετείται από ένα ορεινό ανάγλυφο που αποτελείται από υφάλους και δολομιτικούς ασβεστολιθικούς σχηματισμούς ως εξής:

— νοτιοανατολικά, από τις απόκρημνες πλαγιές του βράχου Cap Canaille (από το Τουρόνιο) σε υψόμετρο 416 μέτρων·

— βορειοανατολικά, από την κορυφή του λόφου Couronne de Charlemagne και τους λόφους Bois de la Marcouline·

— βόρεια, από το όρος Mont Carpiagne·

— και νοτιοδυτικά, από τον ορεινό όγκο La Gardiole.

Βρίσκεται σε απόσταση περίπου 20 χιλιομέτρων από τη Μασσαλία, εντός του δήμου Cassis, με επακριβώς οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή των σταφυλιών. Στο κέντρο αυτής της αμφιθεατρικής έκτασης απαντούν λόφοι με δασώδη βλάστηση και μικρά επιμήκη βυθίσματα με νοτιοδυτικό/βορειοανατολικό προσανατολισμό, τα οποία αναπτύχθηκαν επί των αργιλο-ασβεστολιθικών σχηματισμών του Κενομάνιου.

Το κλίμα ευνοεί ιδιαίτερα την αμπελοκαλλιέργεια, με μέσες θερμοκρασίες 23 °C το καλοκαίρι, 17 °C το φθινόπωρο και 11 °C τον χειμώνα. Η περιοχή αυτή επωφελείται από μέση ετήσια ηλιοφάνεια 3 000 ωρών και μέση ετήσια βροχόπτωση 670 mm. Ωστόσο, όπως συμβαίνει σε ολόκληρη την περιοχή της Μεσογείου, η βροχόπτωση είναι ακανόνιστη κατά τη διάρκεια του έτους και από το ένα έτος στο άλλο. Πολύ σπάνια σημειώνεται παγετός στην περιοχή. Για την ακρίβεια, ο δήμος Cassis ήταν ένας από τους λίγους δήμους που δεν επηρεάστηκαν από τον μεγάλο παγετό του 1956. Ο κίνδυνος χαλαζόπτωσης είναι επίσης πολύ χαμηλός. Το κλειστό αμφιθεατρικό ανάγλυφο προς τα βόρεια προστατεύει τους αμπελώνες από τον μαΐστρο, έναν ψυχρό, ξηρό και ενίοτε ισχυρό άνεμο, στοιχείο που αποτελεί αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό του κλίματος στις γειτονικές αμπελουργικές περιοχές. Από την άλλη πλευρά, η γεωγραφική περιοχή δέχεται την ευεργετική επίδραση της θαλάσσιας αύρας, η οποία μετριάζει τα ακραία φαινόμενα του προβηγκιανού κλίματος, ιδίως το καλοκαίρι.

Μόνο ένα πολύ περιορισμένο ποσοστό των εκτάσεων του δήμου χρησιμοποιείται για γεωργικούς σκοπούς: λιγότερο από το 10 % της επιφάνειάς του. Οι αμπελώνες απλώνονται σε τρία συστήματα κλιτύων που είναι τα εξής:

— «Le Plan», στα δυτικά, με μικρή έκταση και σχετικά επίπεδη μορφολογία του εδάφους, εκτός από ορισμένες λοφοπλαγιές στο βόρειο τμήμα·

— «Les Janots», τμήμα που περιβάλλεται από κοιλάδα η οποία εκτείνεται νοτιοδυτικά/βορειοανατολικά από την περιοχή Bagnol έως την περιοχή Janots, με λοφοπλαγιές στο νοτιοανατολικό άκρο της περιοχής Rompides·

— και τέλος, οι πλαγιές που εκτείνονται από τις περιοχές Pignier και Revestel έως την περιοχή Janots. Οι ήπιες πλαγιές στους πρόποδες (Pignier) γίνονται πιο απότομες καθώς υψώνονται προς τους βραχώδεις κρημνούς ή «barres» (La Saoupe, Le Baou Redon)· αυτό το λοφώδες τμήμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από πολύ όμορφες πλαγιές, αποτελεί την κύρια αμπελουργική περιοχή του δήμου Cassis. Γειτνιάζει με τις περιοχές Pignier και Revestel και αποκαλείται η «συνοικία» (ή το «κλίμα») της La Douane.

Σ' αυτά τα τρία συστήματα κλιτύων βρίσκονται οι αμπελώνες, με αμπελοτεμάχια που διαθέτουν καλά στραγγιζόμενα αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη, σε υψόμετρο που κυμαίνεται από περίπου 10 έως 150 μέτρα και εκτείνονται σε απόσταση 3,5 χιλιομέτρων από την ακτή έως την ενδοχώρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες ή «restanques», σύμφωνα με την τοπική ονομασία, τόσο στις απότομες πλαγιές όσο και στην κοιλάδα, σε κλιμακωτή διάταξη.

Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε ανέκαθεν τον προεξάρχοντα γεωργικό τομέα της Cassis. Καθώς πρόκειται για έναν τομέα που γνωρίζει άνθιση ήδη από τη ρωμαϊκή εποχή, η ακτογραμμή της περιοχής συνέβαλε ώστε να προστατευθεί από τις βαρβαρικές επιδρομές του 8ου και του 9ου αιώνα π.Χ. Κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Καρόλου IX, ξεκίνησε η παραγωγή μικρής ποσότητας λευκών οίνων από τους αμπελώνες της Cassis. Ωστόσο, πιστεύεται ότι ο κόμης Ρενέ του Ανζού (κόμης της Προβηγκίας) εισήγαγε την ποικιλία Muscatel κατά την επιστροφή του στην Προβηγκία μετά την απώλεια του Βασιλείου της Νάπολης το 1442. Ο Paul du Lac, αββάς του Saint-Victor και άρχοντας της La Ciotat, συνέβαλε στην ανάπτυξη αυτής της ποικιλίας, η οποία στη συνέχεια μετονομάστηκε σε «Cassis». Γύρω στο 1520 η οικογένεια Albizzi από τη Φλωρεντία μετακόμισε στην Cassis, όπου εισήγαγε νέες ποικιλίες Muscatel και προέβη σε εκτεταμένη φύτευσή τους.

Η αμπελουργία επεκτάθηκε σταδιακά σε όλο το έδαφος της Cassis, χάρη στους κατοίκους της. Στα αρχεία που χρονολογούνται από τον 16ο αιώνα γίνεται αναφορά στις βόρειες και τις ανατολικές συνοικίες, πέραν εκείνων που υπήρχαν ήδη στο νοτιοανατολικό τμήμα το 1430. Την εποχή εκείνη, οι αμπελώνες καταλάμβαναν έκταση 200 εκταρίων και η παραγωγή κυμαινόταν από 3 000 έως 4 000 εκατόλιτρα ερυθρού και λευκού οίνου. Περίπου ένα τέταρτο της ποσότητας παραγόταν από τη φημισμένη ποικιλία Μοσχάτο που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή επιδόρπιου οίνου ή αλκοολούχων ποτών.

Λίγο πριν από τη Γαλλική Επανάσταση, μεταξύ 1786 και 1788, ένας Ελβετός που ονομαζόταν Johann Fisch ταξίδεψε στη Γαλλία. Περιγράφοντας τα ταξίδια του, αρχικά ήταν πολύ επικριτικός έναντι των αμπελουργών της Προβηγκίας, αλλά στη συνέχεια εξήρε τις «εξαιρετικές εσοδείες» των περιοχών Lamalgue, Cassis και Aubagne.

Η παραγωγή αυτή συνεχίστηκε έως ότου η επιδημία φυλλοξήρας κατέστρεψε τους αμπελώνες. Όταν αργότερα αποκαταστάθηκαν οι κατεστραμμένοι αμπελώνες, δεν φυτεύτηκαν οι ποικιλίες Muscatel και Mouvèdre, καθώς δεν παρείχαν όλες τις εγγυήσεις ποιότητας με τα έρριζα υποκείμενα που χρησιμοποιούνταν. Γύρω στο 1929, οι αμπελώνες είχαν αποκατασταθεί πλήρως. Σταδιακά, οι ποικιλίες Clairette B και Marsanne B απέκτησαν μεγαλύτερη σημασία μεταξύ των ποικιλιών που χρησιμοποιούνταν για τους λευκούς οίνους για τους οποίους φημίζεται η «Cassis», και οι οποίοι, ως εκ τούτου, αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής.

Η ονομασία «Cassis» συγκαταλεγόταν μεταξύ των πρώτων ελεγχόμενων ονομασιών προέλευσης που αναγνωρίστηκαν με διάταγμα της 15ης Μαΐου 1936. Η αμπελουργική έκταση παρέμεινε σταθερή, από 240 εκτάρια το 1959 σε 200 εκτάρια το 1978. Το 2009 οι αμπελώνες κάλυπταν έκταση 204 εκταρίων, εκ των οποίων 10 εκτάρια καλύπτονταν από νεαρούς αμπελώνες. Η έκταση που φυτεύτηκε με λευκές ποικιλίες ανέρχεται σε 129 εκτάρια (66 % των αμπελώνων) με μέση ετήσια παραγωγή 4 700 εκατόλιτρα. Η έκταση που φυτεύτηκε με ερυθρές ποικιλίες καλύπτει 59 εκτάρια. Οι οίνοι παράγονται από 11 ιδιωτικές εκμεταλλεύσεις, μία εκ των οποίων έχει την έδρα της στον όμορο δήμο Roquefort-la-Bédoule.

Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Χάρη στην αλληλεπίδραση μεταξύ του ξηρού μεσοκλίματος που μετριάζεται από την επιρροή της θάλασσας, του αμφιθεατρικού ανάγλυφου που είναι ανοικτό προς τον κόλπο της Cassis και των αργιλο-ασβεστολιθικών εδαφών στις πλαγιές που προστατεύονται από τις ξερολιθιές, οι συνθήκες ωρίμασης σε όλους τους αμπελώνες της Cassis (οι οποίοι απαντούν κυρίως σε πλαγιές με βορειοδυτικό προσανατολισμό) είναι ευνοϊκές για όλες τις ποικιλίες που καλλιεργούνται εκεί και ιδίως για τις λευκές ποικιλίες Clairette B και Marsanne B. Πράγματι, χάρη στις συνδυασμένες επιδράσεις της ηλιοφάνειας, στις διαφορές θερμοκρασίας που μετριάζονται από την επιρροή της θάλασσας και στην προστασία που παρέχουν οι ενίοτε απότομες πλαγιές, αναπτύσσονται σταφύλια των εν λόγω ποικιλιών με ισορροπημένο χαρακτήρα για τον οποίο διακρίνονται ιδιαίτερα οι αμπελώνες της Προβηγκίας, συνδυάζοντας δομή, σύνθετο αρωματικό προφίλ και χαρακτηριστική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και αλκοόλης. Αυτό το αμπελοτόπι (από πλευράς περιβάλλοντος, τοπογραφίας και εδάφους) βελτιώθηκε με την πάροδο του χρόνου χάρη στην ανθρώπινη παρέμβαση, από τους Λιγουριανούς έως τους σημερινούς αμπελουργούς. Με την πάροδο των γενεών, οι παραγωγοί αυτοί έμαθαν να προσαρμόζονται με τον καλύτερο τρόπο σε αυτό το περιβάλλον, ώστε να επιτύχουν την παραγωγή ενός αυθεντικού προϊόντος με ισχυρό αίσθημα ταυτότητας,

εκφράζοντας την εμπειρογνωσία ολόκληρης της κοινότητας και δημιουργώντας οίνους με πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα που συνδέεται με το αμπελοτόπι. Δεν πρόκειται για μια προσωρινή τάση, με βάση τη σημερινή πραγματικότητα της Προβηγκίας, η οποία το 2010 φημιζόταν για το ότι το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής της αφορούσε ερυθρωπούς οίνους. Είναι σαφές ότι οι παραγωγοί επέλεξαν μια ιδιαίτερη αμπελουργική στρατηγική, δίνοντας προτεραιότητα στις λευκές ποικιλίες αμπέλου Marsanne B και Clairette B και καθορίζοντας χαμηλή απόδοση της τάξης των 45 εκατόλιτρων ανά εκτάριο (χωρίς δυνατότητα αύξησης) προκειμένου να προβάλλουν δυναμικά την ταυτότητά τους. Ο περιορισμός της απόδοσης ώστε να διατηρείται πάντα η έμφαση στην ποιότητα είναι αυτό που προσδίδει στον οίνο «Cassis» τον μοναδικό και ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Όπως αναφέρει και το ποίημα «Calendal» του Frédéric Mistral, «γλυκύτερο απ' το μέλι, αστράφτει σαν διαμάντι και αναδίδει ευωδίες από το δεντρολίβανο, τα ρείκια και τις μυρτιές που απλώνονται στους λόφους μας…».

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος πρόσθετης απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος του δήμου Roquefort-la-Bédoule (νομός Bouches-du-Rhône).

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος πρόσθετης απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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