C/2026/2476

4.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2476)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cassis»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Cassis»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire. Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Cassis» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification des règles d'assemblage des vins blancs

Description

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Cassis» est modifié au point IX-1°-a) Assemblage des cépages comme suit:

— La proportion de marsanne B dans l'assemblage des vins blancs est ramenée à une fourchette de 20 % à 80 % au lieu de 30 % à 80 % de l'assemblage.

— Pour les autres cépages des vins rouges, rosés et blancs, les règles d'assemblage sont inchangées et restent équivalentes aux règles d'encépagement.

Les règles d'assemblage des vins blancs sont modifiées pour permettre un assouplissement des règles d'assemblage de la Marsanne B par rapport aux règles d'encépagement. La baisse des rendements en jus liée aux périodes de chaleur prolongées et au stress hydrique impacte particulièrement le cépage marsanne B. dont la gestion des assemblages demande plus de souplesse. Ces ajustements visent à simplifier les règles tout en maintenant un profil de produit conforme à celui décrit dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Précision de la méthode d'obtention des vins rosés

Description

Le chapitre I du cahier des charges est complété au point X- Lien avec la zone géographique - 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits – afin de préciser la méthode d'obtention des vins rosés, soit par saignée soit par pressurage.

Le groupement de producteurs dispose d'une production de rosés par saignée et par pressurage, pratique historique toujours en usage dans l'appellation. Afin de préserver cette spécificité, le mode d'obtention des vins rosés a été précisé dans le document unique au niveau du point «Pratiques vitivinicoles».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références de l'autorité chargée du contrôle

Description

Au chapitre III du cahier des charges point II-Référence concernant la structure de contrôle – les coordonnées de l'INAO, autorité chargée du contrôle, ont été mises à jour. Il est précisé que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Ces actualisations ont été reportées dans le document unique au niveau de la référence à l'autorité chargée du contrôle.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Cassis»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Cassis»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins blancs.

Arôme/Nez

Les vins blancs présentent des arômes complexes avec des notes olfactives discrètes florales, fruitées et balsamiques.

Goût/Bouche

Ces vins sont secs, ronds. La proximité de la mer leur confère aux vins blancs un caractère iodé, une vivacité presque salée. «Vins de bouche», ils se marient parfaitement avec la bouillabaisse, les fruits de mer ou la soupe de poissons, spécialités locales. Ces vins se boivent généralement jeunes mais se gardent facilement de 2 ans à 3 ans.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

La production de vins blancs représente environ 70 % de la production totale.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rosés

Arôme/Nez

Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

Goût/Bouche

Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, environ 30 % de la production.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l.

Ils sont élaborés par pressurage et saignée.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rouges

Arôme/Nez

Ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois.

Goût/Bouche

Ce sont des vins au caractère généreux. Produits essentiellement à partir de vieilles vignes, ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

La production de vin rouge est confidentielle.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 g/l.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

— Les vins rosés peuvent être élaborés par pressurage direct ou par saignée.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, issus de presse dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) et, au plus, 6 coursons par pied, soit un total de 12 yeux francs maximum par pied.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP Cassis - vins rouges, rosés et blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	45
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'inscrit dans un vaste amphithéâtre largement ouvert sur la mer Méditerranée par une magnifique baie, ceinturé par des reliefs marqués constitués par les formations de calcaires récifaux et dolomitiques:

— au sud-est, par les hautes falaises turoniennes du Cap Canaille dont l'altitude atteint 416 mètres;

— au nord-est, par la «couronne de Charlemagne» et les collines du Bois de la Marcouline;

— au nord, par le Mont Carpiagne;

— au sud-ouest, par le massif de La Gardiole.

Elle se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille, sur la seule commune de Cassis au sein de laquelle l'aire parcellaire de récolte des raisins a été soigneusement délimitée. Le cœur de cet amphithéâtre est constitué de collines boisées et de petites dépressions allongées orientées sud-ouest/ nord-est et modelées dans les formations argilo-calcaires du Cénomanien.

La situation climatique est particulièrement privilégiée pour la viticulture avec des températures moyennes de 23 °C en été, 17 °C en automne, 11 °C en hiver. Ce territoire bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 3 000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres. Les précipitations sont cependant irrégulières au cours de l'année et d'une année sur l'autre, comme dans toute la zone méditerranéenne. Les gelées y sont exceptionnelles, Cassis est d'ailleurs une des rares communes à ne pas avoir souffert du gel de 1956 et les risques de grêle y sont très faibles. De plus, la topographie en amphithéâtre fermé vers le nord protège le vignoble des influences du Mistral, vent froid, sec et parfois violent qui marque le climat des vignobles voisins. A l'inverse la zone géographique est ouverte à l'influence bénéfique des brises maritimes qui tempèrent les excès du climat provençal, particulièrement durant l'été.

La surface agricole de la commune est très limitée, représentant moins de 10 % de la superficie de celle-ci. Le vignoble est réparti sur 3 systèmes de pente:

— «Le Plan», situé à l'ouest, de faible superficie et à topographie relativement plane malgré quelques coteaux présents dans sa partie nord;

— «Les Janots», secteur délimité par un vallon d'orientation sud-ouest/nord-est qui s'étend du «Bagnol» aux «Janots» avec des coteaux présents sur la face sud-est des «Rompides».

— enfin, les versants qui s'étendent du «Pignier» et du «Revestel» jusqu'aux «Janots»; les pentes faibles dans le piémont («Pignier») sont de plus en plus fortes à mesure qu'elles s'élèvent vers les «barres» ou escarpements rocheux («La Saoupe», «Le Baou Redon)»; ce secteur de coteaux, avec de très belles pentes, représente le principal secteur viticole de «Cassis», à coté du «Pignier» et du «Revestel», et baptisé «quartier» (ou «climat») de «La Douane».

Sur ces trois systèmes de pente, dont les parcelles présentent des sols argilo-calcaires bien drainés, le vignoble s'étage à une altitude comprise entre 10 mètres et 150 mètres environ et s'étend du bord de la mer jusqu'à 3,5 kilomètres à l'intérieur des terres. Une grande partie de ce vignoble est cultivée en terrasses ou «restanques», tant sur le versant en pente forte que dans le vallon aménagé comme un grand escalier.

Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture a toujours été le secteur dominant de l'agriculture cassidaine. Déjà florissante à l'époque de la domination romaine, sa situation en bordure du littoral l'a protégée des invasions barbares du VIII ème et du XI ème siècle. Sous Charles IX, le vignoble de «Cassis» commence à produire un peu de vin blanc. On attribue cependant au Roy René d'Anjou, Comte de Provence, à son retour en Provence après la perte du royaume de Naples, en 1442, l'introduction du cépage «muscatel». Paul du Lac, abbé de Saint-Victor, Seigneur de la Ciotat, contribue au développement de ce cépage qui fait alors la renommée de «Cassis». Vers 1520, la famille florentine des ALBIZZI s'installe à Cassis et y introduit de nouveaux cépages «muscatel» qu'elle plante largement.

Les Cassidains étendent progressivement la culture de la vigne sur l'ensemble de leur territoire et les archives du XVI ème siècle font mention des quartiers nord et est orientaux qui s'ajoutent à ceux déjà existants en 1430 dans la partie sud-est. Le vignoble représente alors 200 hectares pour une production de 3 000 hectolitres à 4 000 hectolitres de vin rouge et blanc. Un quart environ est élaboré à partir de ce fameux «muscat» qui produit un vin de liqueur ou spiritueux.

A la veille de la Révolution, entre 1786 et 1788, John Fisch, voyageur suisse, traverse la France. Dans le récit qu'il fait de son voyage, il se montre d'abord très critique à l'égard des vignerons provençaux mais fait ensuite l'éloge des «crus exceptionnels» de Lamalgue, Cassis et Aubagne.

Cette production subsiste jusqu'à la destruction phylloxérique. Par la suite, le vignoble totalement anéanti, est réhabilité sans «muscatel» et sans «mourvèdre» qui n'offrent pas toutes les garanties qualitatives avec les porte-greffes utilisés. Vers 1929, le vignoble est entièrement reconstitué. Les cépages clairette B et marsanne B occupent progressivement une place de plus en plus importante parmi l'encépagement dédié aux vins blancs qui portent la notoriété de «Cassis» et qui représentent alors la part la plus importante de la production.

Le vignoble de «Cassis» est reconnu parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées par décret en date du 15 mai 1936. Les superficies plantées en vigne restent stables, de 240 hectares, en 1959, à 200 hectares, en 1978. Le vignoble s'étend, en 2009, sur une superficie de 204 hectares, dont 10 hectares de jeunes vignes. La superficie plantée en cépages blancs est de 129 hectares, soit 66 % du vignoble, pour une production annuelle moyenne de 4 700 hectolitres et la superficie plantée en cépages noirs est de 59 hectares. La production est élaborée par 11 domaines particuliers, dont un possède son siège sur la commune limitrophe de Roquefort-la-Bédoule.

Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec et tempéré par l'influence maritime, d'une topographie en forme d'amphithéâtre ouvert sur la baie de Cassis, de sols argilo-calcaires sur des coteaux protégés par des murets de pierres sèches, confère à l'ensemble du vignoble cassidain, essentiellement situé sur des pentes d'exposition nord-ouest, des conditions de maturité favorables pour l'ensemble de ses cépages et tout particulièrement pour les cépages blancs clairette B et marsanne B. En effet, les effets conjugués de l'ensoleillement, des températures aux écarts limités par l'influence maritime, de la protection des versants parfois abrupts, permettent à ces cépages de donner des raisins offrant un équilibre tout à fait spécifique pour le vignoble provençal, alliant structure, profil aromatique complexe et équilibre acide-alcool caractéristique. Ce contexte éco-géo-pédologique a été valorisé au fil du temps par les hommes, des Ligures aux producteurs actuels. Au fil des générations, ces producteurs ont trouvé l'adéquation entre celui-ci et une production originale, une production à forte identité qui a permis l'expression des savoir-faire de toute une

communauté, offrant aux vins une forte typicité liée au terroir. Ceci sans effet de mode, dans un contexte provençal plus connu en 2010, pour sa production majoritaire de vins rosés. Les producteurs ont fait clairement le choix d'une stratégie viticole particulière avec l'évolution de l'encépagement blanc vers le couple marsanne B et clairette B, la définition d'un rendement faible à 45 hectolitres par hectare, sans possibilité d'augmentation, pour affirmer leur identité. La limitation des rendements, au profit d'une attention particulière et constante de la qualité, confère au vin de «Cassis» son caractère racé et précieux, qui n'est pas sans rappeler ce que Frédéric Mistral écrivait déjà dans son poème «Calendal»: «l'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un limpide diamant, sent le romarin, la bruyère et le myrte, qui couvre nos collines…»

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire de la commune de Roquefort-la-Bédoule dans le département des Bouches-du-Rhône.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve:

— qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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