C/2026/2476

2026.5.4.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2476)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cassis”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0396-AM01 – 2026.2.9.

1. **A termék elnevezése**

„Cassis”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium. Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [A vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság].

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

A „Cassis” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A fehérborok házasítására vonatkozó szabályok módosítása

Leírás

A „Cassis” OEM termékleírása IX. szakasza I. fejezete 1. pontjának a) alpontja („Szőlőfajták házasítása”) a következőképpen módosult:

— A fehérborok házasítása esetében a Marsanne B aránya a házasítás 30–80 %-a helyett 20–80 %-ra csökkent.

— A vörös-, rozé és fehérborokban használt egyéb fajták esetében a házasításra vonatkozó szabályok változatlanok maradnak, és továbbra is egyenértékűek a szőlőfajtákra vonatkozó szabályokkal.

A fehérborok házasítására vonatkozó szabályokat módosították annak érdekében, hogy enyhítsék a Marsanne B használatára vonatkozó szabályt. Az elhúzódó meleg időjárás és vízhiány miatti alacsonyabb gyümölcsléhozam különös hatással van a Marsanne B fajtára, ezért nagyobb rugalmasságra van szükség a házasítások szabályozásában. E kiigazítások célja a szabályok egyszerűsítése annak biztosítása mellett, hogy a termékprofil továbbra is megfeleljen a termékleírásban szereplő leírásnak.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A rozé borok előállítási módjának meghatározása

Leírás

A termékleírás I. fejezete X. szakaszának (Kapcsolat a földrajzi területtel) 2. pontja (A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk) módosult annak pontosítása érdekében, hogy a rozé borok préseléssel és a *saignée* módszerrel készülnek.

A termelői csoport a rozékat a *saignée*-módszerrel és préseléssel állítja elő, amely az eredetmegjelölés esetében továbbra is alkalmazott hagyományos gyakorlat. E sajátosság megőrzése érdekében az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontja kiegészült a rozé borok előállítási módjával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Hivatkozások az ellenőrző szervezetre

Leírás

A termékleírás III. fejezetének II. pontjában (Az ellenőrző szervezetre való hivatkozás) naprakésszé tették az ellenőrző szervezet (Nemzeti Eredetvédelmi és Minőségügyi Intézet – INAO) elérhetőségét. Megállapították, hogy a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését jóváhagyott ellenőrzési terv alapján a Nemzeti Eredetvédelmi és Minőségügyi Intézet (INAO) által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat nyújtó harmadik félnek kell elvégeznie.

Ezek az új információk az egységes dokumentumba is bekerültek, az ellenőrző szervre való hivatkozásban.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Cassis”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0396-AM01 – 2026.2.9.

1. **Elnevezés(ek)**

„Cassis”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehérborok:

Illat

A fehérborok összetett aromákkal rendelkeznek, enyhe virágos, gyümölcsös és balzsamos illatjegyekkel.

Íz

Kerek, száraz borok. A tenger közelsége jódos jelleget és szinte sósnak ható élénkséget kölcsönöz a fehérboroknak. A „vins de bouche”-nak (finom boroknak) tekintett borok nagyon jól illenek a bouillabaisse leveshez, a tenger gyümölcseihez vagy a halleveshez, amelyek mindegyike helyi specialitás. Ezek a borok általában fiatalon fogyaszthatók, de 2–3 évig is könnyen eltarthatók.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A fehérborok a teljes termelés mintegy 70 %-át teszik ki.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 4 g/l.

A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Rozé borok

Illat

Gyakran piros gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztető aromákkal rendelkeznek.

Íz

Gyakran piros gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztető aromákkal rendelkeznek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A rozék egyre fontosabbá válnak, és 2009-ben a termelés mintegy 30 %-át tették ki.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 4 g/l.

Préseléssel és *saignée* módszerrel készülnek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Vörösborok

Illat

Általában bőrre és aljnövényzetre emlékeztető jegyekkel rendelkeznek.

Íz

Nemes borok. A többnyire régi szőlőkből készült vörösborok általában bőrre és aljnövényzetre emlékeztető jegyeket hordoznak, enyhe, de felismerhető tanninszerkezettel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A vörösborok az előállított borok nagyon kis százalékát teszik ki.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11,5 %.

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) legfeljebb 3 g/l.

A kiszerelési műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Ültetési sűrűség

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

Az egyes tőkék legfeljebb 2,5 négyzetméternyi területet foglalhatnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközei szorzataként kapható meg. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Fadarabok használata tilos.

A rozé borok készülhetnek közvetlen préseléssel vagy *saignée* módszerrel.

A rozé borok előállítása során borászati felhasználásra szánt aktív szén használata a szőlőprésből kikerült mustok, valamint a még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett borász által készített rozé borok mennyiségének 10 %-a erejéig és hektoliterenként legfeljebb 60 gramm mennyiségben engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Borkészítési eljárás

Metszés

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A szőlőtőkéket rövidcsapos metszéssel művelik, csaponként legfeljebb két rügy meghagyásával (bakművelés, legyezőművelés vagy Royat-kordonművelés), és tőkénként legfeljebb hat rügy meghagyásával, ami tőkénként összesen legfeljebb 12 rügyet jelent.

Borkészítési eljárás

Öntözés

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Cassis OEM – vörös-, rozé és fehérborok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	45
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlő betakarítása, a bor erjesztése, készítése és érlelése a Bouches-du-Rhône megyében található Cassis település területén történik.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület egy kiterjedt, természetes amfiteátrum része, amely egy széles öblön keresztül nyílik a Földközi-tenger felé, és amelyet zátonyokból és dolomitos mészkőképződményekből álló hegyvidéki terep határol:

— délkelet felől a turoni korszakból eredő Cap Canaille magas sziklái, 416 méteres tengerszint feletti magasságban;

— északkelet felől a Couronne de Charlemagne csúcsa és a Bois de la Marcouline dombjai;

— észak felől a Mont Carpiagne,

— délnyugaton pedig a La Gardiole hegyvonulat.

A terület Marseille-től mintegy 20 kilométerre, Cassis településen található, és a parcellákra osztott szőlőtermő területet gondosan körülhatárolják. Az amfiteátrum szívében erdős dombok és kis, hosszúkás mélyedések találhatók, amelyek délkelet–északnyugat irányban futnak, és a cenomani korszakból származó agyagos-mészköves üledékek lerakódásaiban alakultak ki.

Az éghajlat különösen kedvező a szőlőtermesztés szempontjából: az átlaghőmérséklet nyáron 23 °C, ősszel 17 °C, télen pedig 11 °C. A területen a napsütéses órák száma évente átlagosan 3 000 óra, az éves átlagos csapadékmennyiség pedig 670 mm. Ugyanakkor, ahogyan az a földközi-tengeri régió egész területére jellemző, a csapadék eloszlása az év során és évről évre egyaránt ingadozó. A fagy a térségben nagyon ritka. Cassis egyike volt azon néhány településnek, amelyet nem érintett az 1956-os súlyos fagy. A jégeső kockázata szintén igen alacsony. Az északi irányba zárt amfiteátrum-szerű domborzat védelmet nyújt a szőlőültetvényeknek a misztrál ellen, amely egy hideg, száraz és időnként heves szél, és a szomszédos borvidékek éghajlatának jellegzetes eleme. Másrészt a földrajzi terület ki van téve a tengeri szelek kedvező hatásának, amely mérséklik a provence-i éghajlat szélsőségeit, különösen nyáron.

A település földterületének csupán nagyon kis részét használják mezőgazdasági célokra, kevesebb mint 10 %-át. A szőlőültetvények három dűlőrendszeren helyezkednek el:

— a nyugaton található „Le Plan”, amely kis területtel és viszonylag sík domborzattal rendelkezik, kivéve az északi szakasz néhány domboldalát,

— a „Les Janots” szakasz, amelyet egy délnyugat–északnyugati irányban elterülő völgy határol Bagnol és Janots között, a Rompides terület délkeleti oldalán található lejtőkkel,

— végül pedig a Pigniertől és Revesteltől Janotsig tartó lankák. Az előhegység (Pignier) enyhe lejtői meredekebbé válnak, ahogy a „barres”, azaz a sziklás szurdokok (La Saoupe, Le Baou Redon) felé magasodnak; ez a dombos szakasz, ahol néhány nagyon szép dűlő is található, Cassis fő szőlőtermő területe. Pignier és Revestel szomszédságában helyezkedik el, és La Douane „negyednek” (vagy „climat-nak”) nevezik.

A szőlőültetvények ezen a három dűlőrendszeren helyezkednek el, jól vízelvezető-képességű agyagos-mészköves talajú parcellákkal, 10–150 méteres tengerszint feletti magasságban, és a tengerparttól a szárazföldi területek felé mintegy 3,5 kilométerre. A szőlőültetvények többségét teraszokon (helyi nevén „restanques”) művelik, mind a meredek lejtőkön, mind a völgyben, ahol a teraszok lépcsős elrendezésben helyezkednek el.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A szőlőtermesztés mindig is Cassis vezető mezőgazdasági ágazata volt. A római idők óta virágzó terület part menti elhelyezkedése megvédte azt a 8–9. századi barbár inváziótól. Cassis szőlőültetvényein IX. Károly uralkodása idején kezdtek kis mennyiségű fehérbort termelni. Ugyanakkor úgy tartják, hogy Anjou Renátusz (Provence grófja) vezette be a Muscatel szőlőfajtát, miután 1442-ben elvesztette Nápoly királyságát és visszatért Provence-ba. Paul du Lac, a Szent Viktor apátság és La Ciotat lordja hozzájárult e fajta fejlődéséhez, amelyet később „Cassis”-ra neveztek át. 1520 körül a firenzei Albizzi család Cassis-ba költözött, ahol új Muscatel fajtákat vezettek be és telepítettek széles körben.

A cassisi lakosok fokozatosan kiterjesztették a szőlőtermesztést egész területükre. A 16. századból származó iratok a meglévő délkeleti negyedek mellett említik az északi és keleti negyedeket is, amelyek már 1430-ban léteztek. Akkoriban a szőlőültetvények 200 hektárt foglaltak el, és 3 000–4 000 hektoliter vörös- és fehérbort termeltek. Ennek a mennyiségnek körülbelül negyedét a híres Muscat (muskotály) fajtából készítették, amelyet desszertbor vagy párlat előállítására használtak.

Közvetlenül a francia forradalom előtt, 1786 és 1788 között egy Johann Fisch nevű svájci férfi utazott Franciaországon keresztül. Utazásairól szóló beszámolóiban eleinte nagyon kritikus volt a provence-i borászokkal szemben, később azonban dicsérte Lamalgue, Cassis és Aubagne „kivételes évjáratait”.

Ez a termelés egészen addig folytatódott, amíg a filoxéravész el nem pusztította a szőlőültetvényeket. Amikor az elpusztult szőlőültetvényeket később újratelepítették, a Muscatel és a Mourvèdre fajtákat már nem telepítették, mivel az alkalmazott alanyokkal nem biztosították a kívánt minőségi garanciákat. A szőlőültetvények helyreállítása körülbelül 1929-re teljes mértékben megtörtént. A Clairette B és a Marsanne B fajták fokozatosan egyre nagyobb jelentőségre tettek szert a „Cassis” hírnevét adó – tehát a termelés nagy részét kitevő – fehérborok között.

A „Cassis” az első ellenőrzött eredetmegjelölések közé tartozott, amelyeket 1936. május 15-én rendelettel ismertek el. A szőlőtermő terület nagysága viszonylag változatlan maradt: az 1959-es 240 hektárról 1978-ra 200 hektárra csökkent. 2009-ben a szőlőültetvények területe 204 hektár volt, amelyből 10 hektárnyi területet fiatal szőlőtőkék tettek ki. A fehér fajtákkal beültetett terület 129 hektár (a szőlőültetvények 66 %-a), az átlagos éves termelés pedig 4 700 hektoliter. A vörös fajtákkal beültetett terület 59 hektár. A borokat 11 magánbirtok állítja elő, amelyek egyike a szomszédos Roquefort-la-Bédoule településen található.

Ok-okozati összefüggések

A tengeri hatás által mérsékelt, száraz mezoklíma, a Cassis-öböl felé megnyíló amfiteátrum-szerű domborzat, valamint a száraz kőfalakkal védett lankák agyagos-mészköves talajainak együttes hatása kedvező érési feltételeket teremt Cassis valamennyi szőlőültetvényén (amelyek többsége északnyugati fekvésű lejtőkön található) az itt termesztett valamennyi fajta, különösen a Clairette B és a Marsanne B fehér szőlőfajták számára. A napsütés, a tenger hatása által enyhített hőmérséklet-különbségek és a helyenként meredek lejtők által nyújtott védelem együttes hatása lehetővé teszi, hogy e fajták olyan szőlőt teremjenek, amelyekből a provence-i szőlőültetvényekre nagyon jellemző kiegyensúlyozott borok készíthetők, amelyekben ötvöződik a struktúra, az összetett aromaprofil, valamint a savasság és az alkoholtartalom közötti sajátos egyensúly. Ez a terroir (környezeti, domborzati és talajtani adottságai révén) az idők során az ember munkája által is formálódott és gazdagodott, a ligurok korától egészen a mai borászok koráig. Generációról generációra ezek a termelők megtanulták, hogyan lehet a legjobban alkalmazkodni

ehhez a környezethez annak érdekében, hogy erős identitástudattal rendelkező eredeti termékeket érjenek el, kifejezésre juttassák az egész közösség szakértelmét, és a terroirhoz kötődő, rendkívül egyedi borokat hozzanak létre. Ez nem csak egy múló divat, még a provence-i kontextusban sem, amely 2010 körül arról volt ismert, hogy többségében rozé borokat termel. A termelők egyértelműen egy adott szőlőtermesztési stratégiát választottak, előnyben részesítve a Marsanne B és a Clairette B fehér szőlőfajtákat, és az identitásuk megerősítése érdekében alacsony, hektáronként 45 hektoliteres hozamot határoztak meg (a növelés lehetősége nélkül). A „Cassis" bor egyedi jellegét az adja, hogy a terméshozamot oly módon korlátozták, hogy a hangsúly mindig a minőségen maradjon. Frédéric Mistral „Calendal" című versét idézve: „minden méznél édesebb, fényes, mint a gyémánt, valamint a dombjainkat borító rozmaring, hanga és mirtusz illatát árasztja…".

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A kiegészítő követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Roquefort-la-Bédoule települést foglalja magában (Bouches-du-Rhône megye).

A követelmény/eltérés címe

Címkézés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A kiegészítő követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

— kataszteri területről van szó;

— a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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