C/2026/2476

4.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2476)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cassis»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Cassis»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Cassis» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

(a) non comprende un cambiamento per i vini, del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

(c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica delle norme relative all'assortimento varietale dei vini bianchi

Descrizione

Nel capitolo I del disciplinare della DOP «Cassis», alla sezione IX, punto 1, la lettera a) «Assemblaggio dei vitigni» è modificata come segue:

— La percentuale di Marsanne B nell'assortimento varietale dei vini bianchi è ridotta a un intervallo compreso tra il 20 % e l'80 % anziché tra il 30 % e l'80 % dell'assemblaggio.

— Per gli altri vitigni nei vini rossi, rosati e bianchi, le norme relative all'assortimento varietale sono invariate e rimangono equivalenti a quelle relative ai vitigni.

Le norme relative all'assortimento varietale dei vini bianchi sono modificate per consentire di allentare le norme relative all'assortimento varietale della Marsanne B rispetto a quelle relative ai vitigni. La riduzione delle rese in succo legata a periodi prolungati di caldo e stress idrico influisce in modo significativo sulla varietà Marsanne B, la cui gestione degli assemblaggi richiede maggiore flessibilità. Tali adattamenti sono intesi a semplificare le norme, mantenendo nel contempo un profilo di prodotto conforme a quello descritto nel disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Precisazione del metodo di produzione dei vini rosati

Descrizione

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione X «Legame con la zona geografica» è integrata al punto 2 «Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti» per specificare che i vini rosati sono ottenuti mediante salasso e pressatura.

Il gruppo di produttori dispone di una produzione di vini rosati ottenuti mediante salasso e pressatura, pratica storica che continua a essere utilizzata nella denominazione. Al fine di preservare tale specificità, il metodo di produzione dei vini rosati è specificato nel documento unico al punto «Pratiche di vinificazione».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi all'autorità di controllo

Descrizione

Nel disciplinare, al capitolo III, sezione II «Riferimenti relativi all'autorità di controllo», sono stati aggiornati i recapiti dell'INAO, l'autorità di controllo. È stato precisato che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

Tali aggiornamenti sono stati inseriti nel documento unico, nella parte relativa al riferimento all'autorità di controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Cassis»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Nome**

«Cassis»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vini bianchi

Odore

I vini bianchi presentano aromi complessi con note olfattive discrete floreali, fruttate e balsamiche.

Sapore

Questi vini sono secchi e rotondi. La vicinanza del mare conferisce ai vini bianchi un carattere iodato e una vivacità quasi salina. Questi vini «da pasto» si abbinano perfettamente a specialità locali quali la bouillabaisse, i frutti di mare e la zuppa di pesce. Si bevono generalmente giovani, ma si possono conservare senza problemi per 2-3 anni.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini bianchi rappresentano circa il 70 % della produzione totale.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	—
Unità di acidità totale minima:	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 g/l.

I vini hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vini rosati

Odore

Spesso presentano aromi di frutti rossi e agrumi.

Sapore

Spesso presentano aromi di frutti rossi e agrumi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini rosati occupano una posizione sempre più importante, rappresentando circa il 30 % della produzione del 2009.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	—
Unità di acidità totale minima:	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 g/l.

Sono ottenuti mediante pressatura e salasso.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vini rossi

Odore

Di solito presentano note di cuoio e sottobosco.

Sapore

Sono vini dal carattere generoso. Per lo più ottenuti da vecchie vigne, di solito presentano note di cuoio e sottobosco, con una struttura tannica ben presente, ma sfumata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

La produzione di vino rosso è limitata.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	—
Unità di acidità totale minima:	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 3 g/l.

In fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Densità

Tipo di pratica enologica:

Restrizioni applicabili alla vinificazione

Descrizione:

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m^2. Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare. La distanza tra i filari è inferiore o uguale a 2,50 metri e la distanza fra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,90 e 0,80 metri.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica:

Pratica enologica specifica

Descrizione:

È vietato l'uso di scaglie di legno.

I vini rosati possono essere ottenuti mediante pressatura diretta o salasso.

Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico solo per i mosti e i vini nuovi ancora in fermentazione provenienti dalla pressa nel limite massimo del 10 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata e a una dose massima di 60 grammi per ettolitro.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

Pratica di vinificazione

Potatura

Tipo di pratica enologica:

Restrizioni applicabili alla vinificazione

Descrizione:

Le viti sono potate corte, con un massimo di 2 gemme franche per sperone (ad alberello, a ventaglio o a cordone di Royat) e un massimo di 6 speroni per ceppo, per un totale massimo di 12 gemme franche per ceppo.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica:

Restrizioni applicabili alla vinificazione

Descrizione:

Durante il periodo vegetativo della vite, l'irrigazione può essere autorizzata solo in caso di siccità persistente e che comprometta il corretto sviluppo fisiologico della vigna e la buona maturazione dell'uva.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

DOP Cassis — vini rossi, rosati e bianchi

Resa massima

Resa massima	45
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del comune di Cassis nel dipartimento Bouches-du-Rhône.

10. **Legame con la zona geografica**

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica si inserisce in un vasto anfiteatro che si apre ampiamente sul Mar Mediterraneo attraverso una magnifica baia, circondata da rilievi marcati costituiti da formazioni calcaree di scogliera e dolomitiche:

— a sud-est, dalle alte scogliere turoniane del Cap Canaille, che raggiungono i 416 metri di altitudine;

— a nord-est, dalla «Corona di Carlo Magno» e dalle colline del Bois de la Marcouline;

— a nord, dal Mont Carpiagne;

— a sud-ovest, dal massiccio della Gardiole.

Essa si trova a una ventina di chilometri da Marsiglia, nel solo comune di Cassis in cui la superficie parcellare di raccolta dell'uva è stata accuratamente delimitata. Al centro di questo anfiteatro si trovano colline boschive e piccole depressioni allungate orientate a sud-ovest/nord-est, che si sono sviluppate nelle formazioni argilloso-calcaree del Cenomaniano.

Il clima è particolarmente favorevole alla viticoltura, con temperature medie di 23 °C in estate, 17 °C in autunno e 11 °C in inverno. Questo territorio beneficia di un soleggiamento annuale medio di 3 000 ore e una pluviometria annuale media di 670 millimetri. Tuttavia, come avviene in tutta l'area mediterranea, le precipitazioni sono irregolari nel corso dell'anno e da un anno all'altro. Le gelate sono eccezionali, Cassis è infatti uno dei pochi comuni che non sono stati colpiti dalla gelata del 1956. Anche il rischio di grandine è molto basso. Inoltre la topografia a forma di anfiteatro, chiusa verso nord, protegge i vigneti dal Mistral, un vento freddo, secco e talvolta violento che caratterizza il clima delle zone viticole limitrofe. D'altro canto, la zona geografica è aperta all'influenza benefica delle brezze marine, che attenuano gli eccessi del clima provenzale, in particolare in estate.

Solo una parte molto limitata dei terreni del comune è utilizzata a fini agricoli (meno del 10 % della superficie totale). I vigneti sono distribuiti su 3 sistemi di pendii:

— «Le Plan», situato a ovest, di piccole dimensioni e con una topografia relativamente pianeggiante nonostante alcune colline nella parte settentrionale;

— «Les Janots», una zona delimitata da un vallone con orientamento sud-ovest/nord-est che si estende dal «Bagnol» ai «Janots» con versanti sul lato sud-est dei «Rompides»;

— infine i versanti che vanno dal «Pignier» e dal «Revestel» ai «Janots»; i dolci pendii pedemontani («Pignier») diventano sempre più ripidi man mano che salgono verso le «barre», ovvero le scarpate rocciose («La Saoupe», «Le Baou Redon»); questa zona collinare, caratterizzata da pendii molto belli, è la principale zona viticola di «Cassis», adiacente al «Pignier» e al «Revestel», ed è definita il «distretto» (o «climat») de «La Douane».

Su questi tre sistemi di pendii, le cui parcelle presentano terreni argilloso-calcarei ben drenati, i vigneti si estendono a un'altitudine compresa tra i 10 e i 150 metri circa, dalla costa fino a 3,5 chilometri nell'entroterra. La maggior parte dei vigneti è coltivata a terrazze o «restanque», sia sul versante in forte pendenza che nella vallata, strutturata come una grande scalinata.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura è sempre stata il principale settore agricolo di Cassis. Già fiorente all'epoca della dominazione romana, la sua posizione lungo la costa l'ha protetta dalle invasioni barbariche dell'VIII e dell'XI secolo. Durante il regno di Carlo IX, i vigneti di «Cassis» hanno iniziato a produrre una piccola quantità di vini bianchi. Tuttavia si attribuisce al re Renato d'Angiò, conte di Provenza, al suo ritorno in Provenza dopo la perdita del Regno di Napoli, nel 1442, l'introduzione della varietà «Muscatel». Paul du Lac, abate di Saint-Victor e signore di La Ciotat, ha contribuito allo sviluppo di questa varietà che ha reso famoso il «Cassis». Intorno al 1520 la famiglia ALBIZZI di Firenze si è trasferita a Cassis, introducendo nuove varietà di «Muscatel» e piantandole in modo estensivo.

I cittadini di Cassis hanno esteso progressivamente la coltivazione della vite su tutto il loro territorio e gli archivi del XVI secolo menzionano i distretti settentrionali e orientali che si erano aggiunti a quelli già esistenti nel 1430 nella parte sud-est. I vigneti coprivano allora 200 ettari per una produzione di 3 000- 4 000 ettolitri di vino rosso e bianco. Circa un quarto è prodotto a partire dal famoso «Muscat» utilizzato per produrre vino liquoroso o acquaviti.

Poco prima della Rivoluzione francese, tra il 1786 e il 1788, John Fisch, viaggiatore svizzero, ha attraversato la Francia. Nel resoconto del suo viaggio, inizialmente era molto critico nei confronti dei viticoltori provenzali, ma poi ha elogiato i «cru eccezionali» di Lamalgue, Cassis e Aubagne.

Tale produzione è proseguita fino alla distruzione causata dalla fillossera. Quando i vigneti distrutti sono stati successivamente ripristinati, le varietà «Muscatel» e «Mouvèdre» non sono state piantate, in quanto non offrivano tutte le garanzie di qualità con i portainnesti utilizzati. Intorno al 1929 i vigneti erano stati completamente ripristinati. Le varietà «Clairette B» e «Marsanne B» hanno gradualmente acquisito importanza tra quelle utilizzate per i vini bianchi per i quali il «Cassis» è rinomato e che pertanto rappresentano la maggior parte della produzione.

Il vigneto di «Cassis» figura tra le primissime denominazioni di origine controllata riconosciute con decreto del 15 maggio 1936. Le superfici vitate sono rimaste stabili, passando da 240 ettari nel 1959 a 200 ettari nel 1978. Nel 2009 i vigneti coprivano una superficie di 204 ettari, di cui 10 ettari di vigneti giovani. La superficie vitata a varietà bianche è di 129 ettari (66 % dei vigneti), con una produzione media annua di 4 700 ettolitri, mentre la superficie vitata a varietà rosse è di 59 ettari. I vini sono prodotti da 11 aziende vitivinicole locali, una delle quali ha sede nel comune limitrofo di Roquefort-la-Bédoule.

Interazioni causali

L'interazione tra il mesoclima secco temperato dall'influenza marittima, la topografia a forma di anfiteatro aperto sulla baia di Cassis e i terreni argilloso-calcarei sui versanti riparati dai muretti a secco in pietra fa sì che le condizioni di maturazione in tutti i vigneti di Cassis (per lo più situati sui pendii esposti a nord-ovest) siano favorevoli a tutte le varietà ivi coltivate e in particolare alle varietà bianche «Clairette B» e «Marsanne B». Infatti, gli effetti combinati del soleggiamento, delle temperature con escursioni termiche limitate dall'influenza marittima e della protezione dei pendii talvolta ripidi consentono a queste varietà di sviluppare uve che offrono un equilibrio del tutto specifico per i vigneti della Provenza, combinando struttura, un profilo aromatico complesso e un equilibrio distintivo tra acidità e alcol. Questo contesto eco-geo-pedologico è stato valorizzato nel corso del tempo dall'uomo, dai Liguri agli attuali produttori. Da una generazione all'altra, questi produttori hanno imparato come adattarsi al meglio a questo ambiente per ottenere una produzione originale con un forte senso di identità, che ha permesso l'espressione delle

competenze di un'intera comunità, conferendo ai vini una forte tipicità legata al terroir. Si tratta di una tendenza che non asseconda le mode, in un contesto provenzale che nel 2010 era più noto per la sua produzione prevalente di vini rosati. I produttori hanno chiaramente scelto una particolare strategia viticola, privilegiando le varietà bianche «Marsanne B» e «Clairette B» e definendo una bassa resa di 45 ettolitri per ettaro (senza possibilità di aumento) per affermare la propria identità. La limitazione delle rese, a favore di un'attenzione particolare e costante alla qualità, conferisce al vino «Cassis» il suo carattere elegante e prezioso, che ricorda quanto già scritto da Frédéric Mistral nella sua poesia «Calendal»: «L'ape non ha miele più dolce, brilla come un diamante limpido, profuma di rosmarino, erica e mirto, che ricoprono le nostre colline..»

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio del comune di Roquefort-la-Bédoule nel dipartimento Bouches-du-Rhône.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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