C/2026/2476

4.5.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2476)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Cassis"

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0396-AM01 – 9.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

"Cassis"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, agropārtikas un pārtikas suverenitātes ministrija. *Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* [Uzņēmumu ekonomiskā un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts].

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Ar ACVN "Cassis" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

(a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

(c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Grozījums noteikumos par baltvīnu sajaukšanu

Apraksts

Ar ACVN "Cassis" apzīmētā produkta specifikācijas IX iedaļas I nodaļas 1. punkta a) apakšpunkts "Vīnogu šķirņu maisījumi" ir grozīts šādi:

— Šķirnes "Marsanne B" īpatsvars baltvīnu kupāžā ir samazināts no 30–80 % līdz 20–80 % no kupāžas.

— Attiecībā uz pārējām sarkanvīnos, sārtvīnos un baltvīnos izmantotajām šķirnēm noteikumi par kupāžu paliek nemainīgi un joprojām ir līdzvērtīgi noteikumiem par vīnogu šķirnēm.

Baltvīnu kupāžas noteikumi ir grozīti, lai mīkstinātu noteikumu par šķirnes "Marsanne B" izmantošanu. Mazāks sulas iznākums, ko rada ilgstoši karstu laikapstākļu un ūdens resursu noslodzes periodi, īpaši ietekmē šķirni "Marsanne B", tāpēc ir vajadzīga lielāka elastība maisījumu pārvaldībā. Šo pielāgojumu mērķis ir vienkāršot noteikumus, vienlaikus nodrošinot, ka produkta profils joprojām atbilst produkta specifikācijā sniegtajam aprakstam.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Sārtvīnu ražošanas metodes specifikācija

Apraksts

Produkta specifikācijas I nodaļas X iedaļas ("Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu") 2. punkts ("Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām") ir grozīts, lai precizētu, ka sārtvīnus ražo, vīnogas presējot un izmantojot *saignée* metodi.

Ražotāju grupa ražo sārtvīnus, izmantojot *saignée* metodi un presēšanu – tradicionālu praksi, ko joprojām izmanto šim nosaukumam. Lai nodrošinātu šīs specifikas saglabāšanu, sārtvīnu ražošanas metode ir iekļauta vienotā dokumenta punktā "Vīndarības metodes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Atsauces uz kontroles iestādi

Apraksts

Produkta specifikācijas III nodaļas II punktā ("Atsauce uz kontroles iestādi") ir atjaunināta kontroles iestādes (Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*INAO*)) kontaktinformācija. Ir precizēts, ka produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudes jāveic, izmantojot apstiprinātu kontroles plānu, un tas jādara trešai struktūrai, kas garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarību un ko deleģējis Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (*INAO*).

Šie atjauninājumi ir veikti arī vienotajā dokumentā norādītajā atsaucē uz kontroles iestādi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīnu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Cassis”

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0396-AM01 – 9.2.2026.

1. **Nosaukums(-i)**

Cassis

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna(-u) apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baltvīni

Aromāts

Baltvīniem piemīt sarežģīts aromāts ar vieglām ziedu, augļu un balzama smaržas niansēm.

Garša

Šie ir sausie vīni ar pilnestīgu garšu. Jūras tuvums piešķir baltvīniem joda noti un dzīvīgumu, kas robežojas ar sāļumu. Tos uzskata par “vins de bouche” (smalkiem vīniem), un tie ļoti labi sader ar *bouillabaisse*, jūras veltēm vai zivju zupu, kas visi ir vietējie ēdieni. Šos vīnus parasti patērē jaunus, bet tos var arī uzglabāt 2–3 gadus.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Baltvīns veido aptuveni 70 % no kopējā produkcijas apjoma.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru saturs (glikoze un fruktoze) vīnos nepārsniedz 4 gramus uz litru.

Spirta minimālā dabiskā tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sārtvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni

Aromāts

Tiem bieži piemīt sarkano augļu un citrusaugļu aromāts.

Garša

Tiem bieži piemīt sarkano augļu un citrusaugļu aromāts.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Sārtvīni, kuru īpatsvars 2009. gadā bija aptuveni 30 % no ražošanas apjoma, iegūst arvien lielāku nozīmi.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Spirta minimālā dabiskā tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru saturs (glikoze un fruktoze) vīnos nepārsniedz 4 gramus uz litru.

Tos ražo, presējot vīnogas un izmantojot *saignée* metodi.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sarkanvīni

Aromāts

Tiem parasti piemīt ādas un pameža notis.

Garša

Garšas ziņā tie ir bagātīgi vīni. Sarkanvīniem, ko ražo galvenokārt no vīnogām no veciem vīnogulājiem, parasti piemīt ādas un pameža notis ar vāju, bet jūtamu tanīnu struktūru.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Sarkanvīnu apjoms veido ļoti nelielu procentuālo daļu no saražotajiem vīniem.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Šo vīnu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,5 %.

Pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru saturs (glikoze un fruktoze) vīnos nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Iepakošanai gatavos sarkanvīnos ābolskābes saturs nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Stādījumu blīvums

Vīndarības metodes veids:

Ierobežojumi attiecībā uz vīna ražošanas procesu

Apraksts:

Katram vīnkokam atvēl ne vairāk par 2,5 kvadrātmetriem platības. Šo platību aprēķina, rindstarpu platumu reizinot ar vienas rindas vīnkoku savstarpējo atstatumu. Rindstarpu platums nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids:

Īpašā vīndarības metode

Apraksts:

Aizliegta koksnes šķeldas izmantošana.

Sārtvīnus var ražot, izmantojot tiešās presēšanas metodi vai *saignée* metodi.

Sārtvīnu ražošanas procesā vīndarības ogles atļauts izmantot, tās pievienojot tikai izspiestajām misām un vēl rūgstošiem jaunvīniem, nepārsniedzot 10 % no to sārtvīnu tilpuma, kurus attiecīgais vīndaris ražo no konkrētās ražas, un ogļu maksimālā deva ir 60 grami uz hektolitru.

Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā ir jāievēro pienākumi, kas minēti Savienības tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā [*Code rural et de la pêche maritime*].

Vīndarības metode

Atzarošana

Vīndarības metodes veids:

Ierobežojumi attiecībā uz vīna ražošanas procesu

Apraksts:

Vīnkokus apgriež īsi, atstājot ne vairāk kā divus vīnstīgu pumpurus uz vienu augļzaru (apgriežot kausveidā, vēdekļveidā vai *Royat* kordona formā) un ne vairāk kā sešus augļzarus uz vienu vīnkoka zaru, vai kopā ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpurus uz vienu vīnkoku.

Vīndarības metode

Apūdeņošana

Vīndarības metodes veids:

Ierobežojumi attiecībā uz vīna ražošanas procesu

Apraksts:

Apūdeņošana vīnogulāju augšanas sezonā ir atļauta tikai tad, ja iestājies ilgstošs sausums, kas traucē vīnogulāju pareizu fizioloģisko attīstību un vīnogu nogatavošanos.

7.2. *Maksimālais iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

ACVN "Cassis" – sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums:	45
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīnu gatavošana un izturēšana tiek nodrošināta Bušdironas (*Bouches-du-Rhône*) departamenta *Cassis* pašvaldības teritorijā.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Saikni veidojošo dabas faktoru apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals ir daļa no plaša dabīga amfiteātra, kas caur krāšņu līci plaši paveras pret Vidusjūru un ko ierobežo kalnains reljefs, ko veido rifu un dolomīta kaļķakmens veidojumi:

— dienvidaustrumos – *Cap Canaille* augstās klintis (turonas stāvs) 416 metru augstumā virs jūras līmeņa;

— ziemeļaustrumos – *Couronne de Charlemagne* kalns un *Bois de la Marcouline* kalni;

— ziemeļos – *Mont Carpiagne*;

— dienvidrietumos – *La Gardiole* masīvs.

Tas atrodas aptuveni 20 kilometrus no Marseļas *Cassis* pašvaldības teritorijā, un tā apgabala, kurā vīnogas tiek novāktas, robežas ir rūpīgi noteiktas. Šā amfiteātra centrā ir mežaini pakalni un nelielas iegarenas ieplakas, kas stiepjas dienvidrietumu/ziemeļaustrumu virzienā un ir izveidojušās cenomana perioda māla un kaļķakmens nogulumos.

Klimats ir īpaši labvēlīgs vīnkopībai, un vidējā temperatūra vasarā ir 23 °C, rudenī 17 °C un ziemā 11 °C. Šajā apgabalā ir vidēji 3 000 saules gaismas stundu gadā, un gada vidējais nokrišņu daudzums ir 670 mm. Tomēr, tāpat kā visā Vidusjūras reģionā, nokrišņu daudzums gada laikā un no gada uz gadu ir nevienmērīgs. Salnas šajā apgabalā vērojamas ļoti reti. Faktiski *Cassis* bija viena no nedaudzajām pašvaldībām, kuru neskāra 1956. gada lielais aukstums. Arī krusas risks ir ļoti zems. Slēgtā amfiteātra formas topogrāfija ziemeļos aizsargā vīndārzus no mistrāla – auksta, sausa un dažkārt spēcīga vēja, kas ir ievērojama klimata iezīme kaimiņu vīnkopības apgabalos. No otras puses, ģeogrāfiskais apgabals ir atvērts jūras vēju labvēlīgajai ietekmei, kas mazina Provansas klimata pārmērīgās izpausmes, jo īpaši vasarā.

Tikai ļoti neliela daļa zemes šajā pašvaldībā tiek izmantota lauksaimniecībai: mazāk nekā 10 % no tās platības. Vīndārzi ir izvietoti trīs nogāžu sistēmās:

— “Le Plan”, kas atrodas rietumos, ar nelielu teritoriju un salīdzinoši plakanu reljefu, izņemot dažas kalnu nogāzes ziemeļu daļā;

— “Les Janots” – teritorija, ko ierobežo ieleja, kura stiepjas uz dienvidrietumiem/ziemeļaustrumiem no *Bagnol* uz *Janots*, un ietver nogāzes *Rompides* apgabala dienvidaustrumu pusē;

— visbeidzot, nogāzes, kas stiepjas no *Pignier* un *Revestel* līdz *Janots*. Lēzenās nogāzes kalnu pakājē (*Pignier*) kļūst stāvākas, virzoties uz *barres* vai klinšainām, stāvām klintīm (*La Saoupe*, *Le Baou Redon*); šis kalnainais apgabals, kurā ir dažas ļoti skaistas nogāzes, ir galvenais *Cassis* vīnkopības apgabals. Tas atrodas blakus *Pignier* un *Revestel*, un to sauc par *La Douane* "ceturtdaļu" (jeb "klimatu").

Vīndārzi atrodas šajās trīs nogāžu sistēmās, un to zemesgabalos ir labi drenētas māla un kaļķakmens augsnes, kas atrodas aptuveni 10–150 metru augstumā virs jūras līmeņa un stiepjas 3,5 kilometrus iekšzemē no jūras krasta. Lielākā daļa vīndārzu atrodas terasēs jeb *restanques*, kas ir to vietējais nosaukums, un ir izvietotas gan uz stāvām nogāzēm, gan ielejā, kur terases ir sakārtotas kāpņu veidā.

Saikni veidojošo cilvēkfaktoru apraksts

Vīnkopība vienmēr ir bijusi vadošā lauksaimniecības nozare *Cassis* reģionā. Tā ir attīstījusies kopš romiešu laikiem – apgabala atrašanās pie jūras to pasargāja no barbariskajiem iebrukumiem 8. un 9. gadsimtā. Kārļa IX valdīšanas laikā *Cassis* vīndārzos sāka ražot nelielu daudzumu baltvīna. Tomēr tiek uzskatīts, ka *René of Anjou* (Provansas grāfs) ieviesa šķirni "Muscatel", atgriezies Provansā pēc Neapoles Karalistes zaudēšanas 1442. gadā. *Paul du Lac, Saint-Victor* abats un *La Ciotat* lords veicināja šīs šķirnes, kas vēlāk tika pārdēvēta par "Cassis", attīstību. Aptuveni 1520. gadā *Albizzi* ģimene no Florences pārcēlās uz *Cassis* un ieviesa un plaši stādīja jaunas muskatvīnogu šķirnes.

Cassis iedzīvotāji pakāpeniski paplašināja vīnkopību visā savā teritorijā. Arhīvos, kas datēti ar 16. gadsimtu, papildus apgabaliem, kas 1430. gadā jau pastāvēja dienvidaustrumu daļā, ir minēti arī ziemeļu un austrumu apgabali. Tolaik vīndārzi aizņēma 200 hektārus zemes, un to ražošanas apjoms bija no 3 000 līdz 4 000 hektolitriem sarkanvīna un baltvīna. Aptuveni ceturto daļu gatavoja no slavenajām muskatvīnogām, ko izmantoja deserta vīna vai stipro alkoholisko dzērienu ražošanai.

Tieši pirms Franču revolūcijas laikā no 1786. līdz 1788. gadam šveicietis Johans Fišs [*Johann Fisch*] ceļoja pa Franciju. Savā ceļojuma aprakstā viņš sākotnēji ļoti kritizēja Provansas vīnkopjus, bet pēc tam atzinīgi novērtēja *Lamalgue*, *Cassis* un *Aubagne* "izcilās ražas".

Ražošana turpinājās, līdz filoksēra [*Phylloxera*] iznīcināja vīndārzus. Kad izpostītie vīndārzi vēlāk tika atjaunoti, šķirnes "Muscatel" un "Mouvèdre" netika stādītas, jo tās nesniedza visas kvalitātes garantijas, izmantojot attiecīgos potcelmus. Aptuveni 1929. gadā vīndārzi bija pilnībā atjaunoti. Šķirnes "Clairette B" un "Marsanne B" pakāpeniski ieguva lielāku nozīmi to baltvīnu šķirņu vidū, kuru dēļ "Cassis" vīni ir pazīstami un kuri tādējādi nodrošina lielāko daļu produkcijas.

"Cassis" bija viens no pirmajiem kontrolētajiem cilmes vietas nosaukumiem, kas tika atzīts ar 1936. gada 15. maija dekrētu. Ar vīnogulājiem apstādītā platība ir saglabājusies stabila – samazinoties no 240 hektāriem 1959. gadā līdz 200 hektāriem 1978. gadā. 2009. gadā vīndārzu platība bija 204 hektāri, no kuriem 10 hektārus klāja jauni vīnogulāji. Ar baltogu šķirnēm apstādītā platība ir 129 hektāri (66 % vīndārzu), un gada vidējais ražošanas apjoms ir 4 700 hektolitri. Ar sarkanogu šķirnēm apstādītā platība ir 59 hektāri. Vīnus ražo 11 privātīpašumos, no kuriem viens atrodas blakus esošajā *Roquefort-la-Bédoule* pašvaldībā.

Cēloniskā mijiedarbība

Mijiedarbība starp sauso mezoklimatu, kura izpausmes mazina jūras ietekme, amfiteātra formas reljefu, kas paveras pret *Cassis* līci, un māla un kaļķakmens augsnēm nogāzēs, kuras aizsargā akmens sienas, nozīmē, ka nogatavošanās apstākļi visos *Cassis* vīndārzos (galvenokārt uz ziemeļrietumiem vērstajās nogāzēs) ir labvēlīgi visām tur audzētajām šķirnēm un jo īpaši baltogu šķirnēm "Clairette B" un "Marsanne B". Faktiski saules gaismas, jūras ietekmes mazināto temperatūras atšķirību un aizsardzības, ko nodrošina dažkārt stāvās nogāzes, kombinētā ietekme ļauj no šīm šķirnēm iegūt vīnogas, kas nodrošina Provansas vīndārziem ļoti raksturīgu līdzsvaru, kas ietver struktūru, sarežģītu aromātisko profilu un savdabīgu skābuma un spirta līdzsvaru. Šo apgabalu (vides, reljefa un augsnes ziņā) laika gaitā ir uzlabojuši cilvēki, sākot no ligūriešiem un beidzot ar mūsdienu vīnkopjiem. No paaudzes paaudzē šie ražotāji ir mācījušies, kā vislabāk pielāgoties šai videi, lai iegūtu oriģinālu produkciju ar spēcīgu identitāti, atrodot veidu, kā

izpausties visas kopienas zinātībai, un radot vīnus ar augstu atšķirīguma pakāpi, kas saistīta ar vietējo apgabalu. Šī ir ilgstoša tendence, un šis apgabals Provansas kontekstā 2010. gadā bija labāk zināms tā ievērojamās sārtvīnu ražošanas dēļ. Lai uzsvērtu savu identitāti, ražotāji ir nepārprotami izvēlējušies īpašu vīnkopības stratēģiju, priekšroku dodot baltogu šķirnēm "Marsanne B" un "Clairette B" un nosakot zemu vīna iznākumu 45 hektolitru apmērā no hektāra (bez iespējas to palielināt). "Cassis" vīna unikālo raksturu nosaka vīna iznākuma ierobežošana tā, lai nemainīgi tiktu saglabāts uzsvars uz kvalitāti. Citējot *Frédéric Mistral* dzejoli "Calendal", "saldāks nekā jebkurš medus, tas spilgti spīd kā dimanti un gaisā vējo rozmarīna, viršu un miršu aromāts, kas mūsu pakalnus klāj…"

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes nosaukums

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, piemērojot atkāpi, noteikts vīnu vinifikācijai, gatavošanai un izturēšanai, veido *Roquefort-la-Bédoule* pašvaldības teritorija (Bušdironas (*Bouches-du-Rhône*) departaments).

Prasības/atkāpes nosaukums

Marķējums

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ar nosacījumu, ka:

— tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta,

— šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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