Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2476

4.5.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2476)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Cassis"

EU-referentienummer: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Naam van het product**

"Cassis"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit. Directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Cassis" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van de assemblagevoorschriften voor witte wijnen

Beschrijving

Hoofdstuk I van het productdossier van de BOB “Cassis” is in punt IX-1°-a) “Assemblage van druivenrassen” als volgt gewijzigd:

— Het aandeel van marsanne B in de assemblage van witte wijnen wordt teruggebracht tot een percentage tussen 20 % en 80 % van de assemblage, in plaats van 30 % tot 80 %.

— Voor de andere rassen van rode, witte en roséwijnen blijven de assemblagevoorschriften ongewijzigd en in overeenkomst met de voorschriften inzake wijnstokrassen.

De assemblagevoorschriften voor witte wijnen zijn gewijzigd om de assemblagevoorschriften voor marsanne B te versoepelen ten opzichte van de voorschriften inzake wijnstokrassen. De daling van de sapopbrengsten in verband met langdurige perioden van hitte en waterstress heeft met name gevolgen voor het druivenras marsanne B, waarvan het beheer van de assemblages meer flexibiliteit vereist. Deze aanpassingen hebben tot doel de voorschriften te vereenvoudigen en tegelijkertijd een productprofiel te behouden dat in overeenstemming is met het in het productdossier beschreven profiel.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Specificatie van de productiemethode voor roséwijnen

Beschrijving

Hoofdstuk I van het productdossier is aangevuld in punt X — Verband met het geografische gebied — 2° — Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van de producten — om de methode voor het verkrijgen van de roséwijnen te specificeren, hetzij door persing, hetzij door de druiven te laten “bloeden”.

De producentengroepering beschikt over een productie van roséwijnen verkregen door de druiven te laten “bloeden” (“saignée”) en door persing, een historische werkwijze die nog steeds in de benaming wordt gebruikt. Om deze specificiteit te behouden is de bereidingswijze van de roséwijnen in het enig document gespecificeerd in de rubriek “Wijnbereidingsprocedés”.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verwijzingen naar de controle-instantie

Beschrijving

In hoofdstuk III van het productdossier, punt II —Verwijzing naar de controle-instantie, zijn de contactgegevens van het INAO, de controle-instantie, bijgewerkt. Er is gespecificeerd dat de controle op de naleving van het productdossier wordt uitgevoerd op basis van een goedgekeurd controleplan en door een door het INAO gemachtigde derde instantie die waarborgen biedt inzake bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze actualisering is ook doorgevoerd in de verwijzing naar de toezichthoudende autoriteit in het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van de wijnen

“Cassis”

EU-referentienummer: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Naam van het product**

“Cassis”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Witte wijnen.

Aroma

De witte wijnen hebben complexe aroma’s met discrete florale, fruitige en balsemieke geurtoetsen.

Smaak

Deze wijnen zijn droog en rond. De nabijheid van de zee geeft de witte wijnen hun gejodeerde karakter en haast zilte levendigheid. Ze worden beschouwd als “vins de bouche” (fijne wijnen) en gaan zeer goed samen met bouillabaisse, zeevruchten of vissoep, allemaal lokale specialiteiten. Deze wijnen worden over het algemeen jong gedronken, maar kunnen gemakkelijk 2 tot 3 jaar worden bewaard.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Witte wijnen zijn goed voor ongeveer 70 % van de totale productie.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De wijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van hoogstens 4 g/l.

Ze hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Roséwijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Roséwijnen

Aroma

Ze hebben vaak aroma's van rood fruit en citrusvruchten.

Smaak

Ze hebben vaak aroma's van rood fruit en citrusvruchten.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De roséwijnen worden steeds belangrijker en waren in 2009 goed voor ongeveer 30 % van de productie.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Ze hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %.

De wijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van hoogstens 4 g/l.

Ze worden bereid door persing en "bloeding".

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Rode wijnen

Aroma

Ze hebben gewoonlijk toetsen van leer en onderhout.

Smaak

Het zijn wijnen met een vol karakter. De rode wijnen zijn meestal gemaakt van oude wijnstokken en hebben doorgaans toetsen van leer en onderhout, met een zwakke maar waarneembare tanninestructuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De productie van rode wijn is kleinschalig.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Ze hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,5 %.

De wijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van hoogstens 3 g/l.

Op het moment van het verpakken hebben de wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Dichtheid

Soort oenologisch procedé

Wijnbereidingsbeperking

Beschrijving

Elke wijnstok beschikt over een grondoppervlak van maximaal 2,50 vierkante meter. Deze oppervlakte wordt berekend door de afstand tussen de rijen te vermenigvuldigen met de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 0,80 m.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

— Het gebruik van stukjes hout is verboden.

— De roséwijnen kunnen worden bereid door directe persing of door “bloeding”.

Bij de bereiding van de roséwijnen mag voor most en jonge wijnen die na de persing nog aan het gisten zijn, houtskool voor oenologische doeleinden worden gebruikt bij ten hoogste 10 % van de hoeveelheid roséwijnen die de betreffende wijnmaker voor de betrokken oogst bereidt, in een maximale dosering van 60 gram per hectoliter.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen wat oenologische procedés betreft ook voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

Wijnbereidingsprocedé

Snoei

Soort oenologisch procedé

Wijnbereidingsbeperking

Beschrijving

De wijnstokken worden kort gesnoeid, met maximaal twee ogen per vruchttak (gobeletsnoei, waaiersnoei of Royat-snoei) en maximaal zes vruchttakken per wijnstok, of in totaal maximaal twaalf ogen per wijnstok.

Wijnbereidingsprocedé

Irrigatie

Soort oenologisch procedé

Wijnbereidingsbeperking

Beschrijving

Tijdens de vegetatieperiode is irrigatie slechts toegestaan bij aanhoudende droogte die de goede fysiologische ontwikkeling van de wijnstokken en de goede rijping van de druiven verhindert.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/druivenras/soort

BOB Cassis — rode, witte en roséwijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	45
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De druivenoogst en de vinificatie, bereiding en opvoeding van de wijnen vinden plaats op het grondgebied van de gemeente Cassis in het departement Bouches-du-Rhône.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het geografische gebied maakt deel uit van een uitgestrekt natuurlijk amfitheater dat via een prachtige baai uitkomt op de Middellandse Zee en wordt omringd door bergachtig terrein dat bestaat uit rif- en dolomiethoudende kalksteenformaties:

— in het zuidoosten door de hoge turonische kliffen van Cap Canaille die een hoogte van 416 meter bereiken;

— in het noordoosten door de berg “Couronne de Charlemagne” en de heuvels van de Bois de la Marcouline;

— in het noorden door de Mont Carpiagne;

— in het zuidwesten door het La Gardiole-massief.

Het gebied bevindt zich op een twintigtal kilometers van Marseille, in de gemeente Cassis, waarbinnen het perceelgebied waar de druiven worden geoogst, zorgvuldig is afgebakend. In het hart van dit amfitheater bevinden zich bosrijke heuvels en kleine langgerekte depressies in zuidwestelijke/noordoostelijke richting, die zich hebben gevormd in de klei-kalksteenafzettingen uit het cenomanien.

Het klimaat is bijzonder gunstig voor de wijnbouw, met gemiddelde temperaturen van 23 °C in de zomer, 17 °C in het najaar en 11 °C in de winter. Het gebied profiteert van gemiddeld 3 000 uren zonneschijn per jaar en een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 670 mm. Zoals in het hele Middellandse Zeegebied is de neerslag echter onregelmatig in de loop van het jaar en van jaar tot jaar. Vorst komt in het gebied zeer zelden voor. Cassis is overigens een van de weinige gemeenten die niet te lijden hebben gehad van de vorst van 1956. Ook de kans op hagel is zeer gering. De topografie in de vorm van een amfitheater, gesloten naar het noorden, beschermt de wijngaarden tegen de mistral, een koude, droge en soms onstuimige wind die het klimaat in naburige wijnbouwgebieden kenmerkt. Daarentegen profiteert het geografische gebied van de gunstige invloed van de zeebries, die de uitwassen van het Provençaalse klimaat temperen, met name in de zomer.

Slechts een zeer beperkt deel van de grond in de gemeente wordt voor landbouw gebruikt: minder dan 10 % van de oppervlakte. De wijngaarden liggen verspreid over drie hellingssystemen:

— “Le Plan”, gelegen in het westen, met een geringe oppervlakte en een relatief vlakke topografie, ondanks enkele hellingen in het noorden;

— “Les Janots”, begrensd door een vallei met een zuidwestelijke/noordoostelijke ligging, die zich uitstrekt van “Bagnol” tot “Janots” met hellingen aan de zuidoostkant van “Rompides”.

— tot slot de hellingen die zich uitstrekken van “Pignier” en “Revestel” tot “Janots”; de zachte hellingen in de uitlopers (“Pignier”) worden steeds steiler naarmate ze zich verheffen richting de “barres” of rotsachtige kliffen (“La Saoupe”, “Le Baou Redon”); dit heuvelachtige gebied, met enkele zeer prachtige hellingen, is het belangrijkste wijnbouwgebied in Cassis, naast “Pignier” en “Revestel”, en wordt het “quartier” (of “climat”) van “La Douane” genoemd.

De wijngaarden op deze drie hellingssystemen, waarvan de percelen goed gedraineerde klei-kalksteenbodems hebben, liggen op een hoogte van ongeveer 10 tot 150 meter en op 3,5 kilometer landinwaarts vanaf de kust. Een groot deel van deze wijngaarden wordt bebouwd in terrassen of “restanques”, zowel op de steile hellingen als in de vallei die als een grote trap is aangelegd.

Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

De wijnbouw is in Cassis altijd de belangrijkste landbouwsector geweest. Deze sector, die al floreerde in de Romeinse tijd, was in de achtste en elfde eeuw beschermd tegen de invasies van de barbaren door de ligging aan de kust. Onder Karel IX begonnen de wijngaarden van Cassis met de productie van een kleine hoeveelheid witte wijn. Naar verluidt introduceerde René I van Anjou (graaf van Provence) het ras muscatel bij zijn terugkeer naar de Provence na het verlies van het Koninkrijk Napels in 1442. Paul du Lac, abt van Saint-Victor en Heer van La Ciotat, droeg bij tot de ontwikkeling van dit ras, dat vervolgens werd omgedoopt tot “Cassis”. Rond 1520 vestigde de Florentijnse familie Albizzi zich in Cassis en introduceerde er nieuwe muscatelrassen, die door de Albizzi in grote aantallen werden aangeplant.

De inwoners van Cassis breidden de wijnbouw geleidelijk uit over hun hele grondgebied. In de archieven uit de zestiende eeuw werden de noordelijke en oostelijke districten reeds vermeld, naast de districten die al in 1430 bestonden in het zuidoostelijke deel. Het wijngebied beslaat dan 200 hectare en er wordt 3 000 tot 4 000 hectoliter rode en witte wijn geproduceerd. Ongeveer een kwart wordt bereid uit deze beroemde “muscat” die wordt gebruikt voor de productie van likeurwijn of gedistilleerde dranken.

Vlak voor de Franse Revolutie, tussen 1786 en 1788, reisde een Zwitser met de naam John Fisch door Frankrijk. In zijn verslag over zijn reis was hij aanvankelijk zeer kritisch over de Provençaalse wijnbouwers, maar vervolgens prees hij de “uitzonderlijke crus” van Lamalgue, Cassis en Aubagne.

Deze productie bleef bestaan, totdat de wijngaarden door de phylloxera werden verwoest. Toen de totaal verwoeste wijngaarden later werden hersteld, werden de rassen “muscatel” en “mouvèdre” niet aangeplant, aangezien zij niet alle kwaliteitsgaranties boden met de gebruikte onderstammen. Rond 1929 waren de wijngaarden volledig hersteld. De druivenrassen clairette B en marsanne B hebben geleidelijk een grotere plek verworven binnen het druivenrassenbestand dat wordt gebruikt voor de witte wijnen waarvoor “Cassis” bekendstaat. Zij maken dus het grootste deel van de productie uit.

“Cassis” was een van de allereerste gecontroleerde oorsprongsbenamingen die bij decreet van 15 mei 1936 werden erkend. De met wijnstokken beplante oppervlakte is stabiel gebleven, van 240 hectare in 1959 tot 200 hectare in 1978. In 2009 besloegen de wijngaarden een oppervlakte van 204 hectare, waarvan 10 hectare jonge wijnstokken. Het met witte druivenrassen beplante areaal bedraagt 129 hectare (66 % van het wijngebied) met een gemiddelde jaarlijkse productie van 4 700 hectoliter. Het met rode rassen beplante areaal beslaat 59 hectare. De wijnen worden geproduceerd door elf particuliere domeinen, waarvan er één is gevestigd in de aangrenzende gemeente Roquefort-la-Bédoule.

Oorzakelijke verbanden

De wisselwerking tussen het droge mesoklimaat dat wordt getemperd door de invloed van de zee, de topografie in de vorm van een amfitheater uitkomend op de baai van Cassis en de klei-kalksteenbodems op de hellingen die beschut zijn door lage muurtjes van breukstenen, zorgt ervoor dat de rijpingsomstandigheden in het hele wijngebied van Cassis, voornamelijk gelegen op noordwestelijke hellingen, gunstig zijn voor alle daar geteelde rassen en met name voor de witte rassen clairette B en marsanne B. Door de gecombineerde effecten van de zonneschijn, de temperatuurverschillen die worden getemperd door de invloed van de zee, en de bescherming die wordt geboden door de soms steile hellingen, kunnen deze rassen druiven ontwikkelen die een evenwicht bieden dat zeer specifiek is voor de wijngaarden van de Provence, waarbij structuur, een complex aromatisch profiel en een kenmerkend evenwicht tussen zuur en alcohol worden gecombineerd. Deze ecologische, geologische en bodemomstandigheden zijn in de loop der tijd door de mens verbeterd, van de Liguriërs tot de wijnbouwers van vandaag. Door de generaties heen hebben deze producenten de juiste balans gevonden tussen deze omstandigheden en een originele productie, een productie met een sterke identiteit die het mogelijk heeft gemaakt om de knowhow van een hele gemeenschap tot

uitdrukking te brengen, wat zorgt voor wijnen met een sterk karakter dat verbonden is met het terroir. In een Provençaalse context die in 2010 vooral bekendstond om zijn productie van overwegend roséwijnen, is dit geen voorbijgaande trend. De producenten hebben duidelijk gekozen voor een specifieke wijnbouwstrategie, waarbij prioriteit wordt gegeven aan de witte druivenrassen marsanne B en clairette B en een lage opbrengst van 45 hectoliter per hectare (zonder mogelijkheid tot verhoging) is vastgesteld om hun identiteit te bevestigen. De beperking van de opbrengsten ten gunste van een bijzondere en constante aandacht voor de kwaliteit geeft "Cassis"-wijn zijn hoogwaardige en kostbare karakter, wat doet denken aan wat Frédéric Mistral reeds schreef in zijn gedicht "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 …" ("De bij heeft geen zoetere honing, hij schittert als een heldere diamant, ruikt naar rozemarijn, heide en mirte, die onze heuvels bedekken …")

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Bij wijze van uitzondering mogen de wijnen worden bereid en opgevoed in het gebied in de onmiddellijke nabijheid, dat bestaat uit de gemeente Roquefort-la-Bédoule (departement Bouches-du-Rhône).

Titel van de vereiste/afwijking

Etikettering

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Op de etikettering van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

— het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

— die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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