C/2026/2476

4.5.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2476)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cassis»

Número de referência UE: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Nome do produto**

«Cassis»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar] *Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises* [Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Cassis» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração denominada alteração ao nível da União, a saber:

a) Não inclui uma mudança de nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) Não corre o risco de anular a relação com a área geográfica;

c) Não implica novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração das regras relativas à lotação dos vinhos brancos

Descrição

No capítulo I, secção IX, artigo 1.º, do caderno de especificações da DOP «Cassis», a alínea a) «Lotação das castas» é alterada do seguinte modo:

— A proporção de *marsanne* B na lotação dos vinhos brancos é reduzida para 20 %-80 %, em vez de 30 %-80 %.

— Para as outras castas dos vinhos tintos, rosados e brancos, as regras de lotação mantêm-se inalteradas e equivalentes às regras de encepamento.

As regras relativas à lotação dos vinhos brancos foram alteradas para permitir a flexibilização das regras relativas à lotação de *marsanne* B em relação às regras de encepamento. A redução do rendimento em sumo associada a períodos prolongados de calor e estresse hídrico tem particular impacto na casta *marsanne* B, pelo que a gestão da lotação exige maior flexibilidade. Estes ajustamentos visam simplificar as regras, mantendo simultaneamente um perfil do produto em conformidade com o descrito no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Especificação do método de obtenção dos vinhos rosados

Descrição

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações na secção X «Relação com a área geográfica», artigo 2.º «Informações sobre a qualidade e as características dos produtos», a fim de especificar o método de obtenção dos vinhos rosados, quer por sangria quer por prensagem.

O agrupamento de produtores produz vinhos rosados por sangria e prensagem, uma prática histórica que continua a ser utilizada na denominação. A fim de preservar esta especificidade, o método de obtenção dos vinhos rosados é especificado no documento único, na rubrica «Práticas vitivinícolas».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Dados da entidade de controlo

Descrição

No capítulo III do caderno de especificações, ponto II, «Dados da entidade de controlo», atualizam-se os dados de contacto do INAO, a autoridade responsável pelo controlo. Especifica-se que a verificação do cumprimento do caderno de especificações é efetuada, por delegação do INAO, por um organismo terceiro que ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência, com base num plano de controlo aprovado.

Estas atualizações foram incluídas no documento único, na referência à autoridade de controlo.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Cassis»

Número de referência UE: PDO-FR-A0396-AM01 — 9.2.2026

1. **Nome(s)**

Cassis

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Vinhos brancos.

Nariz

Os vinhos brancos apresentam aromas complexos, com notas florais, frutadas e balsâmicas discretas.

Boca

Sãos vinhos secos e redondos. A proximidade do mar confere aos vinhos brancos um caráter iodado e uma vivacidade quase salgada. Considerados «vins de bouche» (vinhos finos), combinam-se muito bem com especialidades locais como *bouillabaisse*, marisco ou sopa de peixe. São geralmente bebidos jovens, mas podem conservar-se facilmente durante dois a três anos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos brancos representam cerca de 70 % da produção total.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 4 g/l.

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

☑ As características analíticas não constantes desta secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Vinhos rosados

Nariz

Apresentam frequentemente aromas de frutos vermelhos e citrinos.

Boca

Apresentam frequentemente aromas de frutos vermelhos e citrinos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos rosados estão a tornar-se cada vez mais importantes, representando cerca de 30 % da produção em 2009.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 4 g/l.

São obtidos por prensagem e por sangria.

☑ As características analíticas não constantes desta secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Vinhos tintos

Nariz

Geralmente, apresentam notas de couro e de vegetação rasteira.

Boca

São vinhos com um caráter generoso. Maioritariamente produzidos a partir de vinhas antigas, os vinhos tintos apresentam geralmente notas de couro e de vegetação rasteira, com uma estrutura tânica ténue mas percetível.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos tintos representam apenas uma pequena percentagem dos vinhos produzidos.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 g/l.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro.

☑ As características analíticas não constantes desta secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

Densidade

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à produção

Descrição

Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m^2. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés da mesma linha. O espaço entre as linhas não pode exceder 2,50 m e o espaço entre os pés, numa mesma linha, não pode ser inferior a 0,80 m.

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— É proibida a utilização de aparas de madeira;

— Os vinhos rosados podem ser obtidos por prensagem direta ou por sangria.

Para a elaboração de vinhos rosados, é autorizado o uso de carvões enológicos nos mostos e vinhos novos ainda em fermentação, logo após a prensagem, até 10 % do volume dos vinhos rosados produzidos por vinicultor para uma colheita específica. A dose máxima é de 60 gramas por hectolitro.

Além das disposições supramencionadas, os vinhos devem cumprir, em termos de práticas enológicas, as obrigações previstas na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

Prática vitivinícola

Poda

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à produção

Descrição

As vinhas são podadas em poda curta, com um máximo de dois olhos francos por talão (condução em taça, palmeta ou cordão de Royat) e um máximo de seis talões por pé, ou um total máximo de 12 olhos francos por pé.

Prática vitivinícola

Irrigação

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à produção

Descrição

A rega só é autorizada, durante o período vegetativo da vinha, em caso de seca persistente e se esta for prejudicial ao bom desenvolvimento fisiológico da videira e à boa maturação das uvas.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

DOP Cassis — vinhos tintos, rosados e brancos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	45
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar no território do município de Cassis, no departamento de Bouches-du-Rhône.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica faz parte de um vasto anfiteatro que se abre ao mar Mediterrâneo numa magnífica baía. É delimitada por um terreno montanhoso constituído por formações de calcários recifais e dolomíticos:

— a sudeste, pelas falésias do Turoniano de Cap Canaille, com uma altitude de 416 metros;

— a nordeste, pela «couronne de Charlemagne» e pelas colinas do Bois de la Marcouline;

— a norte, pelo Mont Carpiagne;

— e, a sudoeste, pelo maciço de La Gardiole.

Situa-se a cerca de vinte quilómetros de Marselha, no município de Cassis, e a superfície parcelar de vindima da uvas foi cuidadosamente delimitada. No centro deste anfiteatro encontram-se colinas arborizadas e pequenas depressões alongadas, orientadas de sudoeste para nordeste, que se desenvolveram nos depósitos argilo-calcários do Cenomaniano.

O clima é particularmente favorável à viticultura, com temperaturas médias de 23 °C no verão, 17 °C no outono e 11 °C no inverno. Esta zona beneficia de uma média de 3 000 horas de insolação por ano e de uma precipitação média anual de 670 mm. No entanto, tal como em toda a região mediterrânica, as precipitações são irregulares ao longo do ano e de um ano para o outro. As geadas são muito pouco frequentes na zona. De facto, Cassis foi um dos poucos municípios que não foram afetados pela vaga de frio de 1956. O risco de granizo é também muito baixo. O relevo em anfiteatro fechado a norte protege as vinhas do mistral, um vento frio, seco e, por vezes, violento, que é uma característica notória do clima das zonas vitícolas vizinhas. Por outro lado, a área geográfica está aberta à influência benéfica das brisas marinhas, que atenuam os excessos do clima provençal, sobretudo no verão.

A percentagem das terras do município utilizada na agricultura é muito limitada: menos de 10 % da sua superfície. As vinhas estão repartidas por três sistemas de declive:

— «Le Plan», a oeste, de pequena dimensão e com uma topografia relativamente plana, com exceção de algumas encostas na parte norte;

— «Les Janots», setor delimitado por um vale com orientação sudoeste/nordeste, que se estende de «Bagnol» a «Janots», com encostas no lado sudeste dos «Rompides»;

— por último, as encostas que se estendem de «Pignier» e «Revestel» a «Janots». As encostas suaves do sopé («Pignier») tornam-se mais íngremes à medida que sobem para os «barres» ou escarpas rochosas («La Saoupe», «Le Baou Redon»). Este setor acidentado, com algumas encostas de grande beleza, é a principal zona vitícola de «Cassis». É adjacente a «Pignier» e «Revestel» e designada por «quartier» (ou «climat») de «La Douane».

As vinhas estão implantadas nestes três sistemas de declive, em parcelas de solos argilo-calcários bem drenados, a uma altitude de 10 a 150 metros, estendendo-se desde a costa para o interior ao longo de 3,5 quilómetros. A maior parte são cultivadas em socalcos ou «restanques» (denominação local), tanto nas encostas íngremes como no vale, que se assemelha a uma imensa escadaria.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A viticultura sempre foi o principal setor agrícola de Cassis. Florescente desde a época romana, a sua localização costeira protegeu-a das invasões bárbaras dos séculos VIII e XI. Durante o reinado de Carlos IX, as vinhas de Cassis começaram a produzir uma pequena quantidade de vinho branco. No entanto, terá sido o rei Renato de Anjou, conde da Provença, a introduzir a casta *muscatel*, ao regressar à Provença após a perda do reino de Nápoles em 1442. Paul du Lac, abade de Saint-Victor e senhor de La Ciotat, contribuiu para o desenvolvimento desta casta, posteriormente rebatizada *cassis*. Por volta de 1520, a família florentina dos Albizzi instala-se em Cassis, introduzindo novas castas *muscatel* e plantando-as em grande escala.

Os habitantes de Cassis desenvolvem gradualmente o cultivo da vinha em todo o território. Arquivos do século XVI mencionam os bairros setentrionais e orientais, para além dos já existentes em 1430 na parte sudeste. Nessa altura, as vinhas ocupavam 200 hectares e a produção variava entre 3 000 e 4 000 hectolitros de vinho tinto e branco. Cerca de um quarto era elaborado a partir da famosa *muscat*, utilizada para produzir vinho licoroso ou bebidas espirituosas.

Pouco antes da Revolução Francesa, entre 1786 e 1788, um viajante suíço chamado John Fisch percorreu a França. No relato das suas viagens, embora comece por criticar bastante os viticultores provençais, elogia em seguida as «colheitas excecionais» de Lamalgue, Cassis e Aubagne.

Esta produção prosseguiu até à destruição das vinhas pela filoxera. As vinhas, totalmente destruídas, foram posteriormente reabilitadas sem as castas *muscatel* e *mouvèdre*, que não ofereciam todas as garantias de qualidade com os porta-enxertos então utilizados. Por volta de 1929, as vinhas tinham sido completamente reconstituídas. As castas *clairette* B e *marsanne* B ganharam gradualmente importância entre as castas dos vinhos brancos a que se deve a notoriedade de «Cassis» e, por conseguinte, representam a maior parte da produção.

«Cassis» figura entre as primeiras denominações de origem controlada a serem reconhecidas por decreto em 15 de maio de 1936. A superfície vitícola manteve-se estável, tendo passado de 240 hectares em 1959 para 200 hectares em 1978. Em 2009, as vinhas cobriam uma superfície de 204 hectares, incluindo 10 hectares de vinhas jovens. A superfície plantada com castas brancas é de 129 hectares (66 % das vinhas), com uma produção média anual de 4 700 hectolitros. A superfície plantada com castas tintas é de 59 hectares. Os vinhos são produzidos por 11 propriedades privadas, uma das quais situada no município vizinho de Roquefort-la-Bédoule.

Nexo causal

A combinação de um mesoclima seco e temperado pela influência marítima, da topografia em forma de anfiteatro que abre para a baía de Cassis e dos solos argilo-calcários nas encostas abrigadas pelos muros de pedra seca cria, em todas as vinhas de Cassis (na sua maioria situadas nas encostas viradas a noroeste), condições de maturação favoráveis a todas as castas aí cultivadas e, em especial, às castas brancas *clairette* B e *marsanne* B. Com efeito, os efeitos combinados da insolação, das diferenças de temperatura atenuadas pela influência marítima e da proteção proporcionada pelas encostas por vezes abruptas permitem que estas castas produzam uvas com um equilíbrio único para as vinhas da Provença, combinando estrutura, um perfil aromático complexo e um equilíbrio distintivo entre acidez e álcool. Este contexto ecológico e geopedológico foi valorizado ao longo do tempo pelo ser humano, desde os Ligúrios até aos viticultores de hoje. Ao longo das gerações, estes produtores aprenderam a melhor forma de se adaptarem a este ambiente para obter uma produção original, com uma forte identidade, dando expressão ao

saber-fazer de toda a comunidade e criando vinhos que traduzem bem a tipicidade da área geográfica. Não se trata de uma tendência passageira, num contexto provençal mais conhecido, em 2010, pela produção maioritária de vinhos rosados. Os produtores optaram claramente por uma estratégia vitícola específica, dando prioridade às castas brancas *marsanne* B e *clairette* B e definindo um baixo rendimento de 45 hectolitros por hectare (sem possibilidade de aumento), a fim de afirmar a sua identidade. A limitação dos rendimentos para manter a tónica na qualidade confere ao vinho «Cassis» o seu caráter distinto e valioso, evocativo das palavras de Frédéric Mistral no poema «Calendal»: «Mais doce do que o mel, possui o brilho límpido do diamante e cheira ao alecrim, à urze e ao mirto que cobrem as nossas colinas...».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território do município de Roquefort-la-Bédoule, no departamento de Bouches-du-Rhône.

Descrição do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições complementares relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro;

— o nome em causa conste da declaração de colheita.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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