Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2026/2476

4.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2476)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cassis“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0396-AM01 – 9. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Cassis“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti *Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises* (Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Cassis“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

(a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

(c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena pravidiel sceľovania bielych vín

Opis

V kapitole I článku IX bode 1 špecifikácie výrobku s CHOP „Cassis“ sa písmeno a) „Zmesi muštových odrôd“ zmenilo takto:

— podiel odrody Marsanne B v scelenej zmesi bielych vín sa namiesto 30 % až 80 % znížil na 20 % až 80 % zmesi,

— v prípade ostatných odrôd používaných v červených, ružových a bielych vínach zostávajú pravidlá sceľovania nezmenené a sú stále rovnocenné s pravidlami týkajúcimi sa muštových odrôd.

Pravidlá sceľovania bielych vín sa zmenili s cieľom zmierniť pravidlo používania odrody Marsanne B. Nižšie výnosy šťavy v dôsledku dlhých období horúčav a vodného stresu majú osobitný vplyv na odrodu Marsanne B, takže je pri riadení zmesí potrebná väčšia flexibilita. Cieľom týchto úprav je zjednodušiť pravidlá a zároveň zabezpečiť, aby profil výrobku naďalej zodpovedal opisu v špecifikácii výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifikácia spôsobu výroby ružových vín

Opis

V kapitole I oddiele X (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) špecifikácie výrobku sa bod 2 (Informácie o kvalite a vlastnostiach výrobku) zmenil tak, aby sa spresnilo, že pri výrobe ružových vín sa používa lisovanie a metóda Saignée.

Skupina výrobcov používa na výrobu ružových vín metódu Saignée a lisovanie, čo je tradičný postup, ktorý sa pri tomto označení stále používa. Aby sa zabezpečilo zachovanie tejto osobitosti, v jednotnom dokumente sa do bodu „Vinárske výrobné postupy“ zahrnul spôsob výroby ružových vín.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

V kapitole III článku II (Odkaz na kontrolný orgán) špecifikácie výrobku sa aktualizovali kontaktné údaje kontrolného orgánu (Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality, INAO). Spresnilo sa, že kontrola súladu so špecifikáciou výrobku sa musí vykonávať na základe schváleného plánu kontroly a musí ju realizovať orgán poskytujúci záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti, ktorý je treťou stranou, poverený Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO).

Tieto aktualizácie sa vykonali aj v jednotnom dokumente, a to v odkaze na kontrolný orgán.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Cassis“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0396-AM01 – 9. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Cassis“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele vína.

Aróma

Biele vína majú komplexné arómy s jemnými kvetinovými, ovocnými a balzamickými vonnými tónmi.

Chuť

Ide o okrúhle suché vína. Blízkosť mora dodáva bielym vínam jódový charakter a živosť, ktorá hraničí so slanosťou. Považujú sa za „vins de bouche“ (stolové vína) a veľmi dobre sa hodia k bujabéze, morským plodom či rybacej polievke, ktoré sú miestnymi špecialitami. Tieto vína sa zvyčajne pijú mladé, ale môžu sa bez problémov skladovať dva až tri roky.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Biele vína predstavujú približne 70 % celkovej produkcie.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) v týchto vínach po fermentácii je maximálne 4 gramy na liter.

Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružové vína

Aróma

Často majú arómy červeného ovocia a citrusov.

Chuť

Často majú arómy červeného ovocia a citrusov.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Ružové vína sú čoraz dôležitejšie a v roku 2009 predstavovali približne 30 % produkcie.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) v týchto vínach po fermentácii je maximálne 4 gramy na liter.

Pri výrobe sa používa lisovanie a metóda Saignée.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Červené vína

Aróma

Zvyknú mať tóny kože a lesného podrastu.

Chuť

Ide o veľkorysé vína. Červené vína, ktoré sa väčšinou vyrábajú zo starého viniča, majú spravidla tóny kože a lesného podrastu so slabou, ale zreteľnou tanínovou štruktúrou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Červené vína predstavujú veľmi malý percentuálny podiel vyrobených vín.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) v týchto vínach po fermentácii je maximálne 3 gramy na liter.

Pri balení majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 gramu na liter.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Hustota výsadby

Typ enologického postupu:

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis:

Maximálna dispozičná plocha krov je 2,50 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a vzdialeností medzi krami v jednom rade. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu:

Osobitný enologický postup

Opis:

Používanie kúskov dreva je zakázané.

Na výrobu ružových vín možno používať priame lisovanie alebo metódu Saignée.

Používanie enologického aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiaceho mladého vína po lisovaní; jeho používanie je obmedzené na 10 obj. % ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a v maximálnej koncentrácii 60 gramov na hektoliter.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

Vinársky výrobný postup

Rez

Typ enologického postupu:

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis:

Kry sa režú na čapíky, pričom jeden čapík má najviac dva púčiky (vedenie Gobelet, vejár alebo kordón Royat) a jeden ker má najviac šesť čapíkov, teda celkovo má jeden ker najviac 12 púčikov.

Vinársky výrobný postup

Zavlažovanie

Typ enologického postupu:

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis:

Počas vegetačného obdobia viniča je povolené zavlažovanie v prípade pretrvávajúceho sucha, pokiaľ tento stav narúša zdravý fyziologický vývoj viniča a optimálne dozrievanie hrozna.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

CHOP Cassis – červené, ružové a biele vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	45
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Zoznam muštových odrôd alebo odrôd, z ktorých sa víno/vína vyrábajú**

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území obce Cassis v departemente Bouches-du-Rhône.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť je súčasťou rozsiahleho prírodného amfiteátra, ktorý sa cez veľkolepý záliv otvára do Stredozemného mora a ohraničuje ho hornatý terén, ktorý tvoria útesy a dolomitické vápencové útvary:

— vysoké útesy Cap Canaille (turonský stupeň) v nadmorskej výške 416 m na juhovýchode,

— vrch Couronne de Charlemagne a kopce Bois de la Marcouline na severovýchode,

— Mont Carpiagne na severe

— a masív La Gardiole na juhozápade.

Nachádza sa asi 20 km od Marseille v obci Cassis, pričom plocha pozemku, kde sa zberá hrozno, je starostlivo vymedzená. V srdci tohto amfiteátra sa nachádzajú zalesnené kopce a malé podlhovasté zníženiny smerujúce na juhozápad a severovýchod, ktoré sa vyvinuli v cenomanských ílovito-vápencových nánosoch.

Podnebie je mimoriadne priaznivé pre pestovanie viniča s priemernými teplotami 23 °C v lete, 17 °C na jeseň a 11 °C v zime. Táto oblasť má v priemere 3 000 hodín slnečného svitu ročne a priemerný ročný úhrn zrážok 670 mm. Podobne ako v celom Stredomorí sú však zrážky v priebehu roka a v jednotlivých rokoch nepravidelné. Mráz sa v tejto oblasti vyskytuje len zriedkavo. Cassis bola v podstate jednou z mála obcí, ktoré neboli postihnuté veľkým mrazom v roku 1956. Riziko krupobitia je takisto veľmi nízke. Uzavretý amfiteátrový reliéf smerom na sever chráni vinohrady pred mistrálom, t. j. studeným, suchým a niekedy prudkým vetrom, ktorý je výraznou črtou podnebia v susedných vinohradníckych oblastiach. Na druhej strane je táto zemepisná oblasť otvorená priaznivému vplyvu morskej brízy, ktorá zmierňuje nadmerné vplyvy provensalského podnebia, a to najmä v lete.

Len veľmi malá časť pôdy v obci sa využíva na poľnohospodárske účely: menej než 10 % plochy. Vinohrady sa rozprestierajú v troch svahovitých oblastiach:

— v oblasti „Le Plan“, ktorá sa nachádza na západe, s malou rozlohou a relatívne plochým reliéfom s výnimkou niektorých svahov v severnej časti,

— v oblasti „Les Janots“, sektore ohraničenom údolím vedúcim z juhozápadu na severovýchod od Bagnolu po Janots, so svahmi na juhovýchodnej strane oblasti Rompides

— a napokon na svahoch, ktoré sa tiahnu od Pignieru a Revestelu až po Janots. Mierne svahy na úpätí (Pignier) sú čoraz strmšie, čím viac stúpajú k „barres“ alebo ku skalnatým zrázom (La Saoupe, Le Baou Redon); tento kopcovitý sektor, ktorý sa vyznačuje skutočne nádhernými svahmi, je hlavnou vinohradníckou oblasťou v Cassis. Susedí s oblasťami Pignier a Revestel a označuje sa ako „štvrť“ (alebo *climat* – vinohradnícky pozemok) La Douane.

Vinohrady sa nachádzajú v týchto troch svahovitých oblastiach s pozemkami s dobre odvodnenými ílovito-vápencovými pôdami, a to v nadmorskej výške zhruba 10 až 150 m a rozprestierajúc sa 3,5 km do vnútrozemia od morského pobrežia. Väčšina vinohradov sa pestuje na terasách alebo „restanques“, ako ich nazývajú miestni obyvatelia, a to na strmých svahoch aj v údolí, kde sú terasy usporiadané v podobe schodov.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vinohradníctvo bolo v Cassis vždy hlavným poľnohospodárskym odvetvím. Táto oblasť prekvitala už od rímskych čias a jej pobrežie ju v 8. a 9. storočí n. l. chránilo pred barbarskými nájazdmi. Počas vlády Karola IX. sa vo viniciach v Cassis začalo vyrábať malé množstvo bieleho vína. Predpokladá sa však, že René z Anjou (gróf z Provensalska) zaviedol odrodu Muscatel po svojom návrate do Provensalska po strate Neapolského kráľovstva v roku 1442. Paul du Lac, opát zo Saint-Victor a pán z La Ciotat, prispel k rozvoju tejto odrody, ktorá sa neskôr premenovala na „Cassis“. Okolo roku 1520 sa do Cassis presťahovala rodina Albizzi z Florencie, ktorá zaviedla nové odrody Muscatel a začala ich hojne pestovať.

Obyvatelia obce Cassis postupne rozšírili vinohradníctvo po celom území. V archívoch zo 16. storočia sa okrem štvrtí, ktoré existovali v juhovýchodnej časti už v roku 1430, uvádza aj severná a východná štvrť. V tom čase zaberali vinohrady 200 hektárov a produkcia predstavovala 3 000 až 4 000 hektolitrov červeného a bieleho vína. Približne štvrtina bola vyrobená zo slávnej odrody Muscat, ktorá sa používa na výrobu likérového vína či liehoviny.

Tesne pred Francúzskou revolúciou, v rokoch 1786 až 1788, cestoval po Francúzsku Švajčiar Johann Fisch. Vo svojom rozprávaní z ciest bol spočiatku veľmi kritický k provensalským vinohradníkom, ale neskôr vyzdvihol „výnimočné ročníky“ z Lamalgue, Cassis a Aubagne.

Táto výroba pokračovala až do chvíle, keď vinohrady zničila epidémia fyloxéry. Keď boli vinohrady neskôr opäť zapestované, odrody Muscatel a Mouvèdre sa nevysadili, pretože pri použitých podpníkoch neposkytovali všetky záruky kvality. Okolo roku 1929 boli vinohrady úplne obnovené. Odrody Clairette B a Marsanne B postupne získali na význame medzi odrodami používanými na výrobu bielych vín, vďaka ktorým je označenie „Cassis“ preslávené a ktoré tak predstavujú väčšinu produkcie.

„Cassis“ bolo jedným z prvých kontrolovaných označení pôvodu, ktoré boli uznané dekrétom z 15. mája 1936. Rozloha vinohradov zostala stabilná, z 240 hektárov v roku 1959 na 200 hektárov v roku 1978. V roku 2009 sa vinohrady rozprestierali na ploche 204 hektárov, z čoho 10 hektárov tvorili mladé vinohrady. Plocha vysadená bielymi odrodami je 129 hektárov (66 % vinohradov) s priemernou ročnou produkciou 4 700 hektolitrov. Plocha vysadená modrými odrodami predstavuje 59 hektárov. Vína sa vyrábajú v 11 súkromných podnikoch, z ktorých jeden sa nachádza v susednej obci Roquefort-la-Bédoule.

Príčinný vzťah

Súhra suchej mezoklímy zmierňovanej morským vplyvom, reliéfu v tvare amfiteátra, ktorý sa otvára do zálivu Cassis, a ílovito-vápencových pôd na svahoch chránených suchými kamennými stenami spôsobuje, že podmienky na dozrievanie sú vo všetkých vinohradoch v Cassis (nachádzajúcich sa väčšinou na severozápadných svahoch) priaznivé pre všetky tam pestované odrody a najmä pre biele odrody Clairette B a Marsanne B. Kombinácia slnečného svitu, teplotných rozdielov zmierňovaných morským vplyvom a ochrany, ktorú poskytujú niekedy prudké svahy, v skutočnosti umožňuje, aby sa z týchto odrôd vyvinulo hrozno, ktoré ponúka vyváženosť, ktorá je veľmi špecifická pre provensalské vinohrady, pričom sa v ňom spája štruktúra, komplexný aromatický profil a výrazná vyváženosť medzi kyslosťou a obsahom alkoholu. Tento terroir (z hľadiska prostredia, reliéfu a pôdy) bol v priebehu času vylepšovaný človekom, od Ligúrčanov až po dnešných vinohradníkov. V priebehu generácií sa títo výrobcovia naučili, ako sa čo najlepšie prispôsobiť tomuto prostrediu, aby dosiahli originálnu produkciu so silným zmyslom pre

identitu, našli výraz pre odborné znalosti celej komunity a vytvorili vína s vysokým stupňom osobitosti spojenej s terroirom. V kontexte Provensalska, ktoré bolo v roku 2010 známe prevažnou výrobou ružových vín, to nie je prechodný trend. Výrobcovia si jednoznačne zvolili osobitnú stratégiu vinohradníctva, pričom uprednostnili biele muštové odrody Marsanne B a Clairette B a určili nízky výnos 45 hektolitrov na hektár (bez možnosti zvýšenia), aby potvrdili svoju identitu. Obmedzenie výnosu takým spôsobom, aby sa vždy zachoval dôraz na kvalitu, umožňuje vínu „Cassis“ získať jeho jedinečne osobitý charakter. Citujúc báseň „Calendal“ od Frédérica Mistrala: „Sladšie než akýkoľvek med, žiari ako diamant a vonia rozmarínom, vresom a myrtou, ktoré pokrývajú naše kopce…“

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z územia obce Roquefort-la-Bédoule (departement Bouches-du-Rhône).

Predmet požiadavky/výnimky

označovanie

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

— ide o miestny názov zapísaný v katastri,

— figuruje vo vyhlásení o úrode.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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