C/2026/2476

4.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2476)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cassis“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0396-AM01 – 9. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Cassis“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Cassis“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, saj ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba pravil o zvrščanju belih vin

Opis

Točka 1(a) Zvrsti sort vinske trte poglavja I oddelka IX specifikacije proizvoda za ZOP „Cassis“ je bila spremenjena, kot sledi:

— delež sorte marsanne B v zvrsti belih vin je bil s 30–80 % zmanjšan na 20–80 % zvrsti,

— za druge sorte, ki se uporabljajo v rdečih vinih, vinih rosé in belih vinih, pravila o zvrščanju ostajajo nespremenjena in so še vedno enakovredna pravilom o sortah vinske trte.

Pravila o zvrščanju belih vin so bila spremenjena, da bi se omililo pravilo o uporabi sorte marsanne B. Manjši donosi mošta zaradi daljših obdobij vročega vremena in vodnega stresa še posebej vplivajo na sorto marsanne B, zato je potrebna večja prožnost pri upravljanju zvrščanja. Namen teh prilagoditev je poenostaviti pravila in hkrati ohraniti profil proizvoda, ki še naprej ustreza opisu v specifikaciji proizvoda.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Navedba metode proizvodnje za vina rosé

Opis

Točka 2 Informacije o kakovosti in lastnostih proizvoda oddelka X Povezava z geografskim območjem poglavja I specifikacije proizvoda je bila spremenjena tako, da določa, da se vina rosé proizvajajo s stiskanjem in z iztokom samotoka (*saignée*).

Skupina proizvajalcev prideluje vina rosé z iztokom samotoka in stiskanjem, kar je tradicionalna praksa, ki se še vedno uporablja za to označbo. Da bi zagotovili ohranitev te posebnosti, je bila metoda proizvodnje vin rosé vključena v enotni dokument pod naslovom Vinarske prakse.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornem organu

Opis

V točki II Podatki o nadzornem organu poglavja III specifikacije proizvoda so bili posodobljeni kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Določeno je bilo, da preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda na podlagi odobrenega načrta nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil INAO.

Te posodobitve so bile prav tako vključene v enotni dokument, v delu, ki se nanaša na nadzorni organ.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Cassis“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0396-AM01 – 9. februar 2026

1. **Ime**

„Cassis“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Bela vina

Vonj

Bela vina imajo kompleksne arome z nežnimi notami cvetličnih, sadnih in balzamičnih vonjav.

Okus

To so zaokrožena, suha vina. Bližina morja belim vinom daje jodast značaj in živahnost, ki meji na slanost. Štejejo jih za *vins de bouche* (žlahtna vina) in zelo dobro se podajo k tradicionalni jedi *bouillabaisse*, morskim sadežem ali ribji juhi, ki so vse lokalne specialitete. Ta vina se običajno pijejo mlada, vendar jih je mogoče zlahka hraniti dve do tri leta.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Belo vino predstavlja približno 70 % celotne proizvodnje.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vina po vrenju vsebujejo največ 4 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina rosé

Vonj

Pogosto imajo arome rdečega jagodičja in agrumov.

Okus

Pogosto imajo arome rdečega jagodičja in agrumov.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Vina rosé postajajo vse pomembnejša, saj so leta 2009 predstavljala približno 30 % proizvodnje.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vina po vrenju vsebujejo največ 4 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Pridelujejo se s stiskanjem in iztokom samotoka (*saignée*).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Rdeča vina

Vonj

Običajno imajo note usnja in podrasti.

Okus

To so bogato polna vina. Rdeča vina, ki se večinoma pridelajo iz starih vinskih trt, imajo na splošno note usnja in podrasti, s šibko, a prepoznavno taninsko strukturo.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Rdeča vina predstavljajo zelo majhen delež proizvedenih vin.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vina imajo najmanj 11,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vina po vrenju vsebujejo največ 3 g/l fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Gostota zasaditve

Vrsta enološkega postopka:

Omejitev pri vinarskih praksah

Opis:

Vsak trs ima na voljo največ 2,5 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi v isti vrsti. Razdalja med vrstami je največ 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa najmanj 0,80 metra.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka:

Poseben enološki postopek

Opis:

Uporaba lesenih trsk je prepovedana.

Vina rosé se lahko pridelujejo z neposrednim stiskanjem ali iztokom samotoka (*saignée*).

V postopku proizvodnje vina rosé je uporaba oglja za enološko uporabo dovoljena le za prešanec in mlada vina, ki so še v vrenju, pri čemer je zgornja meja 10 % količine vina rosé, ki jo iz določene trgatve pridela posamezni vinogradnik, največji odmerek pa znaša 60 gramov na hektoliter.

Poleg teh določb za vinarske prakse veljajo obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

Vinarska praksa

Rez

Vrsta enološkega postopka:

Omejitev pri vinarskih praksah

Opis:

Trsi se obrezujejo v kratko rez z največ dvema očesoma na reznik (kotlasta gojitvena oblika, pahljačasta gojitvena oblika ali kordonska gojitvena oblika royat) in največ šestimi rezniki na trs oziroma skupno največ 12 očesi na trs.

Vinarska praksa

Namakanje

Vrsta enološkega postopka:

Omejitev pri vinarskih praksah

Opis:

V rastni dobi vinske trte je namakanje dovoljeno samo ob dolgotrajni suši, ki ovira ustrezni fiziološki razvoj vinske trte in dobro zorenje grozdja.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

ZOP „Cassis“ – rdeča vina, vina rosé in bela vina

Največji donos

Največji donos	45
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Seznam sorte ali sort vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Trgatev ter proizvodnja, obdelava in zorenje vina potekajo na ozemlju občine Cassis departmaja Bouches-du-Rhône.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje je del prostranega naravnega amfiteatra, ki se prek čudovitega zaliva na široko odpira proti Sredozemskemu morju, obdaja pa ga hribovit svet, ki ga sestavljajo grebeni in dolomitne apnenčaste formacije:

— na jugovzhodu visoke pečine Cap Canaille (turonij) z nadmorsko višino 416 metrov,

— na severovzhodu vrh Couronne de Charlemagne in griči Bois de la Marcouline,

— na severu Mont Carpiagne in

— na jugozahodu masiv La Gardiole.

Leži približno 20 kilometrov od Marseilla, v občini Cassis, območje parcel, kjer se trga grozdje, pa je skrbno razmejeno. V središču tega amfiteatra so gozdnati griči in majhne podolgovate kotline, ki potekajo v smeri jugozahod–severovzhod in so nastale v cenomanijskih glinasto-apnenčastih usedlinah.

Podnebje je še posebno ugodno za vinogradništvo, s povprečnimi temperaturami 23 °C poleti, 17 °C jeseni in 11 °C pozimi. Na tem območju je v povprečju 3 000 sončnih ur na leto, povprečna letna količina padavin pa znaša 670 mm. Vendar je, kot velja za celotno sredozemsko regijo, vzorec padavin neenakomeren ter se spreminja skozi leto in iz leta v leto. Zmrzal je na tem območju zelo redka. Pravzaprav je bil Cassis ena od le peščice občin, ki jih velika zmrzal leta 1956 ni prizadela. Tudi tveganje za točo je zelo majhno. Topografija amfiteatra, zaprtega proti severu ščiti vinograde pred mistralom, mrzlim, suhim in včasih silovitim vetrom, ki je pomembna podnebna značilnost sosednjih vinorodnih območij. Nasprotno pa je geografsko območje odprto za blagodejni vpliv morskih vetričev, ki ublažijo skrajnosti provansalskega podnebja, zlasti poleti.

Le zelo omejen delež zemljišč v občini se uporablja za kmetijstvo: manj kot 10 % njene površine. Vinogradi so razporejeni na treh sistemih pobočij:

— Le Plan, ki se nahaja na zahodu, z majhno površino in razmeroma ravno površino, razen nekaterih pobočij na severnem delu,

— Les Janots, del, omejen z dolino, ki poteka v smeri jugozahod–severovzhod od območja Bagnol do območja Janots, s pobočji na jugovzhodni strani območja Rompides,

— in nazadnje pobočja, ki potekajo od območij Pignier in Revestel do območja Janots. Rahla pobočja ob vznožju (Pignier) postajajo strmejša, ko se dvigajo proti *barres* ali skalnatim strminam (La Saoupe, Le Baou Redon); ta gričevnati del, ki se ponaša z nekaj zelo lepimi pobočji, je glavno vinorodno območje v Cassisu. Leži ob Pignierju in Revestelu ter je znano kot vinorodna lega (ali *climat*) La Douane.

Vinogradi ležijo na teh treh sistemih pobočij s parcelami na dobro odcednih glinasto-apnenčastih tleh na nadmorski višini od približno 10 do 150 metrov in segajo 3,5 kilometra v notranjost od morske obale. Večina vinogradov je zasajenih na terasah ali *restanques*, kot jih imenujejo domačini, tako na strmih pobočjih kot v dolini, kjer so terase urejene stopničasto.

Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Vinogradništvo je bilo vedno vodilna kmetijska panoga v Cassisu. Območje, ki je cvetelo že v rimskih časih, je zaradi svoje obalne lege ostalo zaščiteno pred barbarskimi vdori v 8. in 9. stoletju našega štetja. V času vladavine Karla IX. so v vinogradih v Cassisu začeli pridelovati majhno količino belega vina. Vendar naj bi Rene Anžujski (grof Provanse) po vrnitvi v Provanso po izgubi Neapeljskega kraljestva leta 1442 uvedel sorto muscatel. Paul du Lac, opat Saint-Victorja in plemiški gospod La Ciotata, je prispeval k razvoju te sorte, ki se je pozneje preimenovala v cassis. Okoli leta 1520 se je družina Albizzi iz Firenc preselila v Cassis, kjer je uvedla nove sorte muscatel in jih obsežno zasadila.

Prebivalci Cassisa so postopoma razširili vinogradništvo po celotnem svojem ozemlju. V arhivih iz 16. stoletja sta omenjena severni in vzhodni vinorodni okoliš poleg tistih, ki so v jugovzhodnem delu obstajali že leta 1430. Takrat so vinogradi zavzemali 200 hektarjev, proizvodnja rdečega in belega vina pa je znašala med 3 000 in 4 000 hektolitri. Približno četrtina je bila pridelana iz znamenite sorte muscat, ki se je uporabljala za proizvodnjo desertnega vina ali žganja.

Tik pred francosko revolucijo, med letoma 1786 in 1788, je Švicar Johann Fisch potoval po Franciji. V svojem potopisu je bil sprva zelo kritičen do provansalskih vinogradnikov, nato pa je pohvalil „izjemne letine“ v Lamalgueu, Cassisu in Aubagneu.

Ta proizvodnja se je nadaljevala, dokler ni vinogradov opustošila trtna uš. Ko so uničene vinograde pozneje obnavljali, sort muscatel in mouvèdre niso več zasajali, saj z uporabljenimi podlagami nista dajali vseh jamstev kakovosti. Okoli leta 1929 so bili vinogradi popolnoma obnovljeni. Sorti clairette B in marsanne B sta se postopoma uveljavljali med sortami, ki se uporabljajo za bela vina, po katerih je znana označba „Cassis“ in ki zato predstavljajo večino proizvodnje.

„Cassis“ je bila ena prvih kontroliranih označb porekla („appellation d'origine contrôlée“), ki so bile priznane z uredbo 15. maja 1936. Površina, zasajena z vinsko trto, je ostala stabilna in se je z 240 hektarjev leta 1959 zmanjšala na 200 hektarjev leta 1978. Leta 2009 so vinogradi obsegali 204 hektarje, od tega 10 hektarjev mladih trt. Površina, zasajena z belimi sortami, obsega 129 hektarjev (66 % vinogradov) s povprečno letno proizvodnjo 4 700 hektolitrov. Površina, zasajena z rdečimi sortami, obsega 59 hektarjev. Vina prideluje 11 zasebnih vinogradniških gospodarstev, od katerih ima eno sedež v sosednji občini Roquefort-la-Bédoule.

Medsebojni vzročni vplivi

Zaradi medsebojnega vpliva suhe mezoklime, ki jo blaži vpliv morja, pokrajine v obliki amfiteatra, ki se odpira v Cassiški zaliv, ter glinasto-apnenčastih tal na pobočjih, zaščitenih s suhimi zidovi, so razmere za zorenje v vseh vinogradih Cassisa (večinoma na pobočjih, obrnjenih proti severozahodu) ugodne za vse tam gojene sorte, zlasti za beli sorti clairette B in marsanne B. Skupni učinki sonca, temperaturnih razlik, ki jih blaži vpliv morja, in zaščite zaradi pobočij, ki so včasih strma, tem sortam namreč omogočajo razvoj grozdja, ki daje ravnotežje, značilno za provansalsko vinorodno območje, saj združuje strukturo, kompleksen aromatični profil ter značilno ravnotežje med kislinami in alkoholom. To rastišče (po okolju, svetu in tleh) so skozi čas nadgrajevali ljudje, vse od Ligurov do današnjih vinogradnikov. Skozi rodove so se ti pridelovalci naučili, kako se najbolje prilagoditi temu okolju ter doseči izvirno pridelavo z močno identiteto, izraziti strokovno znanje celotne skupnosti in ustvariti nadvse

edinstvena vina, katerih posebnost je povezana z rastiščem. To ni le modna muha v kontekstu Provanse, ki je bila leta 2010 bolj znana po večinski proizvodnji vin rosé. Proizvajalci so jasno izbrali posebno vinogradniško strategijo, pri čemer so dali prednost belima sortama vinske trte marsanne B in clairette B ter določili majhen donos 45 hektolitrov na hektar (brez možnosti povečanja), da bi tako utrdili identiteto vin. Omejevanje donosa, tako da je poudarek vedno na kakovosti, daje vinu z označbo „Cassis“ edinstven in prepoznaven značaj. Frédéric Mistral v pesmi *Calendal* pravi: „slajše je kot med, sije kot diamant in diši po rožmarinu, resju in mirti, ki prekriva naše hribe...“.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za proizvodnjo, obdelavo in zorenje vina, obsega ozemlje občine Roquefort-la-Bédoule (departma Bouches-du-Rhône).

Naslov zahteve/odstopanja

Označevanje

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Pri označevanju vin z označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

— gre za kraj, zaveden v katastru,

— je ta naveden v prijavi pridelka.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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