C/2026/2476

4.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2476)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Cassis”

Referensnummer: PDO-FR-A0396-AM01 – 9.2.2026

1. **Produktens namn**

”Cassis”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet), *direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* (generaldirektoratet för företagens ekonomi- och miljöprestanda)

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cassis” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

(a) innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

(c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av blandningsbestämmelserna för vita viner

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IX i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cassis” har punkt 1 a, ”Blandningar av druvsorter”, ändrats på följande sätt:

— Andelen marsanne B i blandningen för vita viner har minskats från 30–80 % av blandningen till 20–80 %.

— Blandningsbestämmelserna för de övriga druvsorter som används i röda viner, roséviner och vita viner har inte ändrats och är därmed fortsatt förenliga med bestämmelserna om druvsorter.

Syftet med att ändra blandningsbestämmelserna för vita viner är att göra bestämmelsen om användning av marsanne B mindre sträng. Den minskning av mängden saft som blir resultatet av de längre perioderna med höga temperaturer och vattenstress är särskilt uttalad hos druvsorten marsanne B, vilket innebär att det krävs större flexibilitet när denna druva används i blandningar. Ändringarna är avsedda att förenkla bestämmelserna och samtidigt säkerställa att produktens profil fortsatt överensstämmer med beskrivningen i produktspecifikationen.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Information om framställningsmetoden för roséviner

Beskrivning

I kapitel I avsnitt X (Samband med det geografiska området) i produktspecifikationen har punkt 2 (Information om produktens kvalitet och egenskaper) ändrats genom att det har angetts att rosévinerna framställs genom pressning och med saignéemetoden.

Producentgruppen framställer roséviner med saignéemetoden och genom pressning, en traditionell metod som fortfarande används för denna beteckning. För att se till att denna särskilda metod bevaras har framställningsmetoden för roséviner inkluderats i det sammanfattande dokumentet under rubriken ”Vinframställningsmetoder”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

I kapitel III punkt II (Hänvisning till kontrollorganet) i produktspecifikationen har kontaktuppgifterna till kontrollorganet *Institut national de l’origine et de la qualité* (det nationella institutet för ursprung och kvalitet, Inao) uppdaterats. Det har angetts att kontroller av efterlevnaden av produktspecifikationen ska utföras enligt en godkänd kontrollplan av ett tredjepartsorgan som tillhandahåller garantier för kompetens, opartiskhet och oberoende och som har bemyndigats av Inao.

Dessa uppdateringar har också gjorts i det sammanfattande dokumentet, i hänvisningen till kontrollorganet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Cassis”

Referensnummer: PDO-FR-A0396-AM01 – 9.2.2026

1. **Namn**

Cassis

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vita viner

Doft

De vita vinerna har komplexa aromer med subtila blommiga, fruktiga och balsamiska doftinslag.

Smak

Vinerna är runda och torra. Närheten till havet ger de vita vinerna en jodkaraktär och en livlighet som gränsar till sälta. De betraktas som ”vins de bouche” (fina viner) och serveras med fördel ihop med de lokala specialiteterna bouillabaisse, skaldjur och fisksoppa. Dessa viner avnjuts vanligen unga, men lämpar sig även väl för lagring i två till tre år.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

De vita vinerna utgör omkring 70 % av den totala produktionen.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta totala syrahalt	–
Enhet för lägsta totala syrahalt	–
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter.

Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Roséviner

Doft

De har ofta aromer av röda bär och citrusfrukter.

Smak

De har ofta aromer av röda bär och citrusfrukter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Rosévinerna har börjat inta en allt viktigare ställning och utgjorde omkring 30 % av produktionen året 2009.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta totala syrahalt	–
Enhet för lägsta totala syrahalt	–
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent.

Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter.

De framställs genom pressning och med saignéemetoden.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Röda viner

Doft

De har vanligtvis toner av läder och undervegetation.

Smak

Vinerna är generösa. De röda vinerna framställs oftast av druvor från gamla vinstockar och har i de flesta fall toner av läder och undervegetation, med en svag men ändå urskiljbar tanninstruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

De röda vinerna utgör en mycket liten andel av de viner som produceras.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	–
Lägsta totala syrahalt	–
Enhet för lägsta totala syrahalt	–
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	–
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	–

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11,5 volymprocent.

Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

Röda viner som är klara för tappning har en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Planteringstäthet

Typ av oenologisk metod:

Restriktion som gäller för framställningen

Beskrivning:

Varje vinstock ska förfoga över en yta på högst 2,5 m^2. Denna yta räknas fram genom att man multiplicerar avståndet mellan raderna med avståndet mellan vinstockarna i samma rad. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad ska vara minst 0,80 meter.

Vinframställningsmetod

–

Typ av oenologisk metod:

Särskild oenologisk metod

Beskrivning:

Det är förbjudet att använda ekspån.

Rosévinerna kan framställas genom direkt pressning eller med saignéemetoden.

Vid framställningen av rosévin är det endast tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk i pressmust och ungt icke färdigjäst vin, i högst 10 % av den totala volymen rosévin som en vinmakare framställer av en viss skörd samt i en mängd som högst motsvarar 60 gram per hektoliter.

Vinframställningsmetoderna ska följa EU:s bestämmelser och bestämmelserna i *Code rural et de la pêche maritime* (den franska lagen om jordbruk och fiske) samt bestämmelserna ovan.

Vinframställningsmetod

Beskärning

Typ av oenologisk metod:

Restriktion som gäller för framställningen

Beskrivning:

Vinstockarna beskärs med kortskottsbeskärning, med högst två knoppar per kortskott (gobelet, solfjäder eller cordon de royat) och högst sex kortskott per vinstock, eller högst tolv kortskott sammanlagt per vinstock.

Vinframställningsmetod

Bevattning

Typ av oenologisk metod:

Restriktion som gäller för framställningen

Beskrivning:

Bevattning under vinstockens växtperiod är bara tillåten när varaktig torka inverkar negativt på vinstockens sunda fysiologiska utveckling och druvornas mognad.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Cassis SUB – röda viner, roséviner och vita viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	45
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Förteckning över den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvorna skördas och vinerna framställs, bereds och lagras inom territoriet för kommunen Cassis i departementet Bouches-du-Rhône.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området är en del av ett vidsträckt halvmåneformat område som bildar en naturlig amfiteater och öppnar sig mot Medelhavet med en magnifik bukt. Det omgärdas av ett bergslandskap med kalkstensformationer som bildats av korallrev och dolomit och som utgörs av följande:

— Den 416 meter höga klippan Cap Canaille (från turoniumperioden) i sydost.

— Berget Couronne de Charlemagne och Bois de la Marcoulins skogsklädda kullar i nordost.

— Berget Mont Carpiagne i norr.

— Bergskedjan La Gardiole i sydväst.

Området ligger cirka 20 km från Marseille, i kommunen Cassis, och odlingsområdet där druvorna skördas är väl avgränsat. Mitt i denna ”amfiteater” finns skogsklädda kullar och små, avlånga sänkor som löper från sydväst till nordost genom ler- och kalkhaltiga avlagringar från cenomaniumperioden.

Klimatet är särskilt gynnsamt för vinodling, med en medeltemperatur på 23 °C på sommaren, 17 °C på hösten och 11 °C på vintern. Området får i genomsnitt 3 000 soltimmar per år och årsnederbörden uppgår i genomsnitt till 670 mm. Som i hela Medelhavsområdet är nederbördsmönstret emellertid oregelbundet, både under året och från ett år till ett annat. Frost är mycket sällsynt i området. Cassis var faktiskt en av bara en handfull kommuner som inte påverkades av den stora köldvåg som svepte in över Europa vintern 1956. Risken för hagel är också mycket låg. Tack vare områdets amfiteaterliknande topografi är det slutet mot norr, vilket innebär att vinodlingarna skyddas från mistralen – den kalla, torra och ibland kraftiga vind som har en tydlig påverkan på klimatet i de angränsande vinodlingsområdena. Det geografiska området är däremot öppet mot havet och drar därför fördel av den gynnsamma inverkan från havsbrisen, som mildrar det provensalska klimatets tidvis extrema förhållanden, särskilt sommartid.

Endast en mycket begränsad del av marken i kommunen används för jordbruk, eller mindre än 10 %. Vinodlingarna är belägna på sluttningarna i tre olika områden:

— ”Le Plan” i väster, med en liten yta och relativt flack topografi, med undantag för några bergssluttningar i den norra delen.

— ”Les Janots” som avgränsas av en dal som löper från sydväst till nordost från Bagnol till Janots, med sluttningar på sydöstra sidan av området Les Rompides.

— Ett område med sluttningar som löper från Pignier och Revestel till Janots. De flacka sluttningarna på utlöparna (Pignier) blir allt brantare ju närmare man kommer bergen (*barres*) La Saoupe och Le Baou Redon. Denna kuperade del, som omfattar några mycket vackra sluttningar, är Cassis huvudsakliga vinodlingsområde, som gränsar till Pignier och Revestel och brukar kallas ”distriktet” (eller ”klimatet”) La Douane.

Vinodlingarna är belägna i dessa tre områden med sluttningar, på skiften med väldränerad ler- och kalkhaltig jord som ligger omkring 10–150 meter över havet och 3,5 km inåt land. De flesta vinodlingarna har anlagts på terrasser – eller *restanques* som de kallas lokalt – dels på de branta sluttningarna, dels i dalen, där terrasserna är uppbyggda som en trappa.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom det geografiska sambandet

Vinodling har alltid varit den främsta jordbruksverksamheten i Cassis. Området har blomstrat sedan romartiden, och tack vare läget vid kusten kunde man undgå ”de barbariska invasionerna” på 700-talet och 800-talet. Under kung Karl IX av Frankrike började man på vingårdarna i Cassis att producera en mindre mängd vitt vin. René av Anjou (även greve av Provence) tros vara den som tog med sig druvsorten muscatel när han återvände till Provence efter förlusten av Kungariket Neapel 1442. Paul du Lac, som var abbot för klostret Saint-Victor och styrde över området La Ciotat, bidrog till utvecklingen av denna druvsort, som senare döptes om till ”Cassis”. Omkring år 1520 flyttade familjen Albizzi från Florens till Cassis. De tog med sig nya typer av muscateldruvan som de lät plantera i ett stort område.

Invånarna i Cassis planterade under årens lopp allt fler vinstockar i hela området. I skriftliga källor från 1500-talet nämns vinodlingar i de norra och östra delarna av området, utöver de odlingar som redan fanns i den sydöstra delen år 1430. Vid denna tidpunkt uppgick vinodlingarnas areal till 200 hektar och produktionen till mellan 3 000 och 4 000 hektoliter rött och vitt vin. Omkring en fjärdedel av vinet framställdes av den välkända druvsorten muscat, som användes i dessertvin och vinsprit.

Strax före franska revolutionen, mellan 1786 och 1788, reste en schweizisk man vid namn Johann Fisch genom Frankrike. I sin reseskildring är han inledningsvis mycket kritisk mot vinodlarna i Provence, men lovordar därefter de ”exceptionella vinerna” från Lamalgue, Cassis och Aubagne.

Denna produktion fortsatte fram till vinluskrisen, som ödelade vinodlingarna. När de förstörda vinodlingarna senare återplanterades användes inte druvsorterna muscatel och mouvèdre, eftersom de inte erbjöd alla de kvalitetsgarantier som krävdes för grundstammarna. Omkring 1929 hade vinodlingarna återställts till fullo. Druvsorterna clairette B och marsanne B blev gradvis allt viktigare för produktionen av de vita viner för vilka ”Cassis” är känt, och som därför utgör merparten av det vin som framställs här.

”Cassis” var en av de allra första kontrollerade ursprungsbeteckningar som erkändes genom dekret den 15 maj 1936. Den planterade arealen har förblivit stabil: 1959 upptog den 240 hektar, sedan 200 hektar 1978 och 204 hektar 2009. varav 10 hektar unga vinstockar. Gröna druvsorter odlas på 129 hektar (66 % av odlingarna) och ger en genomsnittlig årlig produktion på 4 700 hektoliter. Området med blå druvsorter upptar 59 hektar. Vinerna framställs av elva privata egendomar, varav en ligger i den angränsande kommunen Roquefort-la-Bédoule.

Samverkan mellan de olika sambanden

Samspelet mellan det torra mesoklimatet, som mildras av påverkan från havet, topografin i form av en ”amfiteater” som vetter mot Cassisbukten samt de ler-kalkstenshaltiga jordarna på sluttningarna som skyddas av kallmurar skapar gynnsamma mognadsförhållanden för alla druvsorter på samtliga vinodlingar i Cassis (som till största delen ligger på sluttningar som vetter åt nordväst), i synnerhet för de gröna druvsorterna clairette B och marsanne B. Kombinationen av solskenet, temperaturskillnaderna – som dämpas av närheten till havet – och den skyddande effekten från de tidvis mycket branta sluttningarna gör att druvorna från dessa sorter utvecklar en balans som är mycket utmärkande för vingårdarna i Provence, där struktur kombineras med en komplex aromatisk profil och en uttalad balans mellan syra och alkohol. Denna terroir (i fråga om miljö, topografi och jordmån) har med tiden förbättrats av människan, från ligurerna till dagens vinodlare. Producenterna har under årens lopp lärt sig hur man bäst kan dra nytta av områdets miljöfaktorer för att producera unika viner med en stark identitet. På detta sätt

kommer den lokala kännedomen till uttryck i viner med en mycket stark koppling till just denna terroir. Detta rör sig inte om någon kortvarig trend, trots att Provence år 2010 var mer känt för sina roséviner, som utgör merparten av produktionen i denna region. Producenterna har medvetet valt en specifik vinodlingsstrategi där de gröna druvsorterna marsanne B och clairette B står i centrum och där en låg avkastning på 45 hektoliter per hektar (utan möjlighet till höjning) har fastställts för att värna om druvornas identitet. Denna begränsning av avkastningen innebär att fokus hela tiden ligger på kvalitet och är det som ger vinerna med beteckningen ”Cassis” den unika karaktär som Frédéric Mistral beskrev i sin dikt *Calendal*: ”sötare än någon honung lyser det klart som diamanter och för med sig en doft av rosmarin, ljung och myrten från våra kullar...”.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning, beredning och lagring av vinerna, omfattar territoriet för kommunen Roquefort-la-Bédoule (i departementet Bouches-du-Rhône).

Rubrik för kravet/undantaget

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt

— att det rör sig om en registrerad plats, och

— att platsen nämns i skördedeklarationen.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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