C/2026/3537

2.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3537)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Chasselas de Moissac“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Chasselas de Moissac“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Земеделска продукция

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Chasselas de Moissac“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) да съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Група заявител

Описание

Формулировката на разпоредбата относно състава на групата е изменена, за да се изяснят различните категории засегнати оператори.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Определяне на географския район

Описание

Тъй като процедурата за идентификация на парцелите е заличена, параграфът относно идентификацията на парцелите е заличен от спецификацията.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Елементи, доказващи, че продуктът произхожда от географския район

Описание

Датата на подаване на декларацията за идентификация на парцела е променена от 1 февруари на 30 юни.

Що се отнася до списъка на парцелите, терминът „идентифицирани“ се заменя със „за които е поето задължение“ в съответствие със заличаването на идентификацията на парцелите.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

Добавя се забраната за химическо плевене на междуредието.

Изменя се параграфът относно добивите:

— Заличава се общият среден максимален добив на стопанството, тъй като той се отнася до продукти, които не са обхванати от спецификацията.

— Изменя се средният максимален добив за наименованието за произход, за да се разграничи стойността на този добив в зависимост от метода на формировка на лозите с едностранни или двустранни кордони. Средният максимален добив за наименованието за произход е определен на 15 t/ha за лозята с едностранен кордон и на 18 t/ha за лозята с двустранен кордон, вместо първоначалното 13 t/ha. Заличава се вписването относно добива от растение.

— Също така се изменя общият максимален добив на парцел, за да се разграничи стойността на този добив в зависимост от метода на формировка на лозите с едностранни или двустранни кордони. Общият максимален добив на парцел е определен на 18 t/ha за лозята с едностранен кордон и на 21 t/ha за лозята с двустранен кордон, вместо първоначалното 16 t/ha.

Параграфът относно дълготрайното съхранение се изменя, за да се даде възможност гроздето да се съхранява в хладилна система с вентилация, която гарантира, че гроздето не се изсушава, без да се използва серен диоксид.

Етапът на опаковане се изменя, за да се даде възможност за опаковане в щайги на място в лозята. Добавя се и задължението за пренасяне на щайгите, в които гроздето е било опаковано на място в лозята, до цеховете за подрязване, за да се провери дали продуктът отговаря на спецификацията и да бъде претеглен.

Добавя се изискването щайгите с тегло над 5 килограма да бъдат снабдени с разделители, за да се запази качеството на продукта, предлаган в насипно състояние. Тези разделители трябва да носят наименованието „Chasselas de Moissac“ и да позволяват щайгата да бъде разделена на най-малко 3 отделения.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Позоваване на контролния орган

Описание

Адресът на Националния институт по въпросите на произхода и качеството е променен, за да се премахне понятието „подлес“.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Специфично правило за етикетиране

Описание

Добавя се следният стандартен параграф:

„Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета фигурират регистрираното наименование на продукта и символът за ЗНП на Европейския съюз — в едно и също зрително поле.“

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Таблицата с основните точки, подлежащи на контрол, се изменя в съответствие с промените в параграфа „Описание на метода на производство“.

☐ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Chasselas de Moissac“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Chasselas de Moissac“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0806 10 — Прясно

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗНП „Chasselas de Moissac“ се използва за десертно грозде за консумация в прясно състояние или за дълготрайно съхранение, произведено изключително от сорта „chasselas B“, което се отличава със следните характеристики:

— гроздът е гъвкав, с равномерна плътност и има златисто оцветяване, минимална дължина 12 cm и минимално тегло 100 g. Зърната не са деформирани, недостатъчно узрели, развалени или болни. Оставя се восъчният налеп по зърната, прозрачността позволява семките да се виждат, а дръжката на грозда е издута;

— зърната са напълно здрави;

— захарното съдържание е по-голямо от или равно на 17,2° градуса по Брикс. Съотношението захарност/киселинност е по-голямо от 25

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички операции, свързани с производството на гроздето, се провеждат в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Съхранението на гроздето, оставено за дълготрайно съхранение, се осъществява в цехове за подрязване и опаковане, разположени в географския район, за да се създаде възможност за много бързо поставяне в хладилна камера с цел запазване на продукта и избягване на евентуални промени в него. Скоростта на понижаване на температурата е съществено условие за дълготрайно съхранение и е съчетана или със защитата на гроздето със серен диоксид, или с хладилна система с вентилация, гарантираща, че гроздето не изсъхва.

Поставянето на „Chasselas de Moissac“ в щайги може да се извърши на място в лозята, а другите видове опаковане се извършват в цехове за подрязване едновременно с етапите по подрязване и сортиране на продукта, които са от съществено значение за производството на продукта, за който се отнася наименованието. Следователно осветлението в работните зони на цеховете за подрязване и опаковане е минимум 500 лукса, за да може квалифицираният персонал да оценява качеството на гроздовете, характерни за „Chasselas de Moissac“: оцветяването на зърната, наличието на восъчен налеп, прозрачността на месестата част, издутостта на дръжката.

За да се запази качеството на този много крехък продукт, опаковането се извършва ръчно. Освен това когато опаковката надвишава 800 g, гроздовете се редят на един слой в щайги от максимум 8 kg. Въпреки това върху този слой могат да се разположат между един и три допълнителни грозда, при условие че са поставени върху салфетка (от хартия). Щайгите с тегло над 5 kg се снабдяват с разделители, които позволяват щайгата да бъде разделена на най-малко 3 отделения.

Също така с цел запазване на характеристиките на продукта, опаковането се извършва веднага след подрязването на гроздовете, с което броят на манипулациите се ограничава.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът върху единичните опаковки съдържа:

— защитеното наименование за произход „Chasselas de Moissac“, изписано с букви, чийто размер е най-малкото равен на най-големите букви;

— името на производителя;

— специалната система за идентификация и проследяване на „Chasselas de Moissac“.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща 76 общини в департаментите Tarn-et-Garonne и Lot:

Департамент Lot (46): Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Castelnau-Montratier, Flaugnac, Fontanes, Lascabanes, Lebreil, Montcuq, Montdoumerc, Montlauzun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Valprionde.

Департамент Tarn-et-Garonne (82): кантони Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières et Montpezat-de-Quercy, както и общините Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary, Saint-Vincent.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Природни фактори

В рамките на трите геоморфоложки единици, които съставят географския район, лозята с „Chasselas de Moissac“ са разположени на парцели, покрити със слабоплодородни почви, с ниско съдържание на основни елементи и микроелементи, доста дълбоки и добре отводнени, които лесно се затоплят поради своята богата на едри елементи структура или поради изложението си.

Климатът е атлантически с континентални и средиземноморски влияния. Зимите са относително студени.

През пролетта температурите се покачват значително, а лятото се характеризира със значително слънцегреене и високи температури. Средната годишна сума на валежите е между 600 mm и 800 mm. Тя се разпределя равномерно през цялата година, с изключение на пролетта, когато валежите отбелязват съществен пик.

Преобладават западните ветрове. Те са океански и носят облачни образувания и валежи. Сравнително по-рядко се появява горещият и сух вятър „Autan“ от югоизток. Той духа в рамките на кратки периоди от по няколко дни през пролетта и есента.

Човешки фактори

Към тези природни фактори се добавят значителните знания и умения на хората както в областта на отглеждането на лозята, така и на събирането и подготовката на гроздето, които придават на продукта неговата уникалност. „Chasselas de Moissac“ се произвежда изключително от сорта „chasselas B“, който се получава от лозята от региона на Moissac. Селекцията чрез вегетативно размножаване (клониране), започнала през 1956 г. от техници от Националния институт по

аграрни научни изследвания (INRA), е извършвана с помощта на производителите на „Chasselas de Moissac“. Използваните към настоящия момента клонове са резултат от техния труд. Традиционните знания и умения са съхранени въпреки напредъка в областта на механизацията. Така ръчно извършваните операции са много, те се изчисляват на повече от 600 часа на хектар и изискват наличието на квалифицирана работна ръка. Сред операциите, които се извършват на парцела, може да се отбележи подреждането на гроздовете след тяхното затваряне, което се състои в освобождаването на всеки грозд от листата и кордона, и бране, което се извършва на няколко пъти, а по-късно и подрязването в цеха, което представлява отстраняване на повредените зърна от всеки грозд.

Специфична характеристика на продукта

„Chasselas de Moissac“ се характеризира с меки добре развити гроздове с хомогенна плътност. Зърната имат златисто оцветяване, знак за добра зрялост, с високо захарно съдържание по-голямо от 17,2° градуса по Брикс, и съотношение захарност/киселинност над 25. Гроздовете, които са зелени поради липса на зрялост, както и тези с медночервен цвят се отстраняват. Наранените зърна се махат.

Зърната на „Chasselas de Moissac“ са особено здрави и восъчният налеп по тях се запазва. Издутата дръжка на грозда също е знак за свежест.

Причинно-следствена връзка

Производителите на сорта „chasselas“ са намерили начин да експлоатират и да извличат полза от комбинацията между специфичните топографски условия и климат, който съчетава различни влияния.

Свързаната с океанския климат пролетна влажност осигурява добро вегетативно развитие на лозовите насаждения. През лятото и есента средиземноморското влияние се усеща в сухата горещина и слънцегреенето, които са благоприятни за правилното и оптимално зреене на сорта „chasselas“, като умереният недостиг на вода през лятото е залог за качествено узряване на гроздето. Югоизточният вятър „Autan“ оказва въздействие върху поведението на сорта „chasselas“ през целия му вегетативен цикъл, включително като ускорява пъпкуването, цъфтежа и началото на зреенето. Вятърът може да духа силно в края на лятото, което стимулира узряването на гроздето. Като изсушава лозята след августовските бури, той ограничава по този начин развитието на гъбични заболявания и позволява получаването на неповреден продукт. Късното настъпване на първите застудявания гарантира добро вдървесиняване на пръчките.

Почвено-климатичните условия на парцелите, върху които се отглежда „Chasselas de Moissac“, благоприятстват доброто вкореняване на лозите и им гарантират правилно вегетативно развитие и постигане на оптимална зрялост. Освен това естественият дефицит на основни елементи или на микроелементи в почвата позволява да се развият характерното оцветяване на зърната, захарният синтез и образуването на восъчния налеп.

Заедно с тези благоприятни за развитието на този местен сорт природни условия производителите на сорта „chasselas“ с течение на времето са натрупали знания за оптимално управление на растението и на неговия производствен потенциал. Така поведението на лозата и строгите правила за формировка благоприятстват образуването на гъвкави и добре обагрени гроздове чрез намаляване на средното натоварване на парцел и чрез разреждане на листата и гроздовете. Ръчното подреждане на гроздовете позволява получаването на гъвкави, хомогенни и здрави гроздове, като в същото време допринася за оцветяването и оптималното узряване на гроздето.

Беритбата се извършва ръчно на няколко пъти. Знанията и уменията на производителите на сорта „chasselas“ им позволяват да берат гроздето при достигане на оптимална зрялост. Условията за транспортиране на гроздовете позволяват оптимално запазване на характеристиките на продукта и по-специално на восъчния налеп по зърната. Ръчното подрязване създава възможност, от една страна, за запазването на хигиенното качество на продукта чрез отстраняване на увредените зърна и, от друга страна, за сортиране на гроздовете по цвят, плътност и гъвкавост. Ръчната обработка и едновременната подготовка на гроздовете по време на подрязването са гаранция за свежестта на гроздовете и по-специално за издутостта на дръжката.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1f4e18ac-2930-4d4c-8e87-0751905ea0fc