C/2026/3537

2.7.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2026/3537)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)**

**„Chasselas de Moissac“**

**Referenční číslo EU: PDO-FR-0140-AM01 – 20. 4. 2026**

1. **Název produktu**

„Chasselas de Moissac“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

*Název*

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Chasselas de Moissac“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie; konkrétně:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

*Předmět změny*

Skupina žadatelů

*Popis*

Znění ustanovení o složení skupiny bylo změněno, aby se vyjasnily jednotlivé kategorie dotčených hospodářských subjektů.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

*Předmět změny*

Vymezení zeměpisné oblasti

*Popis*

Vzhledem k tomu, že byl zrušen postup identifikace pozemků, byl odstavec o identifikaci pozemků ze specifikace produktu vypuštěn.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

*Předmět změny*

Důkazy, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

*Popis*

Datum pro podání prohlášení o identifikaci pozemků bylo změněno z 1. února na 30. června.

Pokud jde o seznam pozemků, výraz „identifikované“ byl nahrazen výrazem „vázané“ v souladu se zrušením identifikace pozemků.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

*Předmět změny*

Popis výrobního postupu

*Popis*

Byl přidán zákaz chemického hubení plevele mezi řádky.

Byl změněn odstavec o výnosech:

— Celkový maximální průměrný výnos na hospodářství byl zrušen, protože se týká produktů, na které se nevztahuje specifikace produktu.

— Maximální průměrný výnos označení původu byl změněn tak, aby se hodnota výnosu lišila podle toho, zda jsou vinice vedeny systémem jednoramenného nebo dvouramenného pěstitelského tvaru. Maximální průměrný výnos označení původu byl stanoven na 15 t/ha u vinic vedených systémem jednoramenného pěstitelského tvaru a na 18 t/ha u vinic vedených systémem dvouramenného pěstitelského tvaru namísto původních 13 t/ha. Výnos z jednoho keře se vypouští.

— Maximální celkový výnos na pozemek byl rovněž změněn tak, aby se hodnota výnosu lišila podle toho, zda jsou vinice vedeny systémem jednoramenného nebo dvouramenného pěstitelského tvaru. Maximální celkový výnos na pozemek byl stanoven na 18 t/ha u vinic vedených systémem jednoramenného pěstitelského tvaru a na 21 t/ha u vinic vedených systémem dvouramenného pěstitelského tvaru namísto původních 16 t/ha.

Odstavec o dlouhodobém skladování byl změněn tak, aby bylo možné uchovávat hrozny v chladicím zařízení s ventilačním systémem, který zajistí, že hrozny nevysychají, a to bez použití oxidu siřičitého.

Fáze balení byla změněna tak, aby umožňovala balení do přepravek na vinici. Dále byl zaveden požadavek, aby se přepravky zabalené na vinici přivezly do „ořezávacích“ provozoven (kde se z hroznů odstraňují poškozené bobule), aby se produkt zvážil a ověřila se jeho shoda se specifikací produktu.

V zájmu zachování kvality volně loženého produktu byl doplněn požadavek na vybavení přepravek o hmotnosti vyšší než 5 kg přepážkami. Tyto přepážky musí být označeny názvem „Chasselas de Moissac“ a musí umožňovat rozdělení krabice nejméně na tři oddíly.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

*Předmět změny*

Údaje o kontrolním orgánu

*Popis*

Adresa Národního ústavu pro původ a jakost byla změněna tak, že z ní byla vypuštěna slova „sous-Bois“.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

*Předmět změny*

Zvláštní pravidla pro označování

*Popis*

Doplňuje se nový standardní odstavec, který zní:

„Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHOP Evropské unie.“

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

*Předmět změny*

Vnitrostátní požadavky

*Popis*

Tabulka shrnující hlavní kontrolované prvky byla změněna tak, aby odrážela změny v oddíle „Popis metody produkce“.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Chasselas de Moissac“**

**Referenční číslo EU: PDO-FR-0140-AM01 – 20. 4. 2026**

1. **Název (názvy)**

„Chasselas de Moissac“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0806 10 – Čerstvé

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

CHOP „Chasselas de Moissac“ je označení vyhrazené pro stolní hrozny čerstvé nebo dlouhodobě skladované, které se produkují výlučně z odrůdy Chasselas B a které mají tyto vlastnosti:

— hrozen je pružný, rovnoměrně hustý, zlatavé barvy, o minimální délce 12 cm a minimální hmotnosti 100 g. Hrozny nesmí být pomačkané, nedozrálé, poškozené nebo napadené. Ojínění bobule zůstávají zachovaná, semena jsou při pohledu proti světlu dobře rozeznatelná a třapina je mohutná,

— hrozny jsou v bezvadném stavu,

— obsah cukru činí nejméně 17,2 stupňů Brix. Poměr cukru a kyselin činí nejméně 25.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce hroznového vína musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Dlouhodobé skladování hroznů probíhá v provozovnách, kde se hrozny „ořezávají“ a balí, a to v zeměpisné oblasti. Důvodem je nutnost uložit je do chladírny velmi rychle, aby se hrozny chránily a aby se zabránilo jejich poškození. Rychlé zchlazení hroznů je totiž základní podmínkou dlouhodobého skladování. Je kombinováno buď s ochranou hroznů oxidem siřičitým, nebo s chladicím zařízením vybaveným ventilačním systémem, který zajišťuje, aby hrozny nevysychaly.

„Chasselas de Moissac“ se může balit na vinici do přepravek; ostatní druhy balení se provádějí v „ořezávacích“ provozovnách současně s ořezáváním hroznů a tříděním produktu, což jsou rozhodující fáze pro získání charakteristického produktu, na který se vztahuje dané označení. Osvětlení nebo jas na pracovních místech v provozovnách, kde se hrozny „ořezávají“ a balí, činí nejméně 500 luxů tak, aby zkušení zaměstnanci mohli správně posoudit kvalitu hroznů „Chasselas de Moissac“: zbarvení bobulí, přítomnost ojínění, průsvitnost dužniny, mohutnost třapiny.

Produkt je velmi choulostivý – aby se zachovala jeho kvalita, je třeba balit jej ručně. Pokud má balení hmotnost vyšší než 800 g, balí se navíc hrozny na přepravky v jedné vrstvě o hmotnosti nejvýše 8 kg. Na tuto vrstvu však lze položit další jeden až tři hrozny za předpokladu, že jsou položeny na (papírový) ubrousek. Přepravky s hmotností nad 5 kg jsou vybaveny přepážkami, které umožňují rozdělení přihrádky na nejméně tři oddíly.

Hrozny se balí okamžitě po ořezání tak, aby se s nimi manipulovalo co nejméně – i tento postup má za cíl zachovat typické vlastnosti produktu.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na štítcích jednotkových balení je uveden:

— název označení původu „Chasselas de Moissac“ písmem, jehož velikost odpovídá nejméně velikosti největších písmen na etiketě,

— název producenta,

— systém identifikace a vysledovatelnosti, který je charakteristický pro „Chasselas de Moissac“.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast se skládá ze 76 obcí v departementu Tarn-et-Garonne a v departementu Lot:

Departement 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 a Valprionde.

Departement Tarn-et-Garonne (82): kantony Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières a Montpezat-de-Quercy, jakož i obce Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary a Saint-Vincent.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

***Shrnutí souvislosti***

*Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory

Vymezená oblast se skládá ze tří geomorfologických jednotek a vinice „Chasselas de Moissac“ leží na pozemcích s relativně málo úrodnou půdou, v níž se nevyskytují hlavní živiny a stopové prvky. Půda je zde dostatečně hluboká a dobře odvodněná a rychle se prohřívá díky vysokému podílu hrubosti nebo díky své expozici.

Podnebí je atlantické s kontinentálními a se středomořskými vlivy. Zimy jsou poměrně chladné.

Na jaře se výrazně zvýší teploty, léto se vyznačuje výrazným slunečním svitem a vysokými teplotami. Průměrný roční úhrn srážek činí 600 až 800 milimetrů. Srážky jsou rovnoměrně rozložené během celého roku, výjimku představuje jaro s výrazným srážkovým vrcholem.

V oblasti převažují západní větry. Toto oceánské proudění přináší oblačnost a srážky. Méně často se pak objevuje teplý a suchý vítr „autan“ z jihovýchodu. Vane pouze krátce, vždy po dobu několika málo dní na jaře a na podzim.

Lidské faktory

Kromě uvedených přírodních faktorů hrají výraznou roli i lidské znalosti a dovednosti, které produktu dodávají jeho jedinečnost a které se projevují jak péči o vinice, tak při sklizni nebo při přípravě hroznů. Hrozny „Chasselas de Moissac“ se produkují výlučně z odrůdy Chasselas B. Ta vychází z keřů révy v oblasti Moissac. V roce 1956 zahájili odborníci z výzkumného ústavu zemědělského (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA) klonovou selekci, která se realizovala se díky zapojení producentů „Chasselas de Moissac“. Klony, jež se dnes používají, jsou výsledkem této spolupráce. I přes postupující mechanizaci se zachovalo tradiční know-how. Řada úkonů se proto provádí ručně, přičemž na jeden hektar je třeba více než 600 pracovních hodin kvalifikované pracovní síly. Tyto úkony prováděné na vinici ručně zahrnují rozmisťování třapin po jejich uzavření. Znamená to, že z každé třapiny se musí odstranit listí a třapina se musí uvolnit z konstrukce. Dalším manuálním krokem je opakovaná sklizeň a pak v provozovně ořezávání hroznů, tj. odstraňování poškozených bobulí z každého hroznu.

*Specifičnost produktu*

Hroznové víno „Chasselas de Moissac“ se vyznačuje dobře vyvinutým, pružným hroznem s rovnoměrnou hustotou bobulí. Bobule jsou nazlátlé, což je znakem dostatečné zralosti a vysokého obsahu cukru více než 17,2 stupňů Brix a poměru cukru a kyselin více než 25. Hrozny, které jsou nedozrálé a zelené nebo naopak měděné, tedy přezrálé, jsou vyloučeny. Poškozené bobule se odstraňují.

Bobule vína „Chasselas de Moissac“ jsou dokonale zdravé, se zachovalým přirozeným ojíněním. Jejich čerstvost se vyznačuje též mohutnou třapinou.

*Příčinná souvislost*

Pěstitelé odrůdy Chasselas úspěšně využili a zhodnotili spojení jedinečných topografických podmínek s podnebím podléhajícím široké škále vlivů.

Jarní vlhkost spolu s oceánským klimatem zajišťují dobrý vegetativní růst révy. Středozemní moře přináší v létě a na podzim suché teplo a sluneční svit, které podporují stejnoměrné a optimální dozrávání odrůdy Chasselas, přičemž mírný vodní stres v létě zajišťuje dobré zrání hroznů. Místní jihovýchodní vítr „autan" ovlivňuje chování odrůdy Chasselas během celého jejího vegetačního cyklu, zejména tím, že urychluje pučení, rozkvět a zrání. Ke konci léta vane tento vítr někdy silně, čímž podporuje dozrávání hroznů a vysušuje révu po srpnových bouřkách. Tím omezuje rozvoj plísňových chorob a umožňuje vznik zdravého produktu. Pozdní nástup chladného počasí znamená, že dřevnatění probíhá správně.

Půdní a klimatické podmínky na pozemcích, kde se pěstují hrozny „Chasselas de Moissac", napomáhají dobrému prokořenění révy vinné a zajišťují její dobrý vývoj a to, že hrozny dosáhnou optimální zralosti. Přirozený nedostatek hlavních živin nebo stopových prvků navíc umožňují, aby se bobule charakteristicky zbarvily, došlo k syntéze cukrů a vytvořilo se ojínění.

Za uvedených podmínek příznivých pro tuto místní odrůdu vyvinuli pěstitelé odrůdy Chasselas během let optimální způsob, jak o vinice pečovat a jak nakládat s jejich produkčním potenciálem. Vinice se spravují striktně a prořezávání má přísná pravidla, což omezuje průměrné množství keřů na pozemek a umožňuje to proudění větru skrz listoví a hrozny – to vše má za výsledek pružné a zbarvené hrozny. Díky ručnímu uspořádávání jsou hrozny nejen pružné, rovnoměrné a zdravé, ale i lépe zbarvené a správně dozrávají.

Hrozny se sbírají ručně, opakovaně. Know-how producentů odrůdy Chasselas umožňuje, aby sklízeli hrozny s optimální zralostí. Hrozny se přepravují za podmínek, jež umožňují, aby se v co největší míře zachovaly typické rysy produktu, zejména ojínění bobulí. Díky ručnímu ořezávání je možné jednak zachovat zdravé hrozny, protože poškozené bobule se odstraňují, ale je také možné třídit hrozny podle zbarvení, hustoty a pružnosti. Ruční manipulace a současně příprava hroznů ihned po ořezání zaručují, že hrozny budou čerstvé a zejména že třapiny budou mohutné.

**Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu**

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