C/2026/3537

2.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3537)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Chasselas de Moissac«

EU-referencenummer: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Chasselas de Moissac«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af BOB »Chasselas de Moissac« vedrører ikke nogen af de tre situationer, hvor der foretages en EU-ændring, nemlig:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Ordlyden af bestemmelsen om sammenslutningens sammensætning er blevet ændret for at præcisere de forskellige kategorier af berørte erhvervsdrivende.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Da proceduren for identifikation af parceller udgår, slettes afsnittet om identifikation af parceller fra produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Datoen for indgivelse af erklæringen om identifikation af parceller er ændret fra den 1. februar til den 30. juni.

Hvad angår listen over parceller er ordet »identificeret« blevet erstattet af »tilknyttet« i overensstemmelse med sletningen af parcelidentifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

Forbuddet mod kemisk ukrudtsbekæmpelse mellem rækkerne er tilføjet.

Afsnittet om udbytter er ændret:

— Bedriftens maksimale gennemsnitlige samlede udbytte udgår, da det henviser til produkter, der ikke er omfattet af produktspecifikationen.

— Det maksimale gennemsnitsudbytte for oprindelsesbetegnelsen er ændret for at differentiere værdien af dette udbytte alt efter, hvordan vinstokkene beskæres på en eller to opbindingsplaner. Det maksimale gennemsnitlige udbytte for oprindelsesbetegnelsen er fastsat til 15 t/ha for vinstokke i et enkelt plan og 18 t/ha for vinstokke i dobbelte planer i stedet for de oprindelige 13 t/h. Udbyttet pr. vinstik udgår.

— Det maksimale samlede udbytte pr. parcel er også blevet ændret for at differentiere værdien af dette udbytte afhængigt af, hvordan vinstokkene beskæres på et eller to opbindingsplaner. Det maksimale samlede udbytte pr. parcel er fastsat til 18 t/ha for enkeltplantede vinstokke og 21 t/ha for dobbeltplantede vinstokke i stedet for oprindeligt 16 t/ha.

Afsnittet om langtidsopbevaring er ændret for at gøre det muligt at opbevare druerne i et kølesystem med et ventilationsanlæg, der sikrer, at druerne ikke tørres uden brug af svovldioxid.

Emballeringsfasen er ændret for at gøre det muligt at emballere på vinstokkene til bakkeemballage. Der er desuden tilføjet krav om at bringe bakkerne, der er emballeret på vingården, til rensningsværkstedet for at kontrollere, at produktet er i overensstemmelse med produktspecifikationen, og for at veje dem.

For at opretholde kvaliteten af det produkt, der frembydes i bulk, tilføjes der et krav om, at bakker, der vejer over 5 kg, skal forsynes med separatorer. Disse separatorer skal være forsynet med betegnelsen »Chasselas de Moissac« og gøre det muligt at opdele pakningen i mindst 3 rum.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Henvisning til kontrolinstansen

Beskrivelse

Adressen på Institut national de l'origine et de la qualité er blevet ændret for at fjerne ordet »sous-Bois«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Særligt mærkningskrav

Beskrivelse

Følgende stykke indsættes:

»Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BOB-symbol inden for samme synsfelt«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

Tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet ændret i overensstemmelse med ændringerne i afsnittet »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Chasselas de Moissac«

EU-referencenummer: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Chasselas de Moissac«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0806 10 – Friske

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chasselas de Moissac« er forbeholdt friske eller langtidsopbevarede spisedruer, et produkt, der udelukkende stammer fra sorten Chasselas B, der har følgende egenskaber:

— Klasen er smidig og homogen med hensyn til tæthed, har en gylden farve, en længde på mindst 12 cm og en vægt på mindst 100 g. Druerne må ikke være deformerede, umodne, beskadigede eller syge. Druernes vokslag er bevaret, stenene kan ses ved gennemlysning, og klasestilken er saftsvullen.

— Druerne er fuldstændig sunde.

— Sukkerindholdet er højere end eller lig med 17,2 °Brix. Forholdet mellem sukker og surhedsgrad er over 25.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af drueproduktionen skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Oplagringen af langtidsopbevarede druer sker i rense- og emballeringsværksteder i det geografiske område for at sikre en meget hurtig anbringelse i kølerum med henblik på at bevare produktet og undgå enhver ødelæggelse. Den hastighed, hvormed temperaturen sænkes, er en væsentlig forudsætning for langtidsholdbarheden og kombineres enten med opbevaring af druerne under beskyttelse af svovldioxid eller med et kølesystem med ventilation, der sikrer, at druerne ikke tørres.

Pakningen af »Chasselas de Moissac« i et enkelt lag i bakker kan foregå i vinmarken, mens de øvrige pakningsprocesser udføres i sorteringsværkstedet sideløbende med sorteringen og udvælgelsen af druerne, hvilket er afgørende trin i fremstillingen af et produkt, der er karakteristisk for betegnelsen. Belysningen af arbejdsstederne i rensnings- og emballeringsværkstederne er således minimum 500 lux, så det kvalificerede personale kan bedømme, om klaserne har den kvalitet, der er kendetegnende for »Chasselas de Moissac«: stenenes farve, vokslagets tilstedeværelse, frugtkødets gennemsigtighed, en svullen stilk.

For at bevare kvaliteten af et produkt, der er meget sårbart, foregår emballeringen manuelt. Når emballagen endvidere overstiger 800 g, præsenteres drueklaserne i et enkelt lag i bakker à højst 8 kg. 1-3 klaser kan dog anbringes oven på dette lag, forudsat at de anbringes på et papirklæde. Bakker med en vægt på over 5 kg skal være forsynet med separatorer, der gør det muligt at opdele pappet i mindst 3 rum.

For at bevare produktets egenskaber sker emballeringen ligeledes umiddelbart efter rensningen af klaserne, således at antallet af håndteringer begrænses.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Mærkningen på de enkelte emballager skal være forsynet med:

— den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chasselas de Moissac« skrevet med typer, der er mindst lige så store som de største typer

— producentens navn

— det særlige system til identifikation og sporbarhed for »Chasselas de Moissac«.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område består af 76 kommuner i departementerne Tarn-et-Garonne og Lot:

Departementet 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 og Valprionde.

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

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Naturlige faktorer

I de tre geomorfologiske områder, som udgør det geografiske område, plantes vinstokkene »Chasselas de Moissac« på marker med ufrugtbar jord, som mangler hovednæringsstoffer eller mikronæringsstoffer, og som er ret dyb og veldrænet og let opvarmes på grund af jordens tekstur med mange grove bestanddele eller på grund af markernes placering.

Klimaet er atlanterhavsklima med påvirkninger fra kontinentet og Middelhavet. Vintrene er relativ kolde.

Om foråret stiger temperaturene markant, og sommeren er kendetegnet ved et stort antal solskinstimer og høje temperaturer. Den gennemsnitlige årlige nedbør ligger på mellem 600 mm og 800 mm. Den er jævnt fordelt over året, men om foråret stiger nedbørsmængden kraftigt.

Vestenvinden er dominerende. Da den kommer fra havet, giver den anledning til skyformationer og nedbør. Lidt mindre hyppigt blæser den varme, tørre Autan-vind fra sydøst. Den blæser i korte perioder på nogle få dage om foråret og om efteråret.

Menneskelige faktorer

Ud over de naturbestemte faktorer findes der også en omfattende knowhow både med hensyn til pasning af vinmarkerne og med hensyn til plukning og forberedelse af druerne, der giver dette produkt dets enestående kvalitet. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chasselas de Moissac« fremstilles udelukkende af sorten chasselas B, som er udviklet på baggrund af vinstokke fra Moissac-regionen. Klonudvælgelsen, der blev påbegyndt i 1956 af teknikere fra l'Institut National de la

Recherche Agronomique (INRA) blev udført med hjælp fra producenter af »Chasselas de Moissac«. De kloner, der anvendes på nuværende tidspunkt, er resultatet af dette arbejde. Den erhvervede knowhow anvendes traditionelt til trods for udviklingen af maskiner. Produktionen indebærer således meget manuelt arbejde svarende til mere end 600 timer pr. hektar, og der kræves en kvalificeret arbejdskraft. Blandt alle disse etaper kan nævnes fritlægning af klaserne i marken, når de er blevet tætte, hvilket består i frigørelse af hver enkelt klase fra bladene og opbindingen, høst ad flere omgange, og dernæst på værkstedet rensning, der består i at fjerne de ødelagte druer fra hver enkelt klase.

Produktets egenart

»Chasselas de Moissac« er kendetegnet ved en smidig klase, der er homogen og veludviklet. Druerne er gyldne, hvilket er et tegn på modenhed, og de har et højt sukkerindhold, over 17,2 °Brix og et forhold mellem sukker og surhedsgrad på over 25. Grønne klaser, der er umodne, eller kobberfarvede klaser, der er overmodne, kasseres. Beskadigede druer fjernes.

»Chasselas de Moissac«-druerne er særlig sunde, og vokslaget er bevaret. Den saftsvulne klasestilk er også et tegn på friskhed.

Årsagssammenhæng

Chasselasproducenterne har udnyttet kombinationen af særlige topografiske forhold og et klima med forskellige påvirkninger.

Nedbøren om foråret og kystklimaet medfører, at vinstokkene vokser godt. Påvirkningen fra Middelhavet giver om sommeren og efteråret en tør varme og en solindstråling, der begge er gunstige for en regelmæssig og optimal modning af chasselasdruen med en moderat vandmangel om sommeren, der medfører en god modning af druen. Autan-vinden påvirker chasselasdruen i hele dens vækstfase, navnlig ved at fremskynde knopudspring, blomstring og modning. Denne vind blæser kraftigt sidst på sommeren og fremmer dermed druernes modning. Den tørrer vinstokken efter uvejrene i august og begrænser dermed udviklingen af skimmelsygdomme, så der opnås et sundt produkt. Den første kulde kommer sent, og veddannelsen er derfor god.

Jordbundsforholdene på markerne med »Chasselas de Moissac« fremmer en god rodslagning og sikrer, at planten udvikler sig godt, og at druerne modnes optimalt. Jordens naturlige mangel på hovednæringsstoffer eller mikronæringsstoffer bidrager desuden til fremkomsten af druernes farve, sukkerstoffernes syntese og vokslagets dannelse.

Ud over de naturbestemte forhold, der er gunstige for udviklingen af denne lokale druesort, har chasselasproducenterne i tidens løb udviklet en optimal forvaltning af planten og dens produktionspotentiale. Dyrkningen af markerne og de strenge regler for deres størrelse fremmer udviklingen af smidige klaser med den rigtige farve ved at begrænse den gennemsnitlige beplantning af marken, så bladene og klaserne får luft. Den manuelle placering af klaserne gør det muligt at opnå smidige, homogene og sunde klaser og bidrager ligeledes til druernes farve og til en god modning af druerne.

Druerne høstes manuelt ad flere omgange. Chasselasproducenternes knowhow sætter dem i stand til at høste klaserne, når de har nået en optimal modenhed. Transporten af klaserne foregår på en måde, der gør det muligt at bevare produktets egenskaber optimalt, navnlig vokslaget på druerne. Den manuelle rensning gør det muligt dels at bevare produktets gode kvalitet, idet ødelagte druer fjernes, dels at sortere klaserne efter deres farve, tæthed og smidighed. Klasernes friskhed og navnlig de saftsvulne klasestilke sikres med den manuelle håndtering og den samtidige forberedelse af klaserne, når de renses.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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