Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/3537

2.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3537)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Chasselas de Moissac“

EU-Nr.: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Chasselas de Moissac“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelsouveränität

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Chasselas de Moissac“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Der Wortlaut der Bestimmung über die Zusammensetzung der Vereinigung wird im Hinblick auf eine genauere Angabe geändert, welche verschiedenen Kategorien von Akteuren betroffen sind.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Da das Verfahren zur Identifizierung der Parzellen gestrichen wurde, wird der Absatz über die Parzellenidentifizierung aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Die Frist im Hinblick auf die Vorlage der Erklärung zur Parzellenidentifizierung wird geändert, und der 1. Februar wird durch den 30. Juni ersetzt.

In der Liste der Parzellen wird – im Einklang mit der Streichung der Parzellenidentifizierung – das Wort „identifizierte“ durch „gebundene“ ersetzt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Es wird ein Verbot der chemischen Unkrautbeseitigung zwischen den Rebzeilen hinzugefügt.

Der Absatz über die Erträge wird wie folgt geändert:

— Der höchstzulässige durchschnittliche Gesamtertrag des Betriebs wird gestrichen, da sich dieser Wert auf Erzeugnisse bezieht, die nicht unter die Produktspezifikation fallen.

— Der höchstzulässige durchschnittliche g.U.-Ertrag des Betriebs wird geändert, um beim Wert dieses Ertrags je nach Art der Reberziehung im Einzel- oder Doppelspalier zu differenzieren. Der höchstzulässige durchschnittliche g.U.-Ertrag des Betriebs wird für Reben im Einzelspalier auf 15 t/ha und für Reben im Doppelspalier auf 18 t/ha anstelle von ursprünglich 13 t/ha festgesetzt. Der Ertrag je Rebstock wird gestrichen.

— Der höchstzulässige Gesamtertrag je Parzelle wird ebenfalls geändert, um beim Wert dieses Ertrags je nach Art der Reberziehung im Einzel- oder Doppelspalier zu differenzieren. Der höchstzulässige Gesamtertrag je Parzelle wird für Reben im Einzelspalier auf 18 t/ha und für Reben im Doppelspalier auf 21 t/ha anstelle von ursprünglich 16 t/ha festgesetzt.

Der Absatz über die Haltbarmachung wird dahin gehend geändert, dass die Trauben in einem Kühlsystem mit einem Belüftungssystem gelagert werden dürfen, über das gewährleistet ist, dass die Trauben nicht austrocknen, und zwar ohne den Einsatz von Schwefeldioxid.

Der Verpackungsschritt wird dahin gehend geändert, dass die Verpackung in Stiegen an der Rebe zulässig ist. Außerdem wird die Pflicht hinzugefügt, die an der Rebe verpackten Stiegen in eine Ausbeerstätte zu bringen, um die Konformität des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation zu überprüfen und es zu wiegen.

Damit die Qualität des lose verpackten Erzeugnisses bewahrt bleibt, wird die Pflicht hinzugefügt, Stiegen von mehr als 5 kg mit Trennern auszurüsten. Diese Trenner müssen die Bezeichnung „Chasselas de Moissac“ tragen und es muss damit möglich sein, die Verpackung in mindestens drei Fächer aufzuteilen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verweis auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Anschrift des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität) wird dahin gehend geändert, dass der Begriff „sous-Bois“ gestrichen wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

Folgender Standardabsatz wird angefügt:

„Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g.U. der Europäischen Union im selben Sichtfeld auf.“

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nationale Anforderungen

Beschreibung

Die Tabelle der wichtigsten zu kontrollierenden Punkte wird im Einklang mit den Änderungen im Abschnitt „Beschreibung des Herstellungsverfahrens“ geändert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Chasselas de Moissac“

EU-Nr.: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Name(n)**

„Chasselas de Moissac“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0806 10 – frisch

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Chasselas de Moissac“ gilt für eine frische oder haltbar gemachte Tafeltraube, die ausschließlich aus der Sorte Chasselas B erzeugt wird und folgende Eigenschaften aufweist:

— Die Traube ist biegsam, von der Dichte her homogen, von goldener Färbung, hat eine Länge von mindestens 12 cm und ein Gewicht von mindestens 100 g. Die Beeren dürfen nicht deformiert, von unzureichendem Reifegrad, beschädigt oder krank sein. Der Duftfilm der Beeren bleibt erhalten, die Kerne sind aufgrund der Transparenz erkennbar und der Traubenkamm ist turgeszent;

— die Trauben sind vollkommen gesund;

— der Zuckergehalt beträgt mindestens 17,2 Grad Brix. Das Zucker-Säure-Verhältnis liegt über 25.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Erzeugung der Beeren finden in dem geografischen Gebiet statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Lagerung haltbar gemachter Beeren erfolgt in Ausbeer- und Verpackungsstätten im geografischen Gebiet, um eine sehr schnelle Verbringung in eine Kühlkammer zu ermöglichen und damit das Erzeugnis zu bewahren und jegliche Qualitätsminderung zu verhindern. In der Tat stellt die Abkühlgeschwindigkeit eine unerlässliche Bedingung für eine lange Haltbarkeit dar. Damit verknüpft ist entweder der Verbleib der Beeren unter einer Schwefeldioxid-Schutzatmosphäre oder ein Kühlsystem, das ein Belüftungssystem umfasst, über das gewährleistet ist, dass die Trauben nicht austrocknen.

Das Verpacken der Trauben „Chasselas de Moissac“ in Stiegen kann an der Rebe erfolgen, die übrigen Formen der Verpackung finden in einer Ausbeerstätte und gleichzeitig mit den Ausbeer- und Sortierschritten des Erzeugnisses statt, die für die Herstellung eines der Ursprungsbezeichnung entsprechenden Erzeugnisses unerlässlich sind. So beträgt die Beleuchtungsstärke an den Arbeitsplätzen der Ausbeer- und Verpackungsstätten mindestens 500 Lux, damit das Fachpersonal in die Lage versetzt wird, die Qualität der Trauben „Chasselas de Moissac“ im Hinblick auf die Farbe der Beeren, das Vorhandensein des Duftfilms, die Transparenz des Fruchtfleisches und die Turgeszenz des Traubenkamms zu beurteilen.

Zur Bewahrung der Qualität des hochsensiblen Erzeugnisses erfolgt die Verpackung von Hand. Des Weiteren werden die Weintrauben bei einem Verpackungsgewicht über 800 g in Stiegen von maximal 8 kg in einer einzigen Schicht aufgemacht. Allerdings können ein bis drei Trauben auch auf dieser Schicht angeordnet werden, sofern sie auf ein Papiertuch gelegt werden. Stiegen mit einem Gewicht von mehr als 5 kg sind mit Trennern ausgestattet, die es möglich machen, die Verpackung in mindestens drei Fächer aufzuteilen.

Zudem erfolgt die Verpackung – ebenfalls mit dem Ziel der Bewahrung der Eigenschaften des Erzeugnisses – unmittelbar nach dem Ausbeeren der Weintrauben, um die Zahl der Handhabungen somit zu begrenzen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten von Einzelverpackungen ist Folgendes zu vermerken:

— Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chasselas de Moissac“, als Schriftzug, dessen Größe mindestens der der größten Buchstaben entspricht,

— Name des Erzeugers,

— System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit speziell für die Traube „Chasselas de Moissac“.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet besteht aus 76 Gemeinden in den Departements Tarn-et-Garonne und 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 und Valprionde.

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

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Innerhalb der drei geomorphologischen Einheiten, die das geografische Gebiet bilden, befinden sich die Rebflächen der Traube „Chasselas de Moissac“ auf Parzellen mit wenig fruchtbaren Böden, die einen Mangel an Haupt- und Oligoelementen aufweisen, ziemlich tief und gut dräniert sind und die sich aufgrund ihres hohen Skelettanteils oder auch ihrer Exposition leicht erwärmen.

Es herrscht atlantisches Klima mit kontinentalen und mediterranen Einflüssen. Die Winter sind relativ kalt.

Im Frühjahr steigen die Temperaturen deutlich an und der Sommer ist durch eine beträchtliche Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen gekennzeichnet. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 600 und 800 Millimetern. Der Niederschlag ist regelmäßig über das Jahr verteilt. Ausgenommen davon ist das Frühjahr mit einem beträchtlichen Niederschlagspeak.

Die vorherrschenden Winde sind Westwinde. Da sie vom Ozean herkommen, bringen sie Wolkenformationen und Niederschläge mit sich. Etwas weniger häufig weht der Autan – ein heißer und trockener Wind aus Süd-Ost. Sein Wirken beschränkt sich auf kurze Zeitabschnitte von einigen Tagen im Frühling und im Herbst.

Menschliche Einflüsse

Neben diesen natürlichen Faktoren besitzen die Menschen sowohl im Hinblick auf die Rebenerziehung als auch auf die Weinlese und die Aufbereitung der Beeren ein ausgeprägtes Know-how, wodurch dem Erzeugnis seine Ursprünglichkeit verliehen wird. „Chasselas de Moissac“ wird ausschließlich aus der Sorte Chasselas B erzeugt. Diese wurde ausgehend von Rebstöcken definiert, die aus der Region Moissac stammen. Die Klonselektion, mit der Techniker des französischen Nationalen Instituts für Agronomieforschung (INRA) 1956 begannen,

erfolgte dank Unterstützung der Erzeuger der Traube „Chasselas de Moissac“. Die derzeit zum Einsatz gelangenden Klone sind aus dieser Arbeit hervorgegangen. An dem traditionellen Know-how wird trotz des fortschreitenden Maschineneinsatzes festgehalten. So sind die von Hand erledigten Arbeiten zahlreich, betragen über 600 Stunden je Hektar und bedürfen qualifizierter Arbeitskräfte. Von allen diesen Etappen können auf der Parzellenebene die Ausdünnung der Trauben nach dem Traubenschluss, die darin besteht, jede Traube vom Blattwerk und von der Anbindung zu befreien, danach die Lese in mehreren Durchgängen sowie in der Verarbeitungsstätte das Ausbeeren, das darin besteht, aus jeder Traube die mangelhaften Beeren zu entfernen, genannt werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Chasselas de Moissac“ ist eine gut ausgebildete, biegsame Traube homogener Dichte. Die Beeren weisen eine goldene Färbung auf – Zeichen einer guten Reife. Der Zuckergehalt ist hoch und liegt über 17,2 Grad Brix bei einem Zucker-Säure-Verhältnis von über 25. Nicht ausreichend reife grüne Trauben oder überreife kupferfarbene Trauben sind ausgeschlossen. Beschädigte Beeren werden entfernt.

Die Beeren „Chasselas de Moissac“ sind besonders gesund, ihr Duftfilm bleibt erhalten. Die Frische ist durch einen turgeszenten Traubenkamm gekennzeichnet.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Chasselas-Erzeuger haben es verstanden, die Kombination aus einer besonderen topografischen Lage und einem Klima mit unterschiedlichen Einflüssen für ihr Traubengeschäft zu nutzen und zur Geltung zu bringen.

Durch die mit dem Ozeanklima in Zusammenhang stehende Frühjahrsfeuchtigkeit kann ein gutes vegetatives Rebwachstum gewährleistet werden. Der mediterrane Einfluss gelangt im Laufe der Sommer- und Herbstmonate mit einer trockenen Wärme und einer Sonneneinstrahlung, die für die regelmäßige und optimale Reife der Chasselas-Trauben günstig sind, zum Ausdruck. Dazu kommt ein moderater sommerlicher Wasserstress – Garant für eine gute Reife der Beeren. Der Autan-Wind beeinflusst das Verhalten der Chasselas-Traube über deren gesamten vegetativen Zyklus und beschleunigt insbesondere das Knospen, Blühen und Reife. Dieser Wind kann im Spätsommer heftig sein, sodass die Beerenreife begünstigt wird. Er trocknet die Reben nach den Augustgewittern und begrenzt somit die Entwicklung kryptogamischer Krankheiten, wodurch ein gesundes Erzeugnis geerntet werden kann. Durch das späte Auftreten der ersten Fröste wird eine gute Holzreife ermöglicht.

Die pedoklimatischen Bedingungen in den Parzellen der Traube „Chasselas de Moissac“ begünstigen die Durchwurzelung der Rebstöcke und sichern somit eine gute vegetative Entwicklung sowie eine optimale Reife der Beeren. Bedingt durch den natürlichen Mangel an Haupt- und Oligoelementen werden darüber hinaus die Farbe der Beeren, die Zuckersynthese und die Ausbildung des Duftfilms geprägt.

Unter diesen für die Ausprägung dieser lokalen Rebsorte günstigen Bedingungen entwickelten die Chasselas-Erzeuger mit der Zeit ein optimales Management für die Pflanze und deren Erzeugungspotenzial. Die Rebenerziehung und die strengen Regeln des Rebschnitts begünstigen so den Erhalt biegsamer Trauben mit bestimmter Farbgebung unter Begrenzung der Parzellenlast und Durchlüftung des Blattwerks und der Trauben. Die Ausdünnung der Trauben von Hand gestattet den Erhalt biegsamer, homogener und gesunder Trauben und trägt zudem zur Farbgebung und zum ordnungsgemäßen Reifen der Beeren bei.

Die Ernte erfolgt manuell in mehreren Durchgängen. Das Know-how der Chasselas-Erzeuger ermöglicht ihnen Trauben zu ernten, die eine optimale Reife erlangt haben. Die Bedingungen für den Transport der Trauben gestatten die optimale Aufrechterhaltung der Eigenschaften des Erzeugnisses und insbesondere des Duftfilms auf den Beeren. Durch das Ausbeeren von Hand kann einerseits die sanitäre Qualität des Erzeugnisses gewahrt werden, da minderwertige Beeren aussortiert werden. Andererseits können die Trauben dadurch nach Farbe, Dichte und Biegsamkeit sortiert werden. Die Frische der Trauben und insbesondere die Turgeszenz des Traubenkamms werden durch deren manuelle Handhabung und die Verpackung der Trauben gleichzeitig mit dem Ausbeeren gewährleistet.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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