Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3537

2.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3537)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Chasselas de Moissac»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Chasselas de Moissac»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Chasselas de Moissac» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αιτούσα ομάδα

Περιγραφή

Η διατύπωση της διάταξης σχετικά με τη σύνθεση της ομάδας τροποποιείται προκειμένου να αποσαφηνιστούν οι διάφορες σχετικές κατηγορίες επιχειρήσεων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Δεδομένου ότι η διαδικασία ταυτοποίησης αγροτεμαχίου απαλείφεται, η παράγραφος σχετικά με την ταυτοποίηση αγροτεμαχίου απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Η ημερομηνία υποβολής της δήλωσης ταυτοποίησης αγροτεμαχίου αλλάζει από 1η Φεβρουαρίου σε 30 Ιουνίου.

Όσον αφορά τον κατάλογο των αγροτεμαχίων, ο όρος «ταυτοποιημένα» αντικαθίσταται από τον όρο «δεσμευμένα», σε ευθυγράμμιση με τη διαγραφή της ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Προστίθεται η απαγόρευση της χημικής ζιζανιοκτονίας μεταξύ των σειρών.

Τροποποιείται η παράγραφος σχετικά με τις αποδόσεις:

— Η συνολική μέγιστη μέση απόδοση για τη γεωργική εκμετάλλευση απαλείφεται, καθώς αναφέρεται σε προϊόντα που δεν καλύπτονται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

— Η μέγιστη μέση απόδοση της ονομασίας προέλευσης τροποποιείται προκειμένου να διαφοροποιηθεί η τιμή απόδοσης ανάλογα με το αν για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιείται σύστημα μονού ή διπλού πλέγματος. Η μέγιστη μέση απόδοση της ονομασίας προέλευσης ορίζεται σε 15 t/ha όταν για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιείται σύστημα μονού πλέγματος και σε 18 t/ha όταν για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιείται σύστημα διπλού πλέγματος, αντί για 13 t/ha που προβλεπόταν αρχικά. Η απόδοση ανά άμπελο απαλείφεται.

— Η μέγιστη συνολική απόδοση ανά αγροτεμάχιο τροποποιείται επίσης προκειμένου να διαφοροποιηθεί η τιμή απόδοσης ανάλογα με το αν για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιείται σύστημα μονού ή διπλού πλέγματος. Η μέγιστη συνολική απόδοση ανά αγροτεμάχιο ορίζεται σε 18 t/ha όταν για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιείται σύστημα μονού πλέγματος και σε 21 t/ha όταν για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιείται σύστημα διπλού πλέγματος, αντί για 16 t/ha που προβλεπόταν αρχικά.

Η παράγραφος που αφορά τη μακρά διατήρηση τροποποιείται ώστε να επιτρέπεται η διατήρηση των σταφυλιών σε σύστημα ψύξης εξοπλισμένο με σύστημα αερισμού, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια δεν ξηραίνονται, χωρίς τη χρήση διοξειδίου του θείου.

Το στάδιο της συσκευασίας τροποποιείται ώστε να επιτρέπεται η συσκευασία σε τελάρα στον αμπελώνα. Προστίθεται επίσης η απαίτηση τα τελάρα που συσκευάζονται στον αμπελώνα να μεταφέρονται σε εργαστήρια «ψαλιδίσματος» (όπου τα αλλοιωμένα σταφύλια αφαιρούνται από τα τσαμπιά), προκειμένου να ζυγίζεται το προϊόν και να επαληθεύεται η συμμόρφωσή του με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα των χύδην προϊόντων, προστίθεται η απαίτηση τοποθέτησης διαχωριστικών σε τελάρα βάρους άνω των 5 kg. Τα διαχωριστικά αυτά πρέπει να φέρουν την ονομασία «Chasselas de Moissac» και να επιτρέπουν τον διαχωρισμό του κιβωτίου σε τουλάχιστον τρία διαμερίσματα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Η διεύθυνση του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας τροποποιείται για να διαγραφεί ο όρος «sous-Bois».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Περιγραφή

Προστίθεται η ακόλουθη τυποποιημένη παράγραφος:

«Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Ο πίνακας των κύριων σημείων που πρέπει να ελέγχονται τροποποιείται ώστε να αντικατοπτρίζει τις αλλαγές στην ενότητα «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Chasselas de Moissac»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Chasselas de Moissac»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0806 10 – Νωπά

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ΠΟΠ «Chasselas de Moissac» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για επιτραπέζιο σταφύλι νωπό ή μακράς διατήρησης, το οποίο παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία Chasselas B και διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— το τσαμπί είναι μαλακό, ομοιόμορφα πυκνό, με χρυσοκίτρινο χρώμα και έχει ελάχιστο μήκος 12 cm και ελάχιστο βάρος 100 g. Τα σταφύλια δεν είναι παραμορφωμένα, άγουρα, αλλοιωμένα ή προσβεβλημένα από ασθένειες. Οι ρώγες διατηρούν την άχνη τους, οι πυρήνες διακρίνονται λόγω διαφάνειας της ρώγας και ο βόστρυχος είναι διογκωμένος·

— τα σταφύλια είναι απολύτως υγιή·

— η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 17,2 βαθμοί Brix. Η αναλογία σακχάρων προς οξύτητα είναι άνω του 25.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι εργασίες της παραγωγής σταφυλιών εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η αποθήκευση των σταφυλιών μακράς διατήρησης γίνεται σε εργαστήρια «ψαλιδίσματος» (αφαίρεση του φορτίου του τσαμπιού) και συσκευασίας, εντός της γεωγραφικής περιοχής, ώστε να επιτρέπεται η ταχύτατη τοποθέτηση σε ψυχρό θάλαμο με σκοπό τη διατήρηση του προϊόντος και την αποφυγή κάθε αλλοίωσης. Η ταχύτητα μείωσης της θερμοκρασίας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη μακρά διατήρηση. Συνδυάζεται είτε με την προστασία των σταφυλιών με διοξείδιο του θείου είτε με σύστημα ψύξης εξοπλισμένο με σύστημα αερισμού ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια δεν ξηραίνονται.

Το προϊόν «Chasselas de Moissac» μπορεί να συσκευάζεται σε τελάρα στον αμπελώνα· άλλα είδη συσκευασίας εκτελούνται στα εργαστήρια «ψαλιδίσματος», ταυτόχρονα με το ψαλίδισμα και τη διαλογή του προϊόντος, τα οποία αποτελούν κρίσιμα στάδια για την παραγωγή του ιδιαίτερου προϊόντος που καλύπτεται από την ονομασία. Επομένως, ο φωτισμός στους σταθμούς εργασίας των εργαστηρίων «ψαλιδίσματος» και συσκευασίας είναι τουλάχιστον 500 lux, ώστε να μπορεί το εξειδικευμένο προσωπικό να αξιολογεί την ποιότητα των σταφυλιών «Chasselas de Moissac»: χρώμα της ρώγας, παρουσία άχνης, διαφάνεια της σάρκας, διόγκωση των βοστρύχων.

Για να διατηρείται η ποιότητα ενός πολύ ευαίσθητου προϊόντος, η συσκευασία εκτελείται χειρωνακτικά. Επίσης, όταν η συσκευασία υπερβαίνει τα 800 γραμμάρια, τα τσαμπιά τοποθετούνται σε τελάρα των 8 kg κατά μέγιστο, σε μία μόνο στρώση. Ωστόσο, ένα στα τρία τσαμπιά μπορεί να τοποθετείται πάνω από αυτή τη στρώση υπό την προϋπόθεση ότι παρεμβάλλεται προστατευτικό (χάρτινο) μαντίλι. Τα τελάρα βάρους άνω των 5 kg φέρουν διαχωριστικά που επιτρέπουν τη διαίρεση του κιβωτίου σε τουλάχιστον τρία διαμερίσματα.

Επίσης, με σκοπό τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος, η συσκευασία πραγματοποιείται αμέσως μετά το ψαλίδισμα και με τον τρόπο αυτό περιορίζεται ο αριθμός των χειρισμών.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση κάθε μεμονωμένης συσκευασίας περιλαμβάνει:

— την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Chasselas de Moissac», η οποία αναγράφεται με χαρακτήρες τουλάχιστον ισομεγέθεις με τους μεγαλύτερους χαρακτήρες της ετικέτας·

— το όνομα του παραγωγού·

— το σύστημα ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας που αφορά ειδικά το προϊόν «Chasselas de Moissac».

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει 76 δήμους των νομών Tarn-et-Garonne και Lot:

Νομός 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 και Valprionde.

Νομός Tarn-et-Garonne (82): τα καντόνια Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières και Montpezat-de-Quercy, καθώς και τους δήμους Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary και Saint-Vincent.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Εντός των τριών γεωμορφολογικών μονάδων που συγκροτούν τη γεωγραφική περιοχή, τα αμπέλια του «Chasselas de Moissac» καλλιεργούνται σε αγροτεμάχια με εδάφη χαμηλής γονιμότητας, υπολειπόμενα σε βασικά στοιχεία ή ιχνοστοιχεία, αρκετά βαθιά και καλά στραγγιζόμενα, τα οποία θερμαίνονται εύκολα λόγω της πλούσιας σύστασής τους σε αδρομερή ή λόγω της έκθεσής τους.

Το κλίμα είναι αυτό του Ατλαντικού, με επιρροές ηπειρωτικού και μεσογειακού κλίματος. Οι χειμώνες είναι σχετικά ψυχροί.

Η άνοιξη χαρακτηρίζεται από αισθητή άνοδο της θερμοκρασίας και το καλοκαίρι από σημαντική ηλιοφάνεια και υψηλές θερμοκρασίες. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 600 και 800 χιλιοστόμετρων. Οι βροχοπτώσεις κατανέμονται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη διάρκεια του έτους, με εξαίρεση την άνοιξη, οπότε και παρατηρείται σημαντική αύξηση.

Οι κυρίαρχοι άνεμοι είναι οι δυτικοί. Προερχόμενοι από τον ωκεανό, μεταφέρουν νεφελώδεις σχηματισμούς και υετό. Λίγο λιγότερο συχνά, ένας θερμός και ξηρός άνεμος, ο «Autan», που πνέει από τα νοτιοανατολικά, εμφανίζεται για σύντομα διαστήματα μερικών ημερών, την άνοιξη και το φθινόπωρο.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι εν λόγω φυσικοί παράγοντες συνδυάζονται με την ανθρώπινη τεχνογνωσία τόσο σε ό,τι αφορά τη μόρφωση των πρέμνων όσο και τη συγκομιδή και την προετοιμασία των σταφυλιών, στοιχεία που προσδίδουν στο προϊόν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Το «Chasselas de Moissac» παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία chasselas B, η οποία αναπτύχθηκε από αμπέλους της περιοχής του Moissac. Η κλωνική επιλογή, η οποία ξεκίνησε το 1956 από τεχνικούς του γαλλικού Εθνικού Ινστιτούτου

Γεωπονικών Ερευνών (INRA) πραγματοποιήθηκε με τη βοήθεια των παραγωγών του «Chasselas de Moissac». Οι κλώνοι που χρησιμοποιούνται σήμερα είναι προϊόν αυτής της εργασίας. Η εν λόγω τεχνογνωσία διατηρείται σύμφωνα με την παράδοση παρά την πρόοδο της γεωργικής τεχνολογίας. Ως εκ τούτου, οι χειρωνακτικές εργασίες είναι πολλές, αντιστοιχούν σε περισσότερες από 600 ώρες ανά εκτάριο και προϋποθέτουν εξειδικευμένο εργατικό δυναμικό. Μεταξύ αυτών των εργασιών διακρίνονται, επιτόπου στον αμπελώνα, η διευθέτηση των τσαμπιών μετά το κλείσιμό τους, διαδικασία κατά την οποία κάθε τσαμπί ξεχωρίζεται από το φύλλωμα και από το πλέγμα, καθώς και η συγκομιδή σε περισσότερα στάδια· στη συνέχεια, στο εργαστήριο, το ψαλίδισμα των τσαμπιών, δηλαδή η απομάκρυνση των αλλοιωμένων σταφυλιών από κάθε τσαμπί.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Chasselas de Moissac» χαρακτηρίζεται από μαλακό τσαμπί, ομοιόμορφα πυκνό και καλά ανεπτυγμένο. Οι ρώγες έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα, ένδειξη καλής ωρίμασης με αυξημένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, άνω των 17,2 βαθμών Brix και με αναλογία σακχάρων προς οξύτητα άνω του 25. Τα πράσινα σταφύλια, λόγω ανεπαρκούς ωρίμασης, ή τα χαλκόχρωμα, λόγω υπερβολικής ωρίμασης, αποκλείονται. Οι αλλοιωμένες ρώγες απομακρύνονται.

Οι ρώγες του «Chasselas de Moissac» είναι ιδιαίτερα υγιείς και διατηρούν την άχνη τους. Ένδειξη της φρεσκάδας του προϊόντος είναι επίσης ο διογκωμένος βόστρυχος.

Αιτιώδης σχέση

Οι αμπελουργοί του προϊόντος Chasselas αξιοποίησαν και ανέδειξαν με επιτυχία τον συνδυασμό των ειδικών τοπογραφικών συνθηκών και του κλίματος, το οποίο επηρεάζεται από ευρύ φάσμα παραμέτρων.

Η υγρασία της άνοιξης, σε συνδυασμό με το ωκεάνιο κλίμα, εξασφαλίζει την καλή φυτική ανάπτυξη της αμπέλου. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και του φθινοπώρου, η επίδραση της Μεσογείου φέρνει ξηρή ζέστη και ηλιοφάνεια, που ευνοούν την κανονική και βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών, ενώ η μέτρια υδατική καταπόνηση του καλοκαιριού διασφαλίζει τη σωστή ωρίμασή τους. Ο άνεμος «Autan» επηρεάζει την ανάπτυξη του Chasselas καθ' όλη τη διάρκεια του φυτικού του κύκλου, ιδίως επιταχύνοντας την έκπτυξη των οφθαλμών, την άνθηση και την ωρίμαση. Ενίοτε, ο άνεμος αυτός είναι ισχυρός στο τέλος του καλοκαιριού, στοιχείο που ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών και στεγνώνει τις αμπέλους μετά τις καταιγίδες του Αυγούστου. Το εν λόγω στοιχείο περιορίζει την ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών και συμβάλλει στην εξασφάλιση ενός υγιούς προϊόντος. Η όψιμη εμφάνιση ψυχρών καιρικών συνθηκών διασφαλίζει την καλή ξυλοποίηση.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες των αμπελώνων του «Chasselas de Moissac» ευνοούν την καλή ριζοφυΐα των αμπέλων και εξασφαλίζουν την ορθή φυτική ανάπτυξή τους, καθώς και τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών. Επιπλέον, τα φυσικά ελλείμματα των εδαφών σε βασικά στοιχεία ή ιχνοστοιχεία επιτρέπουν την έκφραση του χρωματισμού των ρωγών, τη σύνθεση σακχάρων και τη δημιουργία άχνης στον καρπό.

Αξιοποιώντας τις συγκεκριμένες φυσικές συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη της τοπικής αυτής ποικιλίας, οι καλλιεργητές του Chasselas ανέπτυξαν με το πέρασμα του χρόνου έναν βέλτιστο τρόπο διαχείρισης του φυτού και του παραγωγικού δυναμικού του. Με τη μόρφωση των πρέμνων και την εφαρμογή αυστηρών κανόνων κλαδέματος, μέσω των οποίων περιορίζεται ο μέσος αριθμός αμπέλων ανά αγροτεμάχιο και διασφαλίζεται ο αερισμός του φυλλώματος και των τσαμπιών, λαμβάνονται τσαμπιά που είναι μαλακά και με έντονο χρώμα. Η διευθέτηση των τσαμπιών χειρωνακτικά επιτρέπει τη λήψη μαλακών, ομοιογενών και υγιών τσαμπιών και συμβάλλει επίσης στο χρώμα και στην κατάλληλη ωρίμαση των σταφυλιών.

Η συγκομιδή εκτελείται χειρωνακτικά σε περισσότερα στάδια. Η τεχνογνωσία των καλλιεργητών του Chasselas τους επιτρέπει να συλλέγουν τα τσαμπιά που έχουν φτάσει σε βέλτιστη κατάσταση ωρίμασης. Οι συνθήκες μεταφοράς των τσαμπιών διασφαλίζουν τη βέλτιστη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος και ιδίως της άχνης πάνω στις ρώγες. Το ψαλίδισμα με το χέρι εξασφαλίζει τη διατήρηση της υγείας του προϊόντος μέσω της απομάκρυνσης των αλλοιωμένων ρωγών και επιτρέπει τη διαλογή των τσαμπιών με βάση το χρώμα, την πυκνότητα και τη μαλακότητα. Η φρεσκάδα των τσαμπιών και ιδίως η διόγκωση των βοστρύχων διασφαλίζονται από τον χειρωνακτικό χειρισμό και την ταυτόχρονη προετοιμασία των τσαμπιών αμέσως μετά το ψαλίδισμα.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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