C/2026/3537

2.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/3537)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Chasselas de Moissac»

Número de referencia UE: PDO-FR-0140-AM01 de 20.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Chasselas de Moissac»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Chasselas de Moissac» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no supone un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Agrupación solicitante

Descripción

Se ha modificado la redacción de la disposición sobre la composición del grupo para aclarar las diferentes categorías de operadores en cuestión.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Definición de la zona geográfica

Descripción

Al suprimirse el procedimiento de identificación de parcelas, se elimina del pliego de condiciones el párrafo relativo a la identificación de parcelas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

La fecha de presentación de la declaración de identificación de la parcela pasa del 1 de febrero al 30 de junio.

Por lo que se refiere a la lista de parcelas, el término «identificada» se sustituye por «comprometida», en consonancia con la eliminación de la identificación de parcelas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de producción

Descripción

Se añade la prohibición del desherbado químico entre hileras.

Se modifica el párrafo relativo a los rendimientos:

— Se suprime el rendimiento medio máximo total de la explotación, ya que se refiere a productos no incluidos en el pliego de condiciones.

— Se modifica el rendimiento medio máximo de la denominación de origen para diferenciar el valor del rendimiento en función de si las viñas se conducen utilizando sistemas de espalderas en un plano o en dos. El rendimiento medio máximo de la denominación de origen se fija en 15 t/ha para las viñas conducidas en espaldera en un plano y en 18 t/ha para las viñas conducidas en espaldera en dos planos, en lugar de las 13 t/ha iniciales. Se suprime el rendimiento por cepa.

— También se modifica el rendimiento total máximo por parcela para diferenciar el valor del rendimiento en función de si las viñas se conducen utilizando sistemas de espalderas en un plano o en dos. El rendimiento total máximo por parcela se fija en 18 t/ha para las viñas conducidas en espaldera en un plano y en 21 t/ha para las viñas conducidas en espaldera en dos planos, en lugar de 16 t/ha inicialmente.

Se modifica el párrafo relativo al almacenamiento a largo plazo para permitir que las uvas se conserven en un sistema de refrigeración equipado con un sistema de ventilación que garantice que las uvas no se seque, sin utilizar dióxido de azufre.

Se modifica la fase de envasado para permitir el envasado de cajas en el viñedo. También se añade el requisito de que las cajas envasadas en el viñedo se lleven a talleres de «recorte» (en los que se eliminan las uvas deterioradas de los racimos) para que el producto pueda pesarse y se pueda verificar su conformidad con el pliego de condiciones.

Con el fin de preservar la calidad del producto a granel, se añade la obligación de colocar separadores en las cajas con un peso superior a 5 kg. Estos separadores deben llevar la denominación «Chasselas de Moissac» y permitir que la caja se divida en al menos tres compartimentos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencia a la estructura de control

Descripción

Se modifica la dirección del Instituto Nacional de Origen y Calidad para eliminar las palabras «sous-Bois».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

Se añade el párrafo estándar siguiente:

«Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual la denominación registrada del producto y el símbolo DOP de la Unión Europea».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

Se modifica el cuadro de los principales puntos objeto de control para reflejar los cambios en el apartado «Descripción del método de obtención».

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Chasselas de Moissac»

Número de referencia UE: PDO-FR-0140-AM01 de 20.4.2026

1. **Nombre(s)**

«Chasselas de Moissac»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0806 10 — Frescas

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La DOP «Chasselas de Moissac» está reservada a la uva de mesa fresca o de larga conservación que se produce exclusivamente a partir de la variedad *chasselas B*, la cual presenta las características siguientes:

— el racimo es flexible, con una densidad homogénea, color dorado, una longitud mínima de 12 cm y un peso mínimo de 100 gramos. Las uvas no están deformadas, insuficientemente maduras, echadas a perder o enfermas. Se conserva la pruina de las uvas, las pepitas se distinguen por transparencia y el escobajo es turgente;

— las uvas están perfectamente sanas;

— el contenido de azúcares es superior o igual a 17,2 grados Brix. La proporción azúcar/acidez es igual o superior a 25.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las operaciones de la producción de uvas se llevan a cabo en la zona geográfica definida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El almacenamiento de las uvas para una larga conservación se realiza en talleres de recorte y envasado, en la zona geográfica para permitir que la introducción en la cámara frigorífica sea muy rápida, con el fin de preservar el producto y evitar cualquier alteración del mismo. La velocidad con la que se reduce la temperatura es una condición indispensable para el almacenamiento a largo plazo. Se combina con la protección de las uvas mediante anhídrido sulfuroso o con un sistema de refrigeración equipado con un sistema de ventilación para garantizar que las uvas no se sequen.

Las «Chasselas de Moissac» pueden envasarse en cajas en el viñedo; otros tipos de envasado se llevan a cabo en talleres de «recorte», al mismo tiempo que se recortan los racimos y se clasifica el producto, que son fases cruciales para obtener el producto distintivo amparado por la denominación. Asimismo, la iluminación de los puestos de trabajo de los talleres de recorte y envasado es de al menos 500 lux para que el personal cualificado pueda apreciar la calidad de las uvas propia del «Chasselas de Moissac»: coloración de las uvas, presencia de pruina, transparencia de la pulpa, turgencia de los escobajos.

Para mantener la calidad de un producto muy frágil, el envasado se realiza manualmente. Además, cuando el envase supera los 800 g, los racimos de uva se presentan en cajas de 8 kg como máximo, en una sola capa. Sin embargo, pueden colocarse por encima de esta capa entre uno y tres racimos, siempre y cuando se realice sobre una lámina (de papel). Las cajas de más de 5 kg están provistas de separadores que permiten dividir la caja en al menos tres compartimentos.

Asimismo, con miras a preservar las características del producto, el envasado se realiza inmediatamente después del recorte de los racimos, reduciendo de este modo el número de manipulaciones.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El etiquetado de los envases unitarios incluye:

— el nombre de la denominación de origen protegida «Chasselas de Moissac» en caracteres de un tamaño mínimo igual a la de los caracteres mayores,

— el nombre del productor,

— el sistema de identificación y trazabilidad específica del «Chasselas de Moissac».

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende setenta y seis municipios de los departamentos de Tarn-et-Garonne y de Lot:

Departamento de 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 y Valprionde.

Departamento de Lot (82): los cantones de Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières y Montpezat-de-Quercy, así como los municipios de Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary y Saint-Vincent.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

Dentro de las tres unidades geomorfológicas que componen la zona geográfica, los viñedos de «Chasselas de Moissac» están ubicados en parcelas que presentan suelos poco fértiles, deficitarios en elementos importantes o en oligoelementos, bastante profundos y bien drenados. Estos suelos se calientan con facilidad debido a su textura rica en elementos gruesos o bien debido a su exposición.

El clima es atlántico, con influencias continentales y mediterráneas. Los inviernos son relativamente fríos.

La primavera marca una importante subida de las temperaturas y el verano se caracteriza por una insolación considerable y por temperaturas elevadas. La media anual de precipitaciones se sitúa entre los 600 y los 800 milímetros, y quedan repartidas por igual a lo largo del año, excepto en primavera, cuando tiene lugar un pico considerable de las precipitaciones.

Los vientos dominantes son los vientos del oeste, que vienen del Océano Atlántico y traen consigo formaciones nubosas y precipitaciones. Con menor frecuencia, el viento cálido y seco «autan» sopla desde el sudeste, durante breves períodos de unos pocos días, en primavera y otoño.

Factores humanos

Además de estos factores naturales, los profundos conocimientos de los habitantes de la zona intervienen tanto en la gestión del viñedo como en la recolección y preparación de las uvas que hacen de este producto algo totalmente único. El «Chasselas de Moissac» se produce exclusivamente a partir de la variedad *chasselas B*, la cual se ha definido a partir de cepas que provienen de la región de Moissac. La selección clonal, proceso que desarrollaron por primera vez los técnicos del Instituto Nacional de Investigación Agronómica de Francia (INRA) en 1956, pudo llevarse a cabo gracias a la ayuda de los productores de «Chasselas de Moissac».

Los clones que se emplean hoy en día son producto de este trabajo. Se mantienen los procedimientos tradicionales, pese a los avances de la maquinaria. Por lo tanto, hay numerosos procesos manuales implicados, que ascienden a más de seiscientas horas por hectárea y requieren una mano de obra cualificada. Estas fases incluyen, en el viñedo, la organización de los racimos después de su compactación, que consiste en liberar cada racimo del follaje y la espaldera, y la vendimia en varias fases; a continuación, en el taller, se recortan los racimos, es decir, se eliminan las uvas deterioradas de cada racimo.

Carácter específico del producto

Las uvas de «Chasselas de Moissac» se caracterizan por tener un racimo flexible, de densidad homogénea y bien desarrollado. Las uvas son doradas, signo de buena madurez con un alto contenido de azúcares, superior a 17,2 grados Brix y con una proporción azúcar/acidez superior a 25. Quedan excluidos los racimos que tienen color verde por falta de madurez o color bronce por exceso de esta. las uvas dañadas se retiran.

las uvas de «Chasselas de Moissac» están especialmente sanas y se preserva su pruina. Su frescura puede observarse también por su escobajo turgente.

Relación causal

Los viticultores de *chasselas* han sabido explotar y reflejar la combinación de unas condiciones topográficas determinadas y un clima con gran variedad de influencias.

La humedad primaveral, propia del clima costero, garantiza un buen crecimiento vegetativo de la vid. Durante el verano y el otoño, la influencia del Mediterráneo aporta calor seco e insolación, lo que favorece una maduración regular y óptima de las uvas, con un estrés hídrico moderado que garantiza una buena maduración. El viento de autan influye en el desarrollo de las uvas *chasselas* durante todo su ciclo vegetativo, acelerando sobre todo el desborre, la floración y el envero. A veces sopla con fuerza a finales del verano, lo que favorece la maduración de las uvas y el secado de las vides tras las tormentas de agosto, Esto limita el desarrollo de enfermedades criptogámicas y contribuye a obtener un producto saludable. La llegada tardía del frío permite un correcto agostamiento de las vides.

Las condiciones edafoclimáticas de las de «Chasselas de Moissac» favorecen parcelas un buen arraigo de las vides y garantizan su correcto desarrollo, así como una maduración óptima de las uvas. Además, estos suelos con déficits naturales de elementos importantes o de oligoelementos permiten una coloración única de las uvas, la síntesis de azúcares y la formación de su pruina.

En estas condiciones naturales que hacen que esta variedad local sea única, los productores han desarrollado con el tiempo una gestión óptima de la vid y de su potencial de producción. La conducción de las viñas y la aplicación de unas reglas rigurosas de poda favorecen la obtención de racimos flexibles y con un color único, limitando la carga media de la parcela y permitiendo la aireación de las hojas y los racimos de uvas. La colocación manual de los racimos permite obtener racimos flexibles, homogéneos y sanos, y favorece también la coloración y la buena maduración de las uvas.

La vendimia se realiza manualmente, de manera escalonada. La pericia de los viticultores de esta zona les permite recoger los racimos que hayan alcanzado el grado de madurez óptimo. Las condiciones de transporte de los racimos garantizan una preservación óptima de las características del producto y, especialmente, de la pruina sobre las uvas. El recorte manual garantiza la conservación de la calidad sanitaria del producto mediante la eliminación de las uvas deterioradas y permite clasificar los racimos en función del color, la densidad y la flexibilidad. La frescura de los racimos y, en particular, la turgencia del escobajo, quedan garantizados gracias a la manipulación manual y a la preparación de los racimos en el momento del recorte.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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