C/2026/3537

2.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/3537)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Chasselas de Moissac“

ELi viitenumber: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Toote nimetus**

„Chasselas de Moissac“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetusega „Chasselas de Moissac“ seotud muutmistaotlus ei kuulu ühegi liidu muudatuse juhtumi alla, eeskätt:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Taotlejate rühm

Kirjeldus

Rühma koosseisu käsitleva sätte sõnastust on muudetud, et selgitada asjaomaste ettevõtjate eri kategooriaid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Geograafilise piirkonna määratlus

Kirjeldus

Kuna maatükkide identifitseerimise menetlus on kaotatud, on maatükkide identifitseerimist käsitlev lõik tootespetsifikaadist välja jäetud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

Kirjeldus

Maatükkide identifitseerimise deklaratsiooni esitamise kuupäeva on muudetud ja nüüd on see 1. veebruari asemel 30. juuni.

Maatükkide loetelus on mõiste „identifitseeritud“ asendatud mõistega „kinnitatud“, kuna maatükkide identifitseerimise nõue on kaotatud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmismeetodi kirjeldus

Kirjeldus

Lisatud on keeld kasutada viinapuude ridade vahel keemilisi umbrohutõrjevahendeid.

Saagikust käsitlevat lõiku on muudetud järgmiselt.

— Põllumajandusettevõtte maksimaalne keskmine kogusaagikus on välja jäetud, kuna see viitab toodetele, mida tootespetsifikaat ei hõlma.

— Kaitstud päritolunimetusega toote maksimaalset keskmist saagikust on muudetud, et eristada saagikuse suurust vastavalt sellele, kas viinapuid kasvatatakse ühe- või kahekordse tugivõrestiku abil. Kaitstud päritolunimetusega toote maksimaalseks keskmiseks saagikuseks on algselt kehtestatud 13 t/ha asemel nüüd ühekordse tugivõrestiku abil kasvatatud viinapuude puhul 15 t/ha ja kahekordse tugivõrestiku abil kasvatatud viinapuude puhul 18 t/ha. Saagikus ühe viinapuu kohta on välja jäetud.

— Samuti on muudetud maksimaalset saagikust maatüki kohta, et eristada saagikuse suurust vastavalt sellele, kas viinapuid kasvatatakse ühe- või kahekordse tugivõrestiku abil. Maksimaalseks kogusaagikuseks maatüki kohta on algselt kehtestatud 16 t/ha asemel nüüd ühekordse tugivõrestiku abil kasvatatud viinapuude puhul 18 t/ha ja kahekordse tugivõrestiku abil kasvatatud viinapuude puhul 21 t/ha.

Pikaajalist ladustamist käsitlevat lõiku on muudetud, et viinamarju saaks hoida ventilatsioonisüsteemiga varustatud külmhoones, et hoida ära viinamarjade kuivamine ilma, et tuleks kasutada vääveldioksiidi.

Pakendamisetappi on muudetud, et lubada viinamarjade alustele pakendamist viinamarjaistanduses. Lisatud on nõue, et viinamarjaistanduses pakendatud alused tuleb viia puhastamistöökodadesse (kus eemaldatakse riknenud marjad viinamarjakobaratest), et toodet kaaluda ja kontrollida selle vastavust tootespetsifikaadile.

Lahtise toodangu kvaliteedi säilitamiseks on lisatud nõue, et üle 5 kg kaaluvatele alustele tuleb paigaldada vaheseinad. Neile vaheseintele peab olema märgitud nimetus „Chasselas de Moissac“ ja need peavad võimaldama aluse jagada vähemalt kolmeks osaks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viited kontrolliasutusele

Kirjeldus

Riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi aadressi on muudetud, et jätta välja sõnad „sous-Bois“.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Erieeskirjad märgistamise kohta

Kirjeldus

Lisatud on järgmine standardne lõik:

„Lisaks toidu märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele hõlmab märgistus toote registreeritud nimetust ja sellega samal visuaalsel väljal esitatud Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo.“

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Siseriiklikud nõuded

Kirjeldus

Kontrollitavate põhipunktide tabelit on muudetud, et kajastada punktis „Tootmismeetodi kirjeldus“ tehtud muudatusi.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Chasselas de Moissac“

ELi viitenumber: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Chasselas de Moissac“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0806 10 – Värske

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega „Chasselas de Moissac“ tähistatakse üksnes sordi „Chasselas B“ värskeid või pikaajaliseks säilitamiseks toodetud lauaviinamarju, millel on järgmised omadused:

— viljakobar on nõtke, ühtlase tihedusega, kuldse värvusega, vähemalt 12 cm pikk ja kaalub vähemalt 100 grammi. Marjad ei ole moondunud kujuga, vähe valminud, vigased ega haigustunnustega. Loomulik vahakirme viinamarjadel on säilinud, seemned on vastu valgust vaadates nähtavad ning kobaravars ei ole kuivanud;

— viinamarjad on täiesti terved;

— suhkrusisaldus on 17,2 Brixi kraadi või suurem. Magususe ja happesuse suhe on suurem kui 25.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik viinamarjade tootmisetapid toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Viinamarjade pikaajaline ladustamine toimub asjaomase geograafilise piirkonna puhastamis- ja pakendamistöökodades, et neid saaks toote säilitamiseks ja riknemise vältimiseks väga kiiresti külmkambrisse paigutada. Temperatuuri alandamise kiirus on pikaajalise ladustamise hädavajalik tingimus. Seda kombineeritakse kas viinamarjade kaitsmisega vääveldioksiidi abil või ventilatsioonisüsteemiga varustatud jahutussüsteemiga, et viinamarjad ei kuivaks.

Toodet „Chasselas de Moissac“ võib pakendada viinamarjaistanduses alustele; muud liiki pakendamine toimub puhastamistöökojas samaaegselt viinamarjakobarate puhastamise ja toote sorteerimisega, mis on olulised etapid päritolunimetusega eristatava toote saamiseks. Seetõttu on puhastamis- ja pakkimistöökodade tööruumide valgustus vähemalt 500 luksi, et kogenud töötajad saaksid hinnata viinamarjade „Chasselas de Moissac“ kvaliteeti: nende värvust, vahakirme olemasolu, viljaliha läbipaistvust ja kobaravarre värskust.

Selleks et säilitada väga õrna toote kvaliteeti, pakendatakse see käsitsi. Üle 800 grammi kaaluvate pakendite puhul asetatakse viinamarjakobarad ühe kihina maksimaalselt kaheksa kilogrammi mahutavale alusele. Selle kihi peale võib asetada veel üks kuni kolm kobarat, tingimusel et need on asetatud (paber)ümbrisesse. Alused, mis mahutavad üle 5 kg, on varustatud vaheseintega, mis võimaldavad aluse jagada vähemalt kolmeks osaks.

Toote omaduste säilitamiseks pakendatakse puhastamisetapi läbinud kobarad kohe, nii et nende käsitlemine oleks viidud miinimumini.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Iga pakendi märgisele on märgitud:

— kaitstud päritolunimetus „Chasselas de Moissac“, mis on vähemalt sama suures kirjas kui kõige suuremad tähemärgid märgisel;

— tootja nimi;

— toote „Chasselas de Moissac“ tuvastus- ja jälgimissüsteem.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond koosneb Tarne-et-Garonne'i ja Loti departemangude 76 kommuunist:

Loti departemang (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 ja Valprionde.

Tarn-et-Garonne'i departemang (82): kantonid Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières ja Montpezat-de-Quercy ning kommuunid Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary ja Saint-Vincent.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna määratlus

Looduslikud tegurid

Viinamarjade „Chasselas de Moissac" istandused asuvad geograafilise piirkonna kolme geomorfoloogilise üksuse maatükkidel, kus on suhteliselt väheviljakad mullad, mis sisaldavad piiratud koguses põhitoiteaineid ja mikroelemente, kuid on piisavalt sügavad, hea vee läbilaskvusega ning soojenevad kergesti tänu oma kivisele koostisele või soodsale paiknemisele nõlvadel.

Valitseb kontinentaalse ja vahemerelise mõjuga atlantiline kliima. Talved on suhteliselt külmad.

Kevadel tõuseb temperatuur järsult ning suvel on palju päikesepaistet ja temperatuur on kõrge. Aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 600–800 mm. Sademed on jaotunud kogu aasta peale ühtlaselt, välja arvatud kevadine järsk sademete suurenemine.

Ülekaalus on läänetuuled. Need puhuvad ookeanilt ning toovad kaasa pilvi ja sademeid. Veidi harvemini puhub kevadel ja sügisel mõnepäevaste perioodide jooksul kagu suunast soe ja kuiv tuul *Autan*.

Inimtegurid

Nimetatud looduslikele teguritele lisandub inimeste põhjalik oskusteave nii viinapuude kasvatamise kui ka viinamarjade korjamise ja ettevalmistamise alal, tagades toote eripära. Viinamarju „Chasselas de Moissac" saadakse üksnes sordist „Chasselas B", mis on aretatud Moissaci piirkonnast pärit viinapuudest. Aretustööga tegid 1956. aastal algust Prantsusmaa Riikliku Agronoomiauuringute Instituudi (INRA) spetsialistid

ning selles on osalenud ka viinamarjade „Chasselas de Moissac" tootjad. Täna kasutatavad kloonid on saadud kõnealuse aretustöö tulemusena. Masinate arengust hoolimata on traditsiooniline oskusteave säilinud. Seega sisaldab tootmisprotsess palju käsitsitööd, mis võtab aega üle 600 tunni hektari kohta ja nõuab kogenud tööjõudu. Need etapid hõlmavad viinamarjaistanduses viinamarjakobarate korrastamist pärast nende valmimist, mis seisneb iga kobara eraldamises lehtedest ja toestusest, ning mitmeetapilises saagikoristuses; seejärel viinamarjakobarad puhastatakse, mis tähendab, et igast kobarast eemaldatakse riknenud viinamarjad.

Toote eripära

Toodet „Chasselas de Moissac" iseloomustab nõtke, ühtlase tihedusega ja hästi välja arenenud kobar. Viinamarjad on kuldsed, mis näitab head küpsusastet ning suurenenud suhkrusisaldust, mis on suurem kui 17,2 Brixi kraadi ja mille suhkru ja happesuse suhe on suurem kui 25. Rohelised viinamarjad, mis on toored, või vasekarva viinamarjad, mis on üleküpsenud, eemaldatakse. Vigastunud marjad eemaldatakse.

Viinamarjad „Chasselas de Moissac" on täiesti terved ja loomulik vahakirme marjadel on säilinud. Värskuse tunnus on ka see, et kobaravars ei ole kuivanud.

Põhjuslik seos

Viinamarja „Chasselas“ kasvatajad on osanud ära kasutada ja väärtustada asukoha ja mitmesuguste mõjutustega kliima koostoimet.

Pehmele merelisele kliimale omane kevadine niiskus tagab viinapuudele head kasvutingimused. Suvel ja sügisel kaasneb Vahemere mõjuga kuiv kuumus ja päiksepaiste, mis soodustab viinamarjade ühtlast ja optimaalset küpsemist ning kindlustab koos mõõduka suvise veepuudusega viinamarjade sobiva küpsusastme. Kagutuul mõjutab viinamarjade küpsemist kogu kasvutsükli jooksul, kiirendades pungade puhkemist, õitsemist ja viinamarjade küpsemist. Mõnikord puhub see tuul suve lõpus kõvasti, soodustades viinamarjade valmimist ja kuivatades viinapuid pärast augustikuiseid torme. See pidurdab seenhaiguste levikut ja tagab toote tervise. Külmade ilmade hiline saabumine võimaldab võrsetel korralikult puituda.

Viinamarja „Chasselas de Moissac“ kasvatamiseks kasutatavate maatükkide mullastiku- ja kliimatingimused soodustavad viinapuude õiget juurdumist, tagavad taimede sobiva kasvu ning viinamarjade optimaalse küpsuse. Lisaks toob muldadele iseloomulik põhitoiteainete ja mikroelementide vähesus esile viinamarjade värvuse ning soodustab suhkrute sünteesi ja vahakirme tekkimist marjadele.

Sordi „Chasselas“ kasvatajad on kasutanud ära kohaliku viinamarjasordi jaoks soodsaid looduslikke tingimusi ning on aja jooksul välja töötanud parimad viisid viinapuude hooldamiseks ja nende tootlikkuse suurendamiseks. Hästi vormunud ja ühtlase värvusega kobarad saavutatakse viinapuude hoolika kujundamise ja range lõikusega, mis piirab viinapuude koormust ning tagab hea õhuringluse lehestiku ja kobarate ümber. Kobarate käsitsi hooldamine soodustab nõtkete, ühtlaste ja tervete kobarate teket ning on oluline ka viinamarjade värvi ja hea küpsusastme saavutamisel.

Viinamarjad korjatakse käsitsi ja mitmes osas. Sordi „Chasselas“ kasvatajate oskused ja kogemused võimaldavad neil korjata kobaraid siis, kui nende küpsusaste on optimaalne. Kobarate transporditingimused on kohaldatud toote omaduste, eriti viinamarjade loomuliku vahakirme parimaks säilitamiseks. Käsitsi korrastamine tagab toote hea kvaliteedi, kuna riknenud viinamarjad eemaldatakse, ning võimaldab viinamarjakobaraid sorteerida värvi, tiheduse ja paindlikkuse järgi. Viinamarjade käsitsi töötlemine ja kobarate korrastamine kohe pärast lõikamist tagavad kobarate värskuse ja eriti kobaravarre mahlakuse säilimise.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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