C/2026/3537

2.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3537)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Chasselas de Moissac”

EU-viitenumero: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Chasselas de Moissac”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Chasselas de Moissac” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun alkuperänimityksen nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Hakijaryhmä

Kuvaus

Ryhmän kokoonpanoa koskevan määräyksen sanamuotoa on muutettu asianomaisten toimijaryhmien selventämiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maantieteellisen alueen rajaus

Kuvaus

Lohkojen yksilöintimenettely on poistettu, joten tuote-eritelmästä on poistettu lohkojen yksilöintiä käsittelevä kohta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Lohkojen yksilöintiä koskevan ilmoituksen toimituspäivää on muutettu. Se on nyt 30. kesäkuuta, kun se aiemmin oli 1. helmikuuta.

Lohkoluettelossa ilmaisu ”identifiées” (yksilöidyt) on korvattu ilmaisulla ”engagées” (tiettyyn käyttöön sidotut) lohkojen määrittelyn poistamisen mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valmistusmenetelmän kuvaus

Kuvaus

Kohtaan on lisätty rivien välissä suoritettavan kemiallisen rikkakasvien torjunnan kielto.

Tuotoksia koskevaa kohtaa on muutettu seuraavasti:

— Tilan keskimääräinen enimmäiskokonaistuotos on poistettu, koska siinä viitataan tuotteisiin, jotka eivät kuulu tuote-eritelmän piiriin.

— Alkuperänimityksen keskimääräistä enimmäistuotosta on muutettu satomäärän erottamiseksi sen mukaan, kasvatetaanko viiniköynnökset sitomalla ne tukirakenteeseen yhdestä vai kahdesta kohtaa. Alkuperänimityksen keskimääräiseksi enimmäistuotokseksi on vahvistettu 15 tonnia hehtaaria kohden viiniköynnöksille, jotka on sidottu tukirakenteeseen yhdestä kohtaa, ja 18 tonnia hehtaaria kohden viiniköynnöksille, jotka on sidottu tukirakenteeseen kahdesta kohtaa. Aiemmin tuotokseksi oli vahvistettu 13 tonnia hehtaaria kohden. Viiniköynnöskohtainen tuotos on poistettu.

— Lohkokohtaista enimmäiskokonaistuotosta on myös muutettu tuotoksen erottamiseksi sen mukaan, kasvatetaanko viiniköynnökset sitomalla ne tukirakenteeseen yhdestä vai kahdesta kohtaa. Lohkokohtaiseksi enimmäiskokonaistuotokseksi on vahvistettu 18 tonnia hehtaaria kohden viiniköynnöksille, jotka on sidottu tukirakenteeseen yhdestä kohtaa, ja 21 tonnia hehtaaria kohden viiniköynnöksille, jotka on sidottu tukirakenteeseen kahdesta kohtaa. Aiemmin tuotokseksi oli vahvistettu 16 tonnia hehtaaria kohden.

Pitkäaikaista säilytystä koskevaa kohtaa on muutettu siten, että rypäleet voidaan kuivumisen estämiseksi säilyttää kylmätilassa, jossa on ilmanvaihtojärjestelmä. Tällöin ei käytetä rikkidioksidia.

Pakkaamisvaihetta on muutettu siten, että rypäleiden pakkaaminen lavoille viinitarhalla sallitaan. Kohtaan on myös lisätty vaatimus, jonka mukaan viinitarhalla pakatut lavat on vietävä ”leikkaamoihin” (joissa tertuista poistetaan pilaantuneet rypäleet), jotta tuote voidaan punnita ja voidaan todentaa, että se noudattaa tuote-eritelmää.

Irtotavarana kuljetettavan tuotteen laadun säilyttämiseksi on lisätty vaatimus, jonka mukaan yli 5 kilogrammaa painaville lavoille on asennettava jakajat. Jakajissa on oltava nimi ”Chasselas de Moissac”, ja laatikko on voitava jakaa niiden avulla vähintään kolmeen osastoon.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevat tiedot

Kuvaus

Laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavan viraston (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) osoitetta on muutettu poistamalla sanat ”sous-Bois”.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevat erityiset tiedot

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty seuraava vakiokohta:

”Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava tuotteen rekisteröity nimi ja Euroopan unionin suojatusta alkuperänimityksestä kertova SAN-tunnus samassa visuaalisessa kentässä.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Keskeisiä valvottavia kohtia koskevaa taulukkoa on muutettu kohtaan ”Tuotantomenetelmän kuvaus” tehtyjen muutosten huomioon ottamiseksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Chasselas de Moissac”

EU-viitenumero: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Chasselas de Moissac

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0806 10 – Tuoreet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojattu alkuperänimitys ”Chasselas de Moissac” myönnetään ainoastaan tuoreille tai pitkään säilyville syötäväksi tarkoitetuille viinirypäleille, jotka on tuotettu yksinomaan Chasselas B -lajikkeesta ja joilla on seuraavat ominaisuudet:

— rypäleterttu on taipuisa, tasaisen tiivis, kullankeltainen, vähintään 12 cm:n pituinen ja vähintään 100 gramman painoinen. Rypäleet eivät saa olla epämuodostuneita, liian raakoja, vaurioituneita tai kasvitaudista kärsiviä. Rypäleiden vahakerros on säilynyt, niiden siemenet erottuvat läpikuultavasta hedelmälihasta, ja rypäleen ranka on paksu;

— rypäleiden on oltava täysin terveitä;

— sokeripitoisuus on vähintään 17,2 Brix-astetta ja sokeri- ja happopitoisuuden suhde vähintään 25.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien rypäleiden tuotantovaiheiden on tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Pitkäaikaiseen säilytykseen tarkoitetut rypäleet varastoidaan maantieteellisellä alueella sijaitsevissa leikkaus- ja pakkauslaitoksissa, jotta ne voidaan siirtää hyvin nopeasti kylmiöön tuotteen säilymisen varmistamiseksi ja sen ominaisuuksien heikkenemisen estämiseksi. Lämpötilan nopea lasku on pitkään jatkuvan säilymisen kannalta ratkaisevan tärkeä edellytys. Nopeaan jäähdytykseen yhdistetään joko rypäleiden suojaaminen rikkidioksidilla tai säilytys kylmätilassa, jossa on ilmanvaihtojärjestelmä. Näin varmistetaan, että rypäleet eivät kuivu.

Chasselas de Moissac -rypäleet voidaan pakata lavoille viinitarhalla. Muun tyyppinen pakkaaminen toteutetaan leikkauslaitoksissa, kun tertut leikataan ja tuote lajitellaan. Nämä vaiheet ovat olennainen osa tuotantoa, jotta saadaan aikaan tuote, joka vastaa ominaisuuksiltaan nimityksen erityisluonnetta. Sen vuoksi leikkaus- ja pakkauslaitosten työpisteiden valaistusvoimakkuuden on oltava vähintään 500 luksia, jotta ammattitaitoiset työntekijät pystyvät arvioimaan Chasselas de Moissac -rypäleterttujen laatua eli rypäleiden väriä, vahakerroksen säilymistä, hedelmälihan läpikuultavuutta ja rangan paksuutta.

Hyvin helposti vahingoittuvan tuotteen laadun säilyttämiseksi pakkaaminen tapahtuu käsin. Lisäksi silloin, kun pakkauksen paino on vähintään 800 grammaa, rypälетertut on asetettava esille enintään 8 kilogramman lavoilla yhtenä kerroksena. Tämän kerroksen päälle on kuitenkin mahdollista asetella yhdestä kolmeen rypäleterttua edellyttäen, että ne on sijoitettu ohuen (paperista valmistetun) liinan päälle. Lavoille, joille pakataan yli 5 kilogrammaa rypäleitä, on asennettava jakajia, joiden avulla laatikko voidaan jakaa vähintään kolmeen osastoon.

Tuotteen ominaispiirteiden säilyttämiseksi rypälетertut on myös pakattava välittömästi leikkaamisen jälkeen, jotta käsittelyvaiheet jäävät mahdollisimman vähäisiksi.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Yksittäisten pakkauksen merkinnöissä on oltava

— suojatun alkuperänimityksen ”Chasselas de Moissac” nimi vähintään yhtä suurin kirjaimin kuin päällysmerkintöjen muihin teksteihin käytetty suurin kirjasinkoko

— tuottajan nimi ja

— Chasselas de Moissac -rypäleen erityinen tunnistus- ja jäljitettävyysjärjestelmä.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää jäljempänä luetellut 76 kuntaa Tarn-et-Garonnen ja Lot'n departementeissa:

Lot'n departementti (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-Garonnen departementti (82): seuraavat kantonit: Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières ja Montpezat-de-Quercy sekä seuraavat kunnat: 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Niissä kolmessa geomorfologisessa yksikössä, joista maantieteellinen alue muodostuu, Chasselas de Moissac -viiniköynnökset istutetaan lohkoille, joiden maaperä on köyhää, vähäravinteista ja vähän hivenaineita sisältävää, melko syvää ja vettä hyvin johtavaa ja runsaasti karkeaa ainesta sisältävän rakenteensa tai sijaintisuuntansa ansiosta nopeasti lämpenevää.

Ilmasto on valtamerellinen, mutta siinä ilmenee myös mannerilmaston ja Välimeren ilmaston vaikutus. Talvet ovat suhteellisen kylmiä.

Keväällä lämpötila kohoaa selvästi, ja kesät ovat huomattavan aurinkoisia ja kesälämpötilat ovat korkeita. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 600–800 millimetriä. Sateet jakautuvat säännöllisesti pitkin vuotta, mutta keväällä sademäärä kohoaa huomattavan korkeaksi.

Tuulet puhaltavat pääasiassa lännestä. Koska ne saapuvat Atlantin valtamereltä, ne tuovat mukanaan pilviä ja sateita. Hieman harvemmin kaakosta puhaltaa kuuma ja kuiva Autan-tuuli, jonka vaikutus tuntuu lyhytkestoisesti muutaman päivän ajan keväällä ja syksyllä.

Inhimilliset tekijät

Näiden luontoon liittyvien tekijöiden rinnalla on syytä panna merkille vahva osaaminen, joka liittyy sekä viininviljelyyn että rypäleiden korjaamiseen ja terttujen viimeistelyyn ja antaa tuotteelle sen ainutkertaisen luonteen. "Chasselas de Moissac" valmistetaan yksinomaan Chasselas B -lajikkeesta, joka on kehitetty Moissacin alueelta peräisin olevista viiniköynnöksistä. Kloonijalostuksen aloittivat vuonna 1956 Ranskan maataloustutkimuslaitoksen INRA:n (Institut National de la

Recherche Agronomique) tekniset asiantuntijat, ja sitä on jatkettu Chasselas de Moissac -rypäleiden tuottajien tarjoaman yhteistyön avulla. Nykyään käytettävät kloonit ovat syntyneet tämän työn tuloksena. Osaaminen on säilynyt perinteisenä maatalouden koneistumisen kehityksestä huolimatta. Tuotantoon liittyy siis useita käsin tehtäviä prosesseja, jotka vastaavat yli 600:aa tuntia hehtaaria kohti ja edellyttävät ammattitaitoista työvoimaa. Viinitarhalla tapahtuvia työvaiheita ovat muun muassa kiinteiksi kehittyneiden rypäleterttujen järjestely, joka tarkoittaa lehtien poistamista kunkin rypäletertun ympäriltä ja terttujen asettelemista riippumaan vapaasti irrallaan tukirakenteesta, sekä useammassa vaiheessa tapahtuva sadonkorjuu. Tämän jälkeen rypäletertut leikataan tuotantotiloissa eli niistä poistetaan pilaantuneet rypäleet.

Tuotteen erityisyys

Chasselas de Moissac -rypäleen erityispiirre on rypäleterttujen taipuisa, tasaisen tiivis ja hyvin kehittynyt rakenne. Rypäleet ovat kullankeltaisia, mikä on merkki oikeasta kypsyysasteesta, jolloin sokeripitoisuus on korkea, vähintään 17,2 Brix-astetta ja sokeri- ja happopitoisuuden suhde vähintään 25. Väriltään vihreitä (liian raakoja) tai kuparinruskeita (ylikypsiä) rypäleitä ei hyväksytä. Vahingoittuneet rypäleet on poistettava.

Chasselas de Moissac -rypäleiden on oltava täysin terveitä, ja vahakerroksen on oltava jäljellä. Tuoreus käy ilmi myös rangan paksuudesta.

Syy-yhteys

Chasselas de Moissac -viininviljelijät ovat onnistuneet hyödyntämään ja korostamaan alueen erityisiä maasto-olosuhteita ja ilmastoa, johon kohdistuu monenlaisia vaikutuksia.

Meri-ilmastosta johtuva kevätkosteus varmistaa viiniköynnöksen hyvän kasvun. Kesällä ja syksyllä Välimeri tuo alueelle kuivaa lämpöä ja auringonpaistetta, jotka edistävät Chasselas de Moissac -rypäleiden säännöllistä ja ihanteellista kypsymistä. Kesällä myös vesistressi on kohtalaista, joten rypäleet kypsyvät hyvin. Autan-tuuli vaikuttaa Chasselas de Moissac -viiniköynnöksen kasvukäyttäytymiseen koko kasvukauden ajan erityisesti nopeuttamalla silmujen puhkeamista, kukintaa ja rypäleiden kehittymisen alkamista. Tämä tuuli puhaltaa toisinaan voimakkaasti loppukesästä, mikä edistää rypäleiden kypsymistä ja kuivaa viiniköynnökset elokuun myrskyjen jälkeen. Tämä vähentää sienitauteja ja auttaa varmistamaan tuotteen terveyden. Sää kylmenee vasta myöhään, mikä mahdollistaa hyvän tuuleentumisen.

Chasselas de Moissac -rypäleen viljelylohkojen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet edistävät viiniköynnöksen juurtumista ja varmistavat sen oikeanlaisen kehittymisen sekä rypäleiden ihanteellisen kypsymisen. Lisäksi luonnostaan vähän ravinteita ja hivenaineita sisältävä maaperä edistää rypäleiden värin kehittymistä, sokerisynteesiä ja vahakerroksen muodostumista.

Näissä tämän paikallisen viiniköynnöslajikkeen kannalta suotuisissa luonnonoloissa Chasselas de Moissac -rypäleen viljelijät ovat aikojen kuluessa kehittäneet ihanteellisen taidon säännellä kyseistä viiniköynnöstä ja sen tuotantopotentiaalia. Siten esimerkiksi viiniköynnöksen kasvatustapa ja leikkaamista koskevat tiukat säännöt edesauttavat taipuisien ja oikeanväristen rypäleterttujen muodostumista, kun lohkon keskimääräistä viiniköynnösten määrää rajoitetaan ja varmistetaan, että ilma pääsee virtaamaan lehtien ja terttujen ympärillä. Kun rypälетertut asetellaan riippumaan käsin, ne saadaan kehittymään taipuisiksi, tasalaatuisiksi ja terveiksi, ja toimenpiteen avulla voidaan myös vaikuttaa rypäleiden värin ja oikean kypsyysasteen kehittymiseen.

Sadonkorjuu tapahtuu käsin useammassa vaiheessa. Chasselas de Moissac -rypäleen viljelijöiden osaamisen ansiosta rypälетertut korjataan juuri oikeassa kypsyysasteessa. Rypäleterttujen kuljetusolosuhteet mahdollistavat tuotteen erityisominaisuuksien ja erityisesti rypäleiden vahakerroksen ihanteellisen säilymisen. Rypäleiden leikkaaminen käsin varmistaa tuotteen terveydellisen laadun säilymisen, koska pilaantuneet rypäleet poistetaan, ja helpottaa rypäleterttujen lajittelua värin, tiiviyden ja taipuisuuden mukaan. Rypäleiden tuoreus ja erityisesti rangan paksuus varmistetaan käsittelemällä rypäleet käsin ja viimeistelemällä tertut heti leikkaamisen jälkeen.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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