C/2026/3537

2.7.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3537)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Chasselas de Moissac”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Chasselas de Moissac”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Chasselas de Moissac” ne odnosi se ni na jedan od tri slučajeva izmjene na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Skupina koja podnosi zahtjev

Opis

Tekst odredbe o sastavu skupine izmijenjen je kako bi se pojasnile predmetne kategorije subjekata.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Definicija zemljopisnog područja

Opis

Budući da je postupak identifikacije čestica ukinut, odlomak o identifikaciji čestica izbrisan je iz specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz da proizvod potječe sa zemljopisnog područja

Opis

Datum za podnošenje izjave o identifikaciji čestica promijenjen je s 1. veljače na 30. lipnja.

Izraz „identificirana” na popisu čestica zamijenjen je izrazom „obuhvaćena oznakom” u skladu s ukidanjem identifikacije čestica.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Dodana je zabrana kemijskog suzbijanja korova između redova.

Izmijenjen je odlomak o prinosima:

— Najveći ukupni prosječni prinos gospodarstva izbrisan je jer se odnosi na proizvode koji nisu obuhvaćeni specifikacijom proizvoda.

— Najveći prosječni prinos navedene oznake izvornosti izmijenjen je kako bi se vrijednost prinosa razlikovala ovisno o tome primjenjuje li se sustav uzgoja vinove loze s jednom ili s dvjema razinama armature za povezivanje. Umjesto prethodnog prinosa od 13 t/ha za vinovu lozu uzgojenu sustavom s jednom razinom armature utvrđen je najveći prosječni prinos od 15 t/ha, a za onu uzgojenu sustavom s dvjema razinama od 18 t/ha. Izbrisan je prinos po trsu.

— Izmijenjen je i najveći ukupni prinos po čestici kako bi se vrijednost prinosa razlikovala ovisno o tome primjenjuje li se sustav uzgoja vinove loze s jednom ili s dvjema razinama armature za povezivanje. Umjesto prethodnog prinosa od 16 t/ha za vinovu lozu uzgojenu sustavom s jednom razinom armature utvrđen je najveći ukupni prinos od 18 t/ha, a za onu uzgojenu sustavom s dvjema razinama od 21 t/ha.

Stavak o dugoročnom skladištenju izmijenjen je kako bi se omogućilo držanje grožđa u rashladnom sustavu opremljenom ventilacijskim sustavom kako se ne bi isušilo, bez upotrebe sumpornog dioksida.

Izmjenom faze pakiranja dopušteno je pakiranje u kašete u vinogradu. Dodan je i zahtjev da se grožđe pakirano u kašete u vinogradu mora prevesti u pogone za probiranje (u kojima se iz grozdova uklanjaju pokvarene bobice) radi vaganja proizvoda i provjere njegove sukladnosti sa specifikacijom proizvoda.

Kako bi se očuvala kvaliteta proizvoda u rinfuzi, dodan je zahtjev da se u kašete mase veće od 5 kg postavljaju razdjelnici. Na tim razdjelnicima mora biti ispisan naziv „Chasselas de Moissac” i njima se kašeta mora razdijeliti u najmanje tri odjeljka.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Upućivanje na kontrolno tijelo

Opis

Iz adrese Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu izbrisane su riječi „sous-Bois”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Dodan je sljedeći standardni odlomak:

„Osim obveznih informacija propisanih pravilima o označivanju i prezentiranju hrane, na etiketi se u istom vidnom polju nalazi registrirani naziv proizvoda i logotip ZOI-ja Europske unije.”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Tablica glavnih elemenata za kontrolu izmijenjena je u skladu s izmjenama odjeljka „Opis metode proizvodnje”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Chasselas de Moissac”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026.

1. **Naziv(i)**

„Chasselas de Moissac”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0806 10 – svježe

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOI-jem „Chasselas de Moissac” označava se svježe ili trajno stolno grožđe isključivo sorte Chasselas B koje ima sljedeća svojstva:

— grozd je gibak, ujednačene gustoće, zlatne boje, najmanje duljine od 12 cm i najmanje mase od 100 g. Bobice nisu izobličene, nedovoljno zrele ni trule i ne pokazuju znakove bolesti. Mašak je očuvan, sjemenke su vidljive na svjetlu, a peteljke su čvrste;

— grožđe je savršeno zdravo,

— udio šećera iznosi najmanje 17,2 stupnjeva Brixa. Omjer šećera i kiselosti veći je od 25.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci proizvodnje grožđa odvijaju se na određenom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Grožđe za dugotrajno skladištenje čuva se u pogonima za obrezivanje i pakiranje na zemljopisnom području kako bi se moglo vrlo brzo premjestiti u rashladnu komoru da bi se proizvod očuvao i da se ne bi pokvario. Brzina kojom se temperatura snižava nužan je uvjet za dugoročno skladištenje. Kombinira se sa zaštitom grožđa sumpornim dioksidom ili s rashladnim sustavom opremljenim ventilacijskim sustavom kako se grožđe ne bi isušilo.

„Chasselas de Moissac” može se pakirati u kašete u vinogradu. Može se i pakirati u druge vrste pakiranja u pogonima za probiranje, u kojima se istovremeno provodi probiranje grozdova i sortiranje proizvoda, što su ključne faze za dobivanje prepoznatljivog proizvoda obuhvaćenog navedenom oznakom. Radni prostori u pogonima za probiranje i pakiranje osvijetljeni su s najmanje 500 luksa kako bi kvalificirano osoblje moglo ocijeniti kvalitetu grožđa „Chasselas de Moissac”: boju bobica, prisutnost maška, prozirnost pulpe ploda i čvrstoću peteljki.

Taj izrazito osjetljivi proizvod pakira se ručno kako bi se očuvala njegova kvaliteta. Ako je pakiranje teže od 800 g, grozdovi se slažu u kašete najveće mase od 8 kg u samo jednom sloju. Međutim, na taj sloj može se postaviti jedan do tri grozda, pod uvjetom da ih se postavlja na rupčić (papirnati). Kašete mase veće od 5 kg opremljene su razdjelnicima koji je dijele u najmanje tri odjeljka.

Isto tako, proizvod se pakira neposredno nakon probiranja grozdova, čime se ograničava rukovanje, kako bi se očuvala njegova svojstva.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi pojedinačnih pakiranja navodi se sljedeće:

— naziv zaštićene oznake izvornosti „Chasselas de Moissac”, ispisan slovima koja ne mogu biti manja od najvećih slova na ambalaži,

— naziv proizvođača,

— sustav za identifikaciju i sljedivost specifičan za „Chasselas de Moissac”.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća 76 općina u departmanima Tarn-et-Garonne i Lot:

Departman 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 i Valprionde.

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

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Specifičnost zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

U srcu triju geomorfoloških jedinica koje čine navedeno zemljopisno područje, vinova loza „Chasselas de Moissac" zasađena je na česticama s relativno neplodnim tlom, siromašnim makroelementima i elementima u tragovima, koje je prilično duboko i dobro drenirano te se lako zagrijava zahvaljujući teksturi bogatoj krupnim česticama i izloženosti.

Klima je atlantska, s utjecajima kontinentalne i sredozemne klime. Zime su razmjerno hladne.

U proljeće temperature znatno rastu, a ljeto je obilježeno velikom količinom sunčeve svjetlosti i visokim temperaturama. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 600 – 800 mm. Padaline su pravilno raspoređene tijekom čitave godine, uz iznimku proljeća, kad se količina padalina znatno povećava.

Prevladavaju oceanski vjetrovi sa zapada koji donose oblake i padaline. Topli i suhi vjetar pod nazivom autan puše malo rjeđe s jugoistoka u razdobljima od nekoliko dana u proljeće i jesen.

Ljudski čimbenici

Osim tih prirodnih čimbenika bitno je i umijeće ljudi, kako u pogledu uzgoja vinove loze, tako i u pogledu berbe i pripreme grožđa, iz kojeg proizlazi izvornost proizvoda. „Chasselas de Moissac" proizvodi se isključivo od sorte Chasselas B, koja je dobivena od vinove loze iz regije Moissac. Klonska selekcija, koju su 1956. započeli tehničari s Francuskog nacionalnog instituta za

agronomska istraživanja (INRA), provedena je uz pomoć proizvođača grožđa „Chasselas de Moissac". Tako su nastali današnji klonovi. Tradicionalno umijeće očuvano je bez obzira na razvoj strojeva. Proizvodnja tog proizvoda obuhvaća brojne ručne postupke koji traju više od 600 sati po hektaru i zahtijevaju kvalificiranu radnu snagu. U vinogradima ti postupci obuhvaćaju razmještanje grozdova nakon što se oni zatvore, pri čemu se svaki grozd odmiče od lišća i armature, te berbu u nekoliko navrata. U pogonima obuhvaćaju probiranje grozdova, tj. uklanjanje pokvarenih bobica sa svakog grozda.

Posebnost proizvoda

Grožđe „Chasselas de Moissac" prepoznatljivo je po dobro razvijenim i gipkim grozdovima ujednačene gustoće. Bobice grožđa zlatne su boje, što je znak optimalne zrelosti, te imaju udio šećera veći od 17,2 stupnja Brixa i odnos šećera i kiselosti veći od 25. Bobice koje su nedozrele (zelene boje) ili prezrele (boje bakra) ne ispunjavaju uvjete za oznaku. Oštećene se bobice uklanjaju.

Bobice grožđa „Chasselas de Moissac" osobito su zdrave i njihov je mašak očuvan. Čvrste peteljke još su jedan znak njihove svježine.

Uzročna povezanost

Uzgajivači grožđa Chasselas uspjeli su iskoristiti i istaknuti kombinaciju specifičnih topografskih uvjeta i klime na koju utječe čitav niz čimbenika.

Proljetna vlaga, koja je povezana s oceanskom klimom, pogoduje rastu vinove loze. Ljeti i ujesen utjecaj Mediterana donosi suhu toplinu i osunčanost, koji potiču redovito i optimalno dozrijevanje grožđa Chasselas, uz umjeren nedostatak vode ljeti zbog kojeg grožđe dobro dozrijeva. Vjetar autan utječe na grožđe Chasselas tijekom čitavog vegetacijskog ciklusa. Primjerice, ubrzava pupanje, cvatnju i dozrijevanje. Povremeni snažni autan krajem ljeta potiče dozrijevanje grožđa i sušenje vinove loze nakon oluja u kolovozu, što ograničava razvoj kriptogamnih bolesti i pridonosi zdravlju proizvoda. Kasni mraz omogućuje dobru lignifikaciju.

Pedoklimatski uvjeti na česticama na kojima se uzgaja „Chasselas de Moissac" potiču dobar razvoj korijena vinove loze i jamče dobar vegetacijski razvoj te idealnu zrelost grožđa. Osim toga, zbog tla koje je prirodno siromašno glavnim elementima ili elementima u tragovima ističe se boja bobica te se pospješuju sinteza šećera i stvaranje maška.

Uzgajivači grožđa Chasselas s vremenom su iskoristili te prirodne uvjete pogodne za rast te lokalne sorte vinove loze i razvili idealan sustav upravljanja lozom i njezinim proizvodnim potencijalom. Gipki grozdovi jarke boje dobivaju se zahvaljujući posebnom sustavu uzgoja vinove loze i strogim pravilima o rezidbi kojima se ograničava prosječan broj trsova po čestici i omogućuje kruženje zraka među lišćem i grozdovima. Grozdovi se ručno razmještaju kako bi se dobili gipki, ujednačeni i zdravi grozdovi te kako bi bobice poprimile boju i postigle odgovarajuću zrelost.

Berba se provodi ručno u nekoliko navrata. Uzgajivači grožđa Chasselas posjeduju znanje i iskustvo koji im omogućuju da beru grozdove koji su postigli idealnu zrelost. Uvjeti prijevoza grozdova omogućuju idealno očuvanje svojstava proizvoda, a osobito maška. Ručnim probiranjem čuva se zdravlje proizvoda jer se uklanjaju pokvarene bobice i omogućuje razvrstavanje grozdova po boji, gustoći i mekoći. Svježina grozdova, a osobito čvrstoća peteljki, zajamčene su ručnim rukovanjem i pripremanjem grozdova odmah po probiranju.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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