C/2026/3537

2.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3537)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Chasselas de Moissac»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Chasselas de Moissac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Chasselas de Moissac» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

La formulazione della disposizione sulla composizione del gruppo è stata modificata al fine di chiarire le diverse categorie di operatori interessati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

Poiché è stata eliminata la procedura di identificazione delle parcelle, il relativo paragrafo è stato soppresso dal disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

La data di presentazione della dichiarazione di identificazione delle parcelle è stata modificata, passando dal 1º febbraio al 30 giugno.

Per quanto riguarda l'elenco delle parcelle, il termine «identificate» è stato sostituito da «impegnate», in linea con la soppressione dell'identificazione delle parcelle.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento

Descrizione

È aggiunto il divieto di diserbo chimico interfilare.

Il paragrafo relativo alle rese è stato modificato:

— è stata eliminata la resa massima media totale dell'azienda in quanto riferita a prodotti non contemplati dal disciplinare;

— la resa media massima della denominazione di origine è stata modificata al fine di differenziare il valore di tale resa in base alle modalità di coltivazione delle viti su uno o due piani di palizzamento. La resa media massima della denominazione di origine è fissata a 15 t/ha per le viti su un piano di palizzamento e a 18 t/ha per le viti su due piani, rispetto a 13 t/ha come in precedenza. La resa per ceppo è soppressa.

— È stata inoltre modificata la resa massima totale per parcella al fine di differenziare il valore di tale resa in base alle modalità di coltivazione delle viti su uno o due piani di palizzamento. La resa totale massima per parcella è fissata a 18 t/ha per le viti su un piano di palizzamento e a 21 t/ha per le viti su due piani, rispetto a 16 t/ha come in precedenza.

Il paragrafo relativo alla lunga conservazione è modificato per consentire la conservazione delle uve in un sistema di refrigerazione dotato di un sistema di ventilazione che garantisce che le uve non appassiscano, senza l'uso di anidride solforosa.

La fase di confezionamento è stata modificata per consentire il confezionamento in cassette nel vigneto. È stato inoltre aggiunto l'obbligo di portare le cassette confezionate nel vigneto nei centri di pulitura per verificare che il prodotto sia conforme al disciplinare e venga pesato.

Al fine di preservare la qualità del prodotto presentato sfuso, è stato aggiunto l'obbligo di dotare di separatori le cassette di peso superiore a 5 kg. I separatori devono recare il nome «Chasselas de Moissac» e consentire la suddivisione della cassetta in almeno tre scomparti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

L'indirizzo dell'«Institut National de l'Origine et de la Qualité» è stato modificato per sopprimere il termine «sous-Bois».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

È aggiunto il seguente paragrafo tipo:

«Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere il nome registrato del prodotto e il simbolo DOP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

La tabella dei principali punti da controllare è stata modificata in linea con le modifiche apportate alla sezione «Descrizione del metodo di produzione».

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Chasselas de Moissac»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Nome**

«Chasselas de Moissac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0806 10 — Uve fresche

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La DOP «Chasselas de Moissac» è riservata a un'uva da tavola fresca o di lunga conservazione, prodotta esclusivamente dalla varietà Chasselas B, che presenta le seguenti caratteristiche:

— il grappolo, flessibile, omogeneo e di colore dorato, presenta una lunghezza minima di 12 cm e un peso minimo di 100 g. Le uve devono essere mature, esenti da deformazioni, deterioramenti e patologie. La pruina degli acini è intatta, i semi sono visibili in trasparenza e il rachide è turgido;

— le uve sono perfettamente sane;

— il tasso zuccherino è superiore o pari a 17,2 gradi Brix. Il rapporto zucchero/acidità è superiore a 25.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di produzione dell'uva hanno luogo nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le uve destinate alla lunga conservazione vengono immagazzinate in centri di pulitura e di condizionamento all'interno della zona geografica per essere sottoposte a raffreddamento rapido con l'obiettivo di preservare le caratteristiche del prodotto e di evitarne l'alterazione. La velocità di abbassamento della temperatura è infatti una condizione essenziale per la lunga conservazione ed è combinata con la produzione delle uve in anidride solforosa o con un sistema di refrigerazione dotato di un sistema di ventilazione che garantisce che le uve non appassiscano.

Il prodotto «Chasselas de Moissac» può essere confezionato in cassetta nel vigneto o nei centri di pulitura contestualmente alle fasi di pulizia e cernita, che sono essenziali per ottenere un prodotto che rispetti le caratteristiche della denominazione. In tal senso, l'illuminazione delle postazioni di lavoro nei centri di pulitura e condizionamento deve essere di almeno 500 lux per consentire al personale qualificato di valutare la qualità dei grappoli tipica dell'uva «Chasselas de Moissac» in termini di colorazione degli acini, presenza di pruina, trasparenza della polpa e turgidità dei rachidi.

Per preservare la qualità di un prodotto di per sé molto fragile, il condizionamento viene effettuato manualmente. Inoltre, quando il condizionamento supera gli 800 g, i grappoli sono disposti in cassette di massimo 8 kg su un unico strato. Su questo strato possono tuttavia essere posizionati da uno a tre grappoli avendo cura di adagiarli su un panno (di carta). Le cassette di peso superiore a 5 kg devono essere dotate di separatori che consentano di suddividerle in almeno 3 scomparti.

Sempre in un'ottica di preservazione delle caratteristiche del prodotto, il condizionamento avviene subito dopo la pulitura dei grappoli in modo da ridurre al massimo le manipolazioni.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta apposta sulle singole confezioni deve riportare:

— il nome della denominazione di origine protetta «Chasselas de Moissac» iscritto con caratteri di dimensione almeno pari a quella dei caratteri più grandi,

— il nome del produttore,

— il sistema di identificazione e di tracciabilità specifico dell'uva «Chasselas de Moissac».

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita da 76 comuni dei dipartimenti di Tarn-et-Garonne e del Lot:

Département du 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, Valprionde.

Département du Tarn-et-Garonne (82): i cantoni di Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières e Montpezat-de-Quercy, nonché i comuni di Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary, Saint-Vincent.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

All'interno delle tre unità geomorfologiche che compongono la zona geografica, le vigne di «Chasselas de Moissac» sono impiantate in appezzamenti caratterizzati da suoli poco fertili e carenti di elementi principali o di oligoelementi. Questi suoli, piuttosto profondi e ben drenati, si riscaldano facilmente per via della loro composizione ricca di scheletro o per effetto della loro esposizione.

Il clima è atlantico, con influssi continentali e mediterranei. Gli inverni sono relativamente miti.

La primavera è caratterizzata da un netto incremento delle temperature e l'estate da un forte soleggiamento e da temperature elevate. La pluviometria annua, che oscilla, in media, tra i 600 e gli 800 mm, è distribuita uniformemente durante tutto l'anno, ad eccezione della primavera, quando si registra un picco pluviometrico significativo.

I venti dominanti sono quelli provenienti da ovest e, in quanto oceanici, portano nubi e precipitazioni. L'autan, un po' meno frequente, è invece un vento caldo e secco proveniente da sud-est che soffia per brevi periodi di alcuni giorni in primavera e in autunno.

Fattori umani

Oltre ai fattori naturali esiste una forte componente umana, che con la sua competenza si manifesta nella conduzione della vigna, nella vendemmia e nella preparazione delle uve e che conferisce a questo prodotto tutta la sua originalità. Le uve «Chasselas de Moissac» sono prodotte esclusivamente dalla varietà Chasselas B, definita a partire da ceppi provenienti dalla regione di Moissac. La selezione clonale, avviata nel 1956 da tecnici dell'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), è stata effettuata con la collaborazione dei produttori di «Chasselas de Moissac» e i cloni utilizzati oggi sono frutto di questo lavoro. Nonostante i progressi della meccanizzazione, la competenza umana si esprime tuttora nel rispetto della tradizione: le operazioni manuali sono infatti numerose (oltre 600 ore per ettaro) e richiedono l'impiego di una manodopera qualificata. Tra queste fasi manuali è opportuno ricordare, sin dall'appezzamento, il posizionamento dei grappoli dopo la loro chiusura, che consiste nel liberare ciascun grappolo dal fogliame e del palizzamento, e la vendemmia realizzata in più passaggi, senza dimenticare la pulitura effettuata nel centro, che consiste nel rimuovere da ciascun grappolo gli acini danneggiati.

Specificità del prodotto

L'uva «Chasselas de Moissac» è caratterizzata da un grappolo flessibile, omogeneo e ben sviluppato. Gli acini presentano una colorazione dorata, indice di una buona maturazione, un tasso zuccherino elevato di oltre 17,2 gradi Brix e un rapporto zucchero/acidità superiore a 25. I grappoli verdi non sufficientemente maturi e quelli ramati per eccessiva maturazione sono scartati, così come gli acini danneggiati.

Gli acini di «Chasselas de Moissac» sono particolarmente sani e caratterizzati da una pruina intatta, ma la freschezza del prodotto è indicata anche dalla turgidità del rachide.

Legame causale

I «chasselatiers» (produttori di uva Chasselas) hanno saputo utilizzare e valorizzare la combinazione di particolari situazioni topografiche e di un clima dai molteplici influssi.

L'umidità primaverile, unita al clima oceanico, garantisce una buona crescita vegetativa della vigna. Gli influssi mediterranei determinano, in estate come in autunno, un clima caldo secco e un soleggiamento, che favoriscono la maturazione regolare e ottimale dell'uva Chasselas, con uno stress idrico estivo moderato che è garanzia di una buona maturazione dell'uva. L'autan influisce su tutto il ciclo vegetativo dell'uva Chasselas, in particolare anticipandone il germogliamento, la fioritura e l'invaiatura. Sul finire dell'estate questo vento può soffiare con particolare intensità favorendo la maturazione delle uve: asciugando la vigna dopo i temporali agostani, l'autan riduce lo sviluppo delle malattie crittogamiche permettendo di ottenere un prodotto sano. L'arrivo tardivo dei primi freddi garantisce una corretta maturazione dei tralci.

Le condizioni pedoclimatiche degli appezzamenti di «Chasselas de Moissac» favoriscono un buon attecchimento della vigna, garantendo al contempo un corretto sviluppo vegetativo e la maturazione ottimale delle sue uve. Inoltre, i suoli naturalmente carenti di elementi principali o di oligoelementi garantiscono la specifica colorazione dei suoi acini, la sintesi degli zuccheri e la formazione di pruina.

In tali condizioni naturali propizie all'espressione di questo vitigno locale, i produttori di uva Chasselas hanno sviluppato nel tempo una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo. In tal senso, la conduzione della vigna e le rigorose regole di potatura permettono di ottenere grappoli flessibili e di buona colorazione, limitando il carico medio per appezzamento e areando il fogliame e i grappoli. La disposizione manuale dei grappoli consente di ottenere grappoli flessibili, omogenei e sani, contribuendo altresì alla colorazione e al corretto grado di maturazione delle uve.

La vendemmia viene realizzata manualmente in più passaggi. Grazie alla loro competenza, i produttori di uva Chasselas sono in grado di riconoscere i grappoli che hanno raggiunto un grado di maturazione ottimale. Le condizioni di trasporto dei grappoli mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto e in particolare la pruina che ricopre gli acini. La pulitura manuale consente non solo di preservare le caratteristiche sanitarie del prodotto, grazie alla rimozione degli acini danneggiati, ma anche di selezionare i grappoli in base al colore, alla densità e alla flessibilità. La freschezza dei grappoli e soprattutto la turgidità del rachide sono garantite dalla lavorazione manuale e dalla preparazione concomitante dei grappoli al momento della pulitura.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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