Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/3537

2026 7 2

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3537)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Chasselas de Moissac“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0140-AM01 – 2026 4 20

1. **Produkto pavadinimas**

„Chasselas de Moissac“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Chasselas de Moissac“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Grupė pareiškėja

Aprašymas

Nuostatos dėl grupės sudėties formuluotė iš dalies keičiama siekiant paaiškinti skirtingas atitinkamų veiklos vykdytojų kategorijas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Geografinės vietovės ribos

Aprašymas

Išbraukus sklypų nustatymo procedūrą, iš specifikacijos išbraukiama pastraipa dėl sklypų nustatymo.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės

Aprašymas

Sklypų nustatymo deklaracijos pateikimo data pakeičiama iš vasario 1 d. į birželio 30 d.

Atsižvelgiant į tai, kad sklypų nustatymo procedūra panaikinama, į sklypų sąrašą įtrauktą sklypą apibūdinantis terminas „nustatytas“ pakeičiamas į „priskirtas“.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Gamybos metodo aprašymas

Aprašymas

Įtraukiamas draudimas chemiškai naikinti piktžoles tarp eilių.

Derlingumui skirta dalis iš dalies keičiama taip:

— išbraukiamas didžiausias bendras ūkio derlingumas, nes jis susijęs su produktais, kurie nėra įtraukti į specifikaciją;

— didžiausias vidutinis SKVN žymimų vynuogienojų derlingumas iš dalies keičiamas siekiant diferencijuoti šio derlingumo vertę pagal tai, ar vynmedžiai pririšami prie vienos, ar prie dviejų atramų. Nustatomas didžiausias vidutinis ūkio SKVN žymimų vynuogienojų derlingumas – 15 t/ha, kai vynmedžiai pririšami prie vienos atramos, ir 18 t/ha, kai vynmedžiai pririšami prie dviejų atramų, o ne 13 t/ha, kaip buvo nustatyta iš pradžių. Išbraukiamas kiekvieno vynuogienojo derlingumas.

— iš dalies keičiamas ir didžiausias bendras sklypo derlingumas siekiant diferencijuoti šio derlingumo vertę pagal tai, ar vynmedžiai pririšami prie vienos, ar prie dviejų atramų. Nustatoma, kad didžiausias bendras sklypo derlingumas yra 18 t/ha, kai vynmedžiai pririšami prie vienos atramos, ir 21 t/ha, kai vynmedžiai pririšami prie dviejų atramų, o ne 16 t/ha, kaip buvo nustatyta iš pradžių.

Iš dalies keičiama pastraipa dėl ilgo laikymo, kad vynuoges būtų galima laikyti taikant šaldymo ir ventiliavimo be sieros dioksido sistemą, užtikrinančią, kad vynuogės nesudžiūtų.

Pakavimo etapas iš dalies keičiamas, kad vynuoges būtų galima pakuoti į padėklus. Taip pat įtraukiama pareiga pristatyti vynuogyne pakrautus padėklus į valymo cechą, kad būtų galima patikrinti, ar produktas atitinka specifikaciją, ir jį pasverti.

Siekiant išsaugoti nesupakuoto produkto kokybę, įtraukiama pareiga daugiau kaip 5 kg sveriančiuose padėkluose įdėti skirtukus. Ant šių skirtukų, dalijančių padėklą į ne mažiau kaip 3 skyrius, turi būti užrašytas pavadinimas „Chasselas de Moissac“.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kontrolės įstaigos duomenys

Aprašymas

Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto adresas pakeičiamas išbraukiant „sous-Bois“.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ženklinimo ypatumai

Aprašymas

Įterpiama ši standartinė dalis:

„Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto produktų ženklinimą ir pateikimą, etiketėje tame pačiame regėjimo lauke nurodomas registruotasis produkto pavadinimas ir pateikiamas Europos Sąjungos SKVN simbolis.“

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Pagrindinių tikrintinų punktų lentelė iš dalies keičiama atsižvelgiant į dalies „Gamybos būdas“ pakeitimus.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Chasselas de Moissac“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-0140-AM01 – 2026 4 20

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Chasselas de Moissac“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

0806 10 – Šviežios

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

SKVN „Chasselas de Moissac“ taikoma šviežioms arba ilgai laikomoms valgomosioms vynuogėms, gautoms tik iš veislės ‘Chasselas B’ vynmedžių ir pasižyminčioms šiomis savybėmis:

— ne mažesnio kaip 12 cm ilgio ir ne mažesnio kaip 100 g svorio kekė lanksti, aukso spalvos uogos išsidėsčiusios vienodai tankiai. Vynuogės negali būti praradusios formą, nepakankamai prinokusios, sugedusios ar pažeistos ligų. Uogos išsaugojusios vaškinę apnašą, pro persišviečiantį minkštimą matyti sėklelės, kekės kotelis standus;

— vynuogės yra visiškai nepažeistos;

— cukraus kiekis turi būti 17,2 Brikso laipsnio arba didesnis. Cukraus kiekio ir rūgštingumo santykis yra didesnis kaip 25.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje turi vykti visi vynuogių gamybos veiksmai.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Ilgai laikyti skirtos vynuogės sandėliuojamos geografinės vietovės valymo ir pakavimo cechuose, kad produktą būtų galima kuo greičiau įdėti į šaltą patalpą siekiant jį išlaikyti ir išvengti jo pakitimų. Iš tikrųjų, temperatūros sumažinimo greitis yra viena iš būtinų ilgalaikio negedimo sąlygų. Kartu vynuogės laikomos sieros dioksidu apsaugotoje aplinkoje arba taikant šaldymo ir ventiliavimo sistemą, užtikrinančią, kad vynuogės nesudžiūtų.

„Chasselas de Moissac“ vynuogės į padėklus gali būti pakuojamos vynuogyno teritorijoje. Į kitas pakuotes vynuogės pakuojamos valymo ceche tuo pat metu, kai vykdomi jų valymo ir rūšiavimo etapai, kurie yra būtini tipiniam nuoroda žymimam produktui gaminti. Todėl valymo ir pakavimo cechų darbo vietų apšvietimas turi siekti ne mažiau kaip 500 liuksų, kad kvalifikuoti darbuotojai galėtų įvertinti „Chasselas de Moissac“ vynuogių kekėms būdingą kokybę: uogų spalvą, vaškinės apnašos buvimą, minkštimo skaidrumą, kotelių standumą.

Siekiant išlaikyti itin pažeidžiamo produkto kokybę, pakuojama rankomis. Be to, kai pakuotė yra didesnė nei 800 gramų, vynuogių kekės išdėstomos vienu sluoksniu ant ne sunkesnių kaip 8 kilogramai padėklų. Tačiau viena trys kekės gali būti išdėstytos virš šio sluoksnio, jei jos padėtos ant (popierinių) servetėlių. Daugiau kaip 5 kg sveriantys padėklai yra su skirtukais, leidžiančiais juos padalinti į ne mažiau kaip 3 skyrius.

Be to, siekiant išlaikyti produkto savybes, kekės pakuojamos iškart iš jų išskabius netinkamas uogas – taip sumažėja jų tvarkymo.

4.6. *Specialios žemės produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Vienetinių pakuočių etiketėse nurodomas:

— saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Chasselas de Moissac“, užrašytas raidėmis, ne mažesnėmis už didžiausias kitų užrašų raides;

— gamintojo pavadinimas;

— „Chasselas de Moissac“ vynuogių identifikavimo ir atsekamumo sistema.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro 76 Tarno ir Garonos ir Loto departamentų savivaldybės:

- Loto departamentas (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;

- Tarno ir Garonos departamentas (82): kantonai: Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières ir Montpezat-de-Quercy, komunos: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

Trijuose geografinę vietovę sudarančiuose geomorfologiniuose dariniuose „Chasselas de Moissac“ vynuogynai įveisti sklypuose, kurių dirvožemis gana gilus, laidus ir skurdus. Šis svarbiausių mikroelementų stokojantis dirvožemis lengvai įšyla dėl jo sudėtyje gausių stambiųjų dalelių arba dėl išsidėstymo.

Vietovei būdingas Atlanto vandenyno klimatas, kuriam įtaką daro žemyninis ir Vidužemio klimatas. Žiemos palyginti šaltos.

Pavasarį temperatūra labai pakyla, o vasarai būdinga stipri saulėkaita ir aukšta temperatūra. Vidutinis kritulių kiekis per metus yra 600–800 milimetrų. Jis tolygiai pasiskirstęs per visus metus, išskyrus pavasarį, kai kritulių labai pagausėja.

Vyrauja vakariniai vėjai. Susiformavę Atlanto vandenyne, jie atneša debesis ir kritulius. Truputį rečiau pasitaiko šiltas ir sausas pietryčių vėjas otanas, pavasarį ir rudenį pučiantis trumpai, vos keletą dienų.

Žmogiškieji veiksniai

Be šių gamtinių veiksnių, taip pat svarbi vynuogynus tvarkančių ir vynuoges renkančių ir ruošiančių žmonių sukaupta didžiulė praktinė patirtis, dėl kurios šis produktas toks originalus. „Chasselas de Moissac“ gaminamas tik iš veislės ‘Chasselas B’ vynmedžių. Ši veislė buvo išvesta iš Muasako regione augančių vynuogienojų. Klonų selekcija, kurią 1956 m. pradėjo Prancūzijos nacionalinio

žemės ūkio mokslinių tyrimų instituto (INRA) specialistai, buvo vykdoma padedant „Chasselas de Moissac“ augintojams. Šiuo metu naudojami klonai yra šio darbo rezultatas. Nepaisant mašinų patobulėjimo, toliau puoselėjama tradicinė praktinė patirtis. Todėl daug veiksmų atliekama rankomis (daugiau kaip 600 darbo valandų kiekviename hektare), o tam būtini kvalifikuoti darbuotojai. Svarbiausi iš šių veiksmų – sklype, paaugus uogoms, kekės sudėliojamos į vietas, kiekvieną kekę atskiriant nuo lapų ir atramos; derlius nuimamas per kelis kartus; vėliau ceche vykdomas valymas, kurio metu pašalinamos kiekvienoje kekėje esančios pažeistos uogos.

Produkto ypatumai

„Chasselas de Moissac“ būdinga lanksti, vienodo tankumo ir gerai išsivysčiusi kekė. Vynuogės yra aukso spalvos, kuri rodo gerą sunokimo lygį, ir turi daug cukraus – jų cukraus kiekis viršija 17,2 Brikso laipsnių, o cukraus ir rūgštingumo santykis yra didesnis kaip 25. Žalios kekės atmetamos dėl nepakankamo sunokimo lygio, o vario spalvos kekės – dėl pernokimo. Pažeistos uogos pašalinamos.

„Chasselas de Moissac“ uogos yra visiškai nepažeistos, su vaškine apnaša. Šviežumą rodo ir standus kekės kotelis.

Priežastinis ryšys

„Chasselas de Moissac“ augintojai išmoko išnaudoti ir įvertinti ypatingas topografines sąlygas ir įvairių veiksnių veikiamą klimatą.

Pavasarinė drėgmė, susijusi su vandenyno klimatu, leidžia vynuogynams augti tinkamai. Vidužemio jūros įtaka vasarą ir rudenį pasireiškia sausa kaitra ir saulėkaita, kurios yra palankios reguliariam veislės ‘Chasselas’ vynuogių nokimui, ir vasarą atsirandančiu vidutiniu vandens trūkumu, laiduojančiu gerą vynuogių sunokimą. Vėjas otanas veikia veislės ‘Chasselas’ vynuoges per visą jų vegetacinį ciklą – pagreitina jų pumpurų išsprogimą, sužydėjimą ir sunokimą. Šis vėjas vasaros pabaigoje gali sustiprėti ir taip paskatinti vynuogių sunokimą. Išdžiovindamas vynuogynus po smarkaus rugpjūčio lietaus, jis apsunkina grybelinių ligų vystymąsi, todėl užauga sveikos vynuogės. Kadangi pirmosios šalnos užeina vėlai, vynmedžių ūgliai gerai sumedėja.

„Chasselas de Moissac“ sklypų dirvožemio ir klimato sąlygos skatina gerą vynmedžių įsišaknijimą. Taip užtikrinamas tinkamas jų vystymasis ir optimalus vynuogių sunokimas. Be to, natūralus esminių elementų ar mikroelementų trūkumas dirvožemiuose pasireiškia uogų spalvingumu, cukrų sinteze ir vaškinės apnašos formavimusi.

Dėl šių natūralių sąlygų, palankių šiai vietinei vynuogių veislei vystytis, „Chasselas de Moissac“ augintojai laikui bėgant išplėtojo optimalų vynmedžių tvarkymo būdą ir gamybos potencialą. Todėl vynuogynų priežiūra ir griežtų genėjimo taisyklių laikymasis (sumažinant vidutinį vynuogienojų skaičių sklype ir retinant vynuogių lapus bei kekes) padeda užauginti lanksčias ir spalvingas vynuogių kekes. Kadangi kekės į vietą dedamos rankomis, taip galima užtikrinti, kad jos būtų lanksčios, vienodos ir sveikos. Tai taip pat prisideda prie vynuogių spalvingumo ir gero sunokimo.

Vynuogės nuskinamos rankomis per kelis kartus. „Chasselas de Moissac“ augintojų praktinė patirtis suteikia galimybę rinkti optimaliai prinokusių vynuogių kekes. Kekių vežimo sąlygos prisideda prie produkto savybių, visų pirma uogų vaškinės apnašos, optimalaus išsaugojimo. Rankomis išrenkant netinkamas uogas galima išsaugoti produkto sanitarinę kokybę, nes pašalinamos pakitusios uogos, ir kekes išrūšiuoti pagal spalvą, tankį ir lankstumą. Kekių šviežumas, ypač kekės kotelio standumas, užtikrinamas jas tvarkant rankomis ir tuo pačiu metu jas ruošiant, kai išskabomos jų netinkamos uogos.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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