C/2026/3537

2.7.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3537)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Chasselas de Moissac”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Chasselas de Moissac”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Chasselas de Moissac”nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie polega na zmianie nazwy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Grupa składająca wniosek

Opis

Zmieniono brzmienie przepisu dotyczącego składu grupy w celu wyjaśnienia poszczególnych kategorii podmiotów, których on dotyczy.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

W związku z tym, że usunięto procedurę identyfikacji działek uprawnych, w specyfikacji produktu usunięto akapit dotyczący ich identyfikacji.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Zmieniono termin złożenia deklaracji identyfikacyjnej działki uprawnej z 1 lutego na 30 czerwca.

W odniesieniu do wykazu działek uprawnych wyrażenie „zidentyfikowane" zastąpiono wyrażeniem „objęte zobowiązaniem", zgodnie z usunięciem identyfikacji działek.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody produkcji

Opis

Dodano zakaz chemicznego odchwaszczania między rzędami.

Zmieniono punkt dotyczący wydajności:

— Skreślono średnią maksymalną łączną wydajność z plantacji, ponieważ odnosi się ona do produktów nieobjętych specyfikacją produktu.

— Zmieniono średnią maksymalną wydajność z plantacji objętej nazwą pochodzenia w celu zróżnicowania wartości wydajności w zależności od tego, czy winorośl jest prowadzona w jednopłaszczyznowym czy w dwupłaszczyznowym systemie podwiązywania. Maksymalną średnią maksymalną wydajność z plantacji objętej nazwą pochodzenia ustalono na poziomie 15 t/ha w przypadku winorośli prowadzonych w systemie jednopłaszczyznowym i 18 t/ha w przypadku winorośli prowadzonych w systemie dwupłaszczyznowym, zamiast początkowych 13 t/ha. Usunięto wydajność z jednej winorośli.

— Zmieniono również maksymalną łączną wydajność z działki uprawowej, aby zróżnicować wartość wydajności w zależności od tego, czy winorośl prowadzi się w systemie jedno- czy dwupłaszczyznowym. Maksymalną łączną wydajność z działki uprawowej ustalono na 18 t/ha w przypadku winorośli prowadzonych w systemie jednopłaszczyznowym i na 21 t/ha w przypadku winorośli prowadzonych w systemie dwupłaszczyznowym, zamiast początkowych 16 t/ha.

Zmieniono akapit dotyczący długiego przechowywania, aby umożliwić przechowywanie winogron w systemie chłodniczym wyposażonym w system wentylacji gwarantujący, że winogrona nie wysychają bez stosowania dwutlenku siarki.

Zmieniono etap pakowania, aby umożliwić pakowanie na tacki w winnicy. Dodano również wymóg, aby tacki pakowane w winnicy trafiały do stanowisk wycinania (gdzie usuwa się grona o niezadowalającej jakości) w celu zważenia produktu i sprawdzenia jego zgodności ze specyfikacją produktu.

W celu zachowania jakości produktu luzem dodano wymóg wyposażenia tacek o masie powyżej 5 kg w przegrody. Przegrody te muszą zawierać nazwę „Chasselas de Moissac" i umożliwiać podzielenie skrzynki na co najmniej trzy komory.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienie do organu kontrolnego

Opis

Zmieniono adres Krajowego Instytutu Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) przez usunięcie słów „sous-Bois".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opis

Dodaje się standardowy punkt w brzmieniu:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChNP Unii Europejskiej".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymagania krajowe

Opis

Zmieniono tabelę głównych punktów podlegających kontroli w celu odzwierciedlenia zmian w punkcie „Opis metody produkcji".

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Chasselas de Moissac"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Chasselas de Moissac"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0806 10 – Świeże

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

ChNP „Chasselas de Moissac” jest zastrzeżona dla winogron stołowych świeżych lub przeznaczonych do długiego przechowywania produkowanych, wyłącznie z odmiany Chasselas B, posiadających następujące cechy:

— kiść jest giętka, charakteryzuje się jednolitym zagęszczeniem winigron i złocistym zabarwieniem, jej długość wynosi co najmniej 12 cm, a jej masa wynosi co najmniej 100 g. Winogrona nie są zniekształcone, niedostatecznie dojrzałe, uszkodzone lub zaatakowane chorobą. Warstewka wosku na jagodach jest zachowana, ich przejrzystość pozwala dostrzec pestki, a szypułki są jędrne,

— winogrona są całkowicie zdrowe,

— zawartość cukru wynosi co najmniej 17,2 stopnia Brixa. Stosunek zawartości cukru do kwasowości wynosi powyżej 25.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności produkcyjne odbywają się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Winogrona przeznaczone do długiego przechowywania przechowuje się w miejscu wycinania i pakowania na obszarze geograficznym, aby umożliwić jak najszybsze umieszczenie ich w chłodni w celu zabezpieczenia produktu i uniknięcia jego zepsucia. Szybkie obniżenie temperatury i poddanie winogron ochronnemu działaniu dwutlenku siarki stanowią bowiem niezbędny warunek długiego przechowywania. Łączy się to albo z zabezpieczeniem winogron z użyciem dwutlenku siarki, albo z zastosowaniem systemu chłodzenia wyposażonego w system wentylacji gwarantujący, że winogrona nie będą wysychać.

„Chasselas de Moissac” można pakować na tacki w winnicy; inne sposoby pakowania odbywają się w miejscach wycinania, równocześnie z przycinaniem kiści i sortowaniem produktu, które stanowią kluczowe etapy uzyskania charakterystycznego produktu objętego nazwą pochodzenia. W związku z tym natężenie światła na stanowiskach wycinania i pakowania musi wynosić co najmniej 500 luksów, aby wykwalifikowani pracownicy byli w stanie ocenić jakość kiści winogron charakterystyczną dla produktów „Chasselas de Moissac”: zabarwienia jagód, zachowanie warstewki wosku, przejrzystości miąższu i jędrności szypułek.

Aby zachować jakość tego bardzo delikatnego produktu, pakowanie przeprowadza się ręcznie. Ponadto gdy masa opakowanego produktu przekracza 800 g, kiście winogron układa się na tackach zawierających maksymalnie 8 kg w jednej warstwie. Na tej warstwie można jednak umieścić 1–3 kiści, pod warunkiem że są one położone na papierowej serwetce. Tacki o masie większej niż 5 kg wyposaża się w przegrody umożliwiające podział skrzynki na co najmniej trzy komory.

Również w celu zachowania charakterystycznych cech produktu pakuje się go bezpośrednio po przycięciu kiści, aby ograniczyć liczbę wykonywanych zabiegów.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety na opakowaniach jednostkowych zawierają:

— chronioną nazwę pochodzenia „Chasselas de Moissac”, napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce zastosowanej na etykiecie,

— nazwę producenta,

— system identyfikacji i identyfikowalności właściwy dla „Chasselas de Moissac”.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje 76 gmin w departamentach Tarn-et-Garonne i Lot:

w departamencie 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 Valpriond.

w departamencie Tarn-et-Garonne (82): kantony Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières i Montpezat-de-Quercy oraz gminy 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

W ramach obszaru geograficznego obejmującego trzy jednostki geomorfologiczne winnice „Chasselas de Moissac" położone są na działkach o glebach niezbyt żyznych, ubogich w główne pierwiastki lub w pierwiastki śladowe, dość głębokich i dobrze osuszonych, łatwo nagrzewających się ze względu na ich strukturę obejmującą głównie duże cząstki, lub na warunki nasłonecznienia.

Na obszarze tym panuje klimat atlantycki z wpływami klimatu kontynentalnego i śródziemnomorskiego. Zimy są stosunkowo chłodne.

Wiosną temperatury znacznie wzrastają, zaś lato charakteryzuje się dużym nasłonecznieniem i wysokimi temperaturami. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 600–800 milimetrów. Opady są równomierne w ciągu całego roku z wyjątkiem wiosny, kiedy są dużo intensywniejsze.

Na obszarze tym dominują wiatry zachodnie. Wieją one znad oceanu, przynosząc ze sobą zachmurzenie i opady. Nieco rzadziej występującym wiatrem jest autan, który jest wiatrem ciepłym i suchym, wiejącym z południowego wschodu. Wieje okresowo, przez kilka dni, wiosną i jesienią.

Czynniki ludzkie

Opisanym wyżej czynnikom naturalnym towarzyszą istotne umiejętności ludzi dotyczące zarówno prowadzenia winnicy, jak i zbioru i przygotowania winogron, którym produkt zawdzięcza swoją oryginalność. Winogrona „Chasselas de Moissac" produkuje się wyłącznie z odmiany Chasselas B. Odmianę tę wyselekcjonowano ze szczepów winorośli pochodzących z regionu Moissac. Selekcję klonalną, zapoczątkowaną w 1956 r. przez specjalistów z krajowego instytutu

badań agronomicznych (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA) prowadzono dzięki pomocy producentów winogron „Chasselas de Moissac". Klony obecnie stosowane powstały w wyniku tamtych prac. Pomimo postępów w dziedzinie mechanizacji tradycyjne umiejętności zachowują się. W związku z tym czynności wykonywane ręcznie są liczne, odpowiadają ponad 600 godzinom pracy na hektar i wymagają wykwalifikowanych pracowników. Spośród wszystkich etapów pracy można wyróżnić etapy odbywające się na działce, takie jak przerzedzenie zawiązanych kiści i listowia wokół pozostawionych kiści oraz zbiory w kilku przejściach, a następnie etapy odbywające się w miejscu obróbki, takie jak wycinanie, które polega na usunięciu zepsutych lub uszkodzonych winogron z każdej kiści.

Specyfika produktu

„Chasselas de Moissac" charakteryzują się dobrze rozwiniętą, giętką kiścią, o jednolitym zagęszczeniu winogron. Jagody są złociste, co jest oznaką odpowiedniej dojrzałości, mają wysoką zawartość cukru, tj. powyższej 17,2 stopnia Brixa, a stosunek zawartości cukru do kwasowości wynosi powyżej 25. Wyklucza się kiście zielone ze względu na niedojrzałość lub kiście o zbyt intensywnie miedzianym zabarwieniu. Jagody uszkodzone są usuwane.

Jagody „Chasselas de Moissac" są wyjątkowo zdrowe; zachowuje się na nich warstewka wosku. Wyznacznikiem świeżości są również jędrne szypułki.

Związek przyczynowy

Producenci „Chasselas de Moissac" w celu rozwoju tej produkcji potrafili wykorzystać połączenie szczególnych warunków topograficznych i klimatu, na który wpływają różnorodne czynniki.

Wiosenna wilgoć związana z klimatem oceanicznym zapewnia dobry wzrost wegetatywny winorośli. Wpływ Morza Śródziemnego latem i wiosną wyraża się występowaniem suchego i gorącego powietrza oraz nasłonecznieniem sprzyjającym regularnemu i optymalnemu dojrzewaniu winogron odmiany Chasselas, przy umiarkowanym letnim niedoborze wody, co zapewnia odpowiedni stopień dojrzałości winogron. Wiatr autan wpływa na proces rozwoju winogron odmiany Chasselas w okresie całego cyklu wegetatywnego, a w szczególności przyśpiesza rozwój pąków, kwitnienie i dojrzewanie owoców. Wiatr ten może wiać silnie w końcowym okresie lata, sprzyjając dojrzewaniu winogron. Osuszając winnicę po sierpniowych burzach, wiatr ten sprzyja też ograniczeniu rozwoju chorób grzybiczych, co pozwala na uzyskanie zdrowego produktu. Pierwsze przymrozki nadchodzą późno, co umożliwia dobre zahartowanie drewna.

Warunki glebowo-klimatyczne działek uprawnych „Chasselas de Moissac" sprzyjają odpowiedniemu ukorzenieniu winorośli oraz zapewniają jej prawidłowy rozwój wegetatywny i optymalną dojrzałość winogron. Ponadto naturalne niedobory głównych pierwiastków lub pierwiastków śladowych w glebie umożliwiają wybarwienie się winogron, syntezę cukrów oraz powstawanie warstewki wosku.

W tych warunkach naturalnych, korzystnych dla rozwoju tego lokalnego szczepu winorośli, producenci „Chasselas de Moissac" z biegiem czasu rozwinęli optymalne zasady zarządzania uprawą tej rośliny i jej potencjałem produkcyjnym. Zarówno sposób prowadzenia uprawy winorośli, jak i rygorystyczne zasady jej przycinania sprzyjają uzyskiwaniu giętkich i wybarwionych kiści przy jednoczesnym ograniczeniu średniego plonu na działce oraz umożliwieniu wietrzenia ulistnienia i kiści. Ręczne rozmieszczenie kiści pozwala na uzyskanie giętkich, jednolitych i zdrowych kiści, a także wpływa na zabarwienie i odpowiednią dojrzałość winogron.

Zbiory prowadzone są ręcznie w kilku przejściach. Dzięki umiejętnościom producentów „Chasselas de Moissac" możliwy jest zbiór kiści, które osiągnęły optymalną dojrzałość. Warunki transportu kiści umożliwiają optymalne zachowanie właściwości produktu, a zwłaszcza warstewki wosku na jagodach. Ręczne wycinanie pozwala zarówno na zachowanie jakości sanitarnej produktu dzięki usunięciu zepsutych jagód, jak i na sortowanie kiści według zabarwienia, zagęszczenia jagód i giętkości. Świeżość kiści, a zwłaszcza jędrność szypułki jest zapewniona dzięki ręcznym manipulacjom i jednoczesnemu przygotowaniu kiści w momencie wycinania.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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