C/2026/3537

2.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3537)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Chasselas de Moissac»

Número de referência UE: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Nome do produto**

«Chasselas de Moissac»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Chasselas de Moissac» não abrange nenhuma das três situações que constituem uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) a modificação do nome da denominação de origem protegida;

b) o risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Agrupamento requerente

Descrição

Altera-se a redação da disposição relativa à composição do agrupamento, a fim de clarificar as diferentes categorias de operadores em causa.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

No caderno de especificações, suprime-se o procedimento de identificação parcelar e elimina-se o parágrafo correspondente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Altera-se a data de apresentação da declaração de identificação parcelar, substituindo a data de 1 de fevereiro pela data de 30 de junho.

No que respeita à lista de parcelas, substitui-se o termo «identificadas» pelo termo «utilizadas», em consonância com a supressão da identificação parcelar.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção

Descrição

Adita-se a proibição da monda química entre linhas.

Altera-se o parágrafo relativo aos rendimentos:

— Suprime-se o rendimento total médio máximo da exploração, uma vez que se refere a produtos não abrangidos pelo caderno de especificações.

— Altera-se o rendimento médio máximo da denominação de origem, a fim de diferenciar o valor deste rendimento de acordo com o modo de condução da vinha, com uma ou duas fiadas de arame. O rendimento médio máximo da denominação de origem é fixado em 15 t/ha para as vinhas com uma única fiada de arame e em 18 t/ha para as vinhas com duas fiadas de arame, em vez das 13 t/ha inicialmente previstas. Suprime-se o rendimento por cepa.

— Altera-se igualmente o rendimento total máximo por parcela, a fim de diferenciar o valor deste rendimento de acordo com o modo de condução da vinha, com uma ou duas fiadas de arame. O rendimento total máximo por parcela é fixado em 18 t/ha para as vinhas com uma única fiada de arame e em 21 t/ha para as vinhas com duas fiadas de arame, em vez das 16 t/ha inicialmente previstas.

Altera-se o parágrafo relativo ao período de conservação longo, para permitir a preservação dos cachos em local refrigerado com sistema de ventilação que garanta a não dessecação das uvas sem recurso a dióxido de enxofre.

Altera-se a fase de acondicionamento das uvas, a fim de autorizar a sua recolha na vinha em tabuleiros. Adita-se igualmente a obrigação de transportar os tabuleiros preparados na vinha para as instalações de corte, para verificar a conformidade do produto com o caderno de especificações e efetuar a sua pesagem.

Para preservar a qualidade do produto apresentado a granel, adita-se a obrigação de equipar os tabuleiros de mais de 5 kg com separadores. Estes separadores devem ostentar a denominação «Chasselas de Moissac» e permitir dividir a caixa em, pelo menos, 3 compartimentos.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências da estrutura de controlo

Descrição

Atualiza-se o endereço do *Institut national de l'origine et de la qualité* [Instituto nacional da origem e da qualidade] para suprimir o termo «sub-bos que».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos específicos da rotulagem

Descrição

Adita-se o seguinte parágrafo-tipo:

«Além das menções obrigatórias previstas na regulamentação aplicável à rotulagem e à apresentação dos produtos alimentares, os rótulos incluem o nome registado do produto e o símbolo "DOP" da União Europeia no mesmo campo visual».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Exigências nacionais

Descrição

Alinha-se o quadro dos principais aspetos a controlar de acordo com as alterações introduzidas no ponto «Descrição do método de obtenção».

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Chasselas de Moissac»

Número de referência UE: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Nome(s)**

Chasselas de Moissac

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0806 10 — Uvas, frescas

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A DOP «Chasselas de Moissac» está reservada às uvas de mesa frescas ou com período de conservação longo, exclusivamente da casta *chasselas* B, que apresentam as seguintes características:

— cacho flexível, de densidade homogénea, cor dourada, comprimento mínimo de 12 cm e peso mínimo de 100 g. As uvas apresentam-se suficientemente maduras, isentas de deformações, deteriorações ou doenças. A pruína dos bagos é preservada, as grainhas são visíveis por transparência e o engaço é turgescente;

— uvas perfeitamente sãs;

— teor de açúcares superior ou igual a 17,2 graus Brix. A relação açúcar/acidez é superior a 25.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as operações de produção das uvas são realizadas na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As uvas com período de conservação longo são armazenadas em instalações de corte e acondicionamento, na área geográfica, de modo a permitir a colocação muito rápida em câmara frigorífica para preservar e evitar qualquer alteração do produto. Com efeito, a rapidez do processo de redução da temperatura é condição essencial para uma conservação longa. Deve ser combinada, ou com a manutenção dos cachos sob proteção de dióxido de enxofre ou com um sistema de refrigeração com dispositivo de ventilação que garanta a não dessecação das uvas.

O acondicionamento das uvas «Chasselas de Moissac» em tabuleiros pode ser realizado na vinha. Os restantes acondicionamentos são efetuados nas instalações de corte, juntamente com as operações de corte e de triagem dos cachos, fases indispensáveis à obtenção de um produto característico da denominação. A iluminação dos postos de trabalho existentes nas instalações de corte e de acondicionamento é, por conseguinte, de, pelo menos, 500 lux, para permitir que o pessoal qualificado avalie a qualidade específica dos cachos de «Chasselas de Moissac»: cor dos bagos, presença de pruína, transparência da polpa, turgescência do engaço.

Para preservar a qualidade de um produto muito frágil, o acondicionamento é efetuado de forma manual. Além disso, quando o material acondicionado exceder os 800 g, os cachos de uvas são apresentados em tabuleiros de 8 kg, no máximo, numa única camada. Contudo, é permitido dispor um a três cachos por cima dessa camada desde que sejam colocados sobre uma folha de papel absorvente. Os tabuleiros com mais de 5 kg devem estar equipados com separadores que permitam dividir a caixa em, pelo menos, 3 compartimentos.

De igual modo, a fim de preservar as características do produto, o acondicionamento ocorre imediatamente após o corte dos cachos, reduzindo assim o número de manipulações.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo das embalagens unitárias inclui:

— o nome da denominação de origem protegida «Chasselas de Moissac», em carateres de dimensão pelo menos igual à dos carateres maiores;

— o nome do produtor;

— o sistema de identificação e de rastreabilidade específico da «Chasselas de Moissac».

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída por 76 municípios dos departamentos de Tarn-et-Garonne e de Lot:

Departamento de Lot (46): municípios de 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 e Valprionde.

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

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

As vinhas de «Chasselas de Moissac» das três unidades geomorfológicas que compõem a área geográfica estão localizadas em parcelas com solos pouco férteis, com défice de elementos importantes ou de oligoelementos, bastante profundos e bem drenados, e que aquecem facilmente devido à textura rica em elementos grosseiros e à exposição solar.

O clima é atlântico, com influências continentais e mediterrânicas. Os invernos são relativamente frios.

A primavera é marcada pelo aumento acentuado das temperaturas e o verão caracteriza-se pelas muitas horas de sol e por temperaturas elevadas. A precipitação média anual varia entre 600 e 800 mm. Distribui-se regularmente ao longo do ano, com exceção da primavera que regista um pico de pluviosidade significativo.

Os ventos predominantes sopram de oeste. De origem oceânica, estes ventos contribuem para a formação de nuvens e trazem chuva. Um pouco menos frequente, o vento Autan, quente e seco, vindo de sudeste, sopra durante breves períodos de alguns dias, na primavera e no outono.

Fatores humanos

Além destes fatores naturais, a originalidade do produto deve-se ao importante saber-fazer dos viticultores, tanto a nível da condução das vinhas como da vindima e da preparação das uvas. A DOP «Chasselas de Moissac» é exclusivamente produzida a partir da casta *chasselas* B, definida com base em cepas provenientes da região de Moissac. A seleção clonal, iniciada em 1956 por técnicos do *Institut National de la Recherche Agronomique* [Instituto Nacional de Investigação Agronómica] (INRA), foi realizada com o apoio dos produtores de «Chasselas de Moissac». Os clones atualmente utilizados são o resultado desse trabalho. Apesar dos progressos da maquinaria, mantêm-se os saberes tradicionais. Assim, as muitas operações manuais, que representam mais de 600 horas de trabalho por hectare, exigem mão de obra qualificada. De entre todas estas fases, importa destacar, na parcela, o arranjo dos cachos depois de fechados, que consiste em libertar os cachos da folhagem e dos tutores, e a vindima, em várias passagens e, posteriormente, na instalação, a operação de corte, que consiste em remover, em cada cacho, os bagos alterados.

Especificidade do produto

A «Chasselas de Moissac» caracteriza-se pelo cacho flexível, de densidade homogénea, bem desenvolvido. Os bagos das uvas são dourados, sinal da boa maturação, apresentam elevado teor de açúcares, superior a 17,2 graus Brix, e uma relação açúcar/acidez superior a 25. Os cachos verdes, devido a maturação insuficiente, ou acobreados, devido a maturação excessiva, são excluídos. Os bagos danificados são retirados.

A «Chasselas de Moissac» apresenta bagos particularmente sãos e a pruína é preservada. A frescura caracteriza-se também pela turgescência do engaço.

Relação causal

Os produtores de *chasselas* souberam explorar e valorizar a combinação de situações topográficas especiais e do clima, marcado por influências diversas.

A humidade primaveril, ligada ao clima oceânico, assegura o crescimento vegetativo adequado da vinha. A influência mediterrânica, que se traduz, no verão e no outono, num calor seco e grande número de horas de sol, contribui favoravelmente para o amadurecimento regular e otimizado da casta *chasselas*. Aliada a um estresse hídrico estival moderado, garante a boa maturação das uvas. O vento Autan influencia o comportamento da *chasselas* ao longo de todo o ciclo vegetativo, em especial ao acelerar o abrolhamento, a floração e o amadurecimento. Este vento, que pode apresentar rajadas fortes no final do verão, contribui também para a maturação das uvas. Ao secar a vinha após as trovoadas do mês de agosto, limita o desenvolvimento de doenças criptogâmicas e permite obter um produto são. A chegada tardia dos primeiros frios permite a lenhificação adequada das vides.

As condições pedoclimáticas das parcelas de «Chasselas de Moissac», propícias ao bom enraizamento da vide, garantem o bom desenvolvimento vegetativo e uma maturação otimizada das uvas. Além disso, os défices naturais dos solos em elementos essenciais ou oligoelementos contribuem para a expressão da coloração dos bagos, a síntese dos açúcares e a formação da pruína.

A par das condições naturais propícias à expressão desta casta local, os produtores de *chasselas* desenvolveram com o tempo uma gestão otimizada da planta e do seu potencial de produção. Assim, a condução da vinha e as rigorosas regras de poda propiciam a obtenção de cachos flexíveis e coloridos, com a redução da carga média na parcela e a ventilação da folhagem e dos cachos. O arranjo manual das uvas permite obter cachos flexíveis, homogéneos e sãos, contribuindo igualmente para a coloração e o bom grau de maturação dos bagos.

A vindima é efetuada manualmente, em várias passagens. O saber-fazer desenvolvido pelos produtores de *chasselas* permite-lhes colher os cachos que atingiram o estado de maturação ideal. As condições de transporte da vindima permitem preservar as características do produto, nomeadamente da pruína dos bagos. O corte manual possibilita, por um lado, a preservação da qualidade sanitária do produto através da remoção dos bagos alterados e, por outro, a triagem dos cachos, em função da cor, densidade e flexibilidade. A frescura das uvas e, em especial a turgescência do engaço, é garantida pela manipulação manual e preparação simultânea dos cachos no momento do corte.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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