C/2026/3537

2.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/3537)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Chasselas de Moissac”

Numărul de referință al UE: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Denumirea produsului**

„Chasselas de Moissac”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Chasselas de Moissac” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii; și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Grupul solicitant

Descriere

Formularea dispoziției privind componența grupului a fost modificată pentru a clarifica diferitele categorii de operatori vizați.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea ariei geografice

Descriere

Întrucât procedura de identificare a parcelelor a fost eliminată, paragraful privind identificarea parcelelor a fost eliminat din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică

Descriere

Data depunerii declarației de identificare a parcelelor a fost modificată, data de 1 februarie fiind înlocuită cu 30 iunie.

În ceea ce privește lista parcelelor, cuvântul „identificate” a fost înlocuit cu „angajate”, în concordanță cu eliminarea identificării parcelelor.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea metodei de obținere

Descriere

Se adaugă interzicerea erbicidării intervalelor dintre rânduri.

Paragraful privind randamentele a fost modificat:

— A fost eliminat randamentul total mediu maxim al exploatației, deoarece se referă la produse care nu sunt incluse în caietul de sarcini.

— Randamentul mediu maxim al denumirii de origine a fost modificat pentru a se diferenția valoarea acestui randament în funcție de modul în care vița-de-vie este condusă pe spalier simplu sau dublu. Randamentul mediu maxim al denumirii de origine este stabilit la 15 t/ha pentru vița-de-vie pe spalier simplu și la 18 t/ha pentru vița-de-vie pe spalier dublu, în loc de 13 t/ha inițial. Randamentul per butuc a fost eliminat.

— Randamentul total maxim pe parcelă fost, de asemenea, modificat pentru a se diferenția valoarea acestui randament în funcție de modul în care vița-de-vie este condusă pe spalier simplu sau dublu. Randamentul total maxim pe parcelă este stabilit la 18 t/ha pentru vița-de-vie pe spalier simplu și la 21 t/ha pentru vița-de-vie pe spalier dublu, în loc de 16 t/ha inițial.

Paragraful referitor la conservarea de lungă durată a fost modificat pentru a permite conservarea strugurilor într-un sistem de refrigerare echipat cu un sistem de ventilație care să garanteze că strugurii nu se usucă, fără a utiliza însă dioxid de sulf.

Etapa ambalării a fost modificată pentru a permite ambalarea pe platouri în cadrul plantației viticole. Se adaugă, de asemenea, cerința de a aduce platourile, ambalate în cadrul plantației viticole, la un atelier de cizelare unde produsul este cântărit și verificat dacă este conform cu caietul de sarcini.

Pentru a se păstra calitatea produsului prezentat în vrac, a fost adăugată cerința de a dota cu separatoare platourile care cântăresc mai mult de 5 kg. Aceste separatoare trebuie să poarte denumirea „Chasselas de Moissac” și să permită împărțirea cutiei de carton în cel puțin 3 compartimente.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Referirea la organismul de control

Descriere

Adresa Institutului național pentru origine și calitate a fost modificată pentru a elimina cuvântul „sous-Bois”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente specifice ale etichetării

Descriere

Se adaugă următorul paragraf-standard:

„Pe lângă mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea trebuie să includă, în același câmp vizual, denumirea înregistrată a produsului și simbolul DOP al Uniunii Europene.”

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Cerințele naționale

Descriere

Tabelul principalelor puncte care trebuie controlate a fost modificat în concordanță cu modificările aduse secțiunii „Descrierea metodei de producție”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Chasselas de Moissac”

Numărul de referință al UE: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Chasselas de Moissac”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0806 10 – în stare proaspătă

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată „Chasselas de Moissac” este rezervată strugurelui de masă proaspăt sau de lungă conservare obținut doar din soiul „chasselas B” și prezentând următoarele caracteristici:

— ciorchinele este subțire, omogen ca densitate, de o culoare aurie, cu o lungime minimă de 12 cm și o greutate minimă de 100 g. Strugurii nu sunt deformați, insuficient de copți, stricați sau bolnavi. Bruma de pe boabe este intactă, sâmburii pot fi distinși grație transparenței, iar rahisul și ramificațiile sale sunt turgescente;

— strugurii sunt perfect sănătoși;

— conținutul de zaharuri este de minimum 17,2 grade Brix. Raportul zahăr/aciditate este de peste 25.

4.3. *Derogări privind originea hranei pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind proveniența materiilor prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate operațiunile de producție a strugurilor se efectuează în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Depozitarea strugurilor pentru conservarea de lungă durată se realizează în ateliere de cizelare și de ambalare din aria geografică delimitată, pentru a se permite introducerea foarte rapidă în încăperea frigorifică, în scopul conservării produsului și al evitării oricărei alterări a acestuia. Într-adevăr, rapiditatea cu care scade temperatura este o condiție indispensabilă pentru o conservare de lungă durată. Ea este combinată fie cu protejarea strugurilor prin utilizarea dioxidului de sulf, fie cu un sistem de refrigerare echipat cu un sistem de ventilație care garantează că strugurii nu se usucă.

Ambalarea produsului „Chasselas de Moissac” pe platouri se poate realiza în cadrul plantației viticole; alte tipuri de ambalare se efectuează la atelierele de cizelare simultan cu etapele de cizelare și de sortare a produsului, care sunt indispensabile pentru obținerea unui produs caracteristic denumirii. Astfel, iluminarea la posturile de lucru din atelierele de cizelare și de ambalare este de minimum 500 lux, pentru a permite personalului calificat să aprecieze calitatea caracteristică a ciorchinilor „Chasselas de Moissac”: culoarea boabelor, prezența brumei, transparența pulpei, turgescența rahisului și a ramificațiilor sale.

În scopul menținerii calității unui produs foarte fragil, ambalarea se efectuează manual. În plus, atunci când ambalajul depășește 800 g, ciorchinii de struguri sunt prezentați pe un platou de maximum 8 kg, într-un singur strat. Totuși, 1-3 ciorchini pot fi așezați peste acest strat, cu condiția să fie puși pe un șervețel (de hârtie). Platourile cu o greutate mai mare de 5 kg sunt prevăzute cu separatoare care permit divizarea cutiei de carton în cel puțin 3 compartimente.

De asemenea, în scopul menținerii caracteristicilor produsului, ambalarea trebuie efectuată imediat după cizelarea ciorchinilor, limitându-se astfel numărul manipulărilor.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetarea de pe ambalajele unitare conține:

— denumirea de origine protejată „Chasselas de Moissac” înscrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu aceea a celor mai mari caractere;

— numele producătorului;

— sistemul de identificare și de trasabilitate specific pentru „Chasselas de Moissac”.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată este formată din 76 de comune din departamentele Tarn-et-Garonne și Lot:

Departamentul 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.

Departamentul Tarn-et-Garonne (82): cantoanele Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières și Montpezat-de-Quercy, precum și comunele 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. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

În cadrul celor trei unități geomorfologice care compun aria geografică delimitată, viile „Chasselas de Moissac” sunt plantate pe parcele cu soluri puțin fertile, sărace în elemente importante sau în oligoelemente, foarte profunde și bine drenate, care se încălzesc ușor datorită texturii lor bogate în elemente grosiere sau datorită expunerii lor.

Clima este atlantică, marcată de influențe continentale și mediteraneene. Iernile sunt relativ reci.

Primăvara se înregistrează o creștere netă a temperaturilor, iar vara este caracterizată de numeroase ore însorite și de temperaturi ridicate. Media anuală a precipitațiilor este cuprinsă între 600 mm și 800 mm. Precipitațiile sunt răspândite uniform pe tot parcursul anului, cu excepția primăverii, când se înregistrează valori pluviometrice semnificativ mai mari.

Vânturile dominante sunt cele dinspre vest, oceanice, care aduc formațiunile noroase și precipitațiile. Întrucâtva mai puțin frecvent, vântul Autan, cald și uscat, bate dinspre sud-est pentru perioade scurte, de câteva zile, primăvara și toamna.

Factorii umani

Pe lângă factorii naturali, intervine o pricepere semnificativă a oamenilor în ceea ce privește atât conducerea viței-de-vie, cât și culegerea și pregătirea strugurilor, îndemânare ce conferă acestui produs toată originalitatea sa. „Chasselas de Moissac” este obținut doar din soiul „chasselas B”. Acesta a fost definit pornind de la butuci proveniți din regiunea Moissac. Selecția clonală, începută în 1956 de tehnicieni de la Institutul național

de cercetare agronomică (INRA), a fost realizată grație ajutorului oferit de producătorii de „Chasselas de Moissac”. Clonele utilizate în prezent sunt rodul acestei munci. Priceperea s-a menținut conform tradiției, în pofida progresului mecanizării. Astfel, operațiunile manuale sunt numeroase, reprezentând peste 600 de ore pe hectar, și necesită mână de lucru calificată. Dintre toate aceste etape, ar fi de remarcat, pe parcelă, punerea în poziție a ciorchinilor după închiderea lor, operațiune care constă în degajarea frunzișului din dreptul fiecărui ciorchine și a spalierelor și culegerea în mai multe etape, urmate apoi, în atelier, de cizelare, care constă în extragerea din fiecare ciorchine a boabelor alterate.

Specificitatea produsului

Produsul „Chasselas de Moissac” se caracterizează printr-un ciorchine suplu, cu densitate omogenă, bine dezvoltat. Boabele de strugure sunt aurii, semn al unui nivel bun de coacere, cu un conținut ridicat de zaharuri, de peste 17,2 grade Brix, și cu un raport zaharuri/aciditate de peste 25. Sunt excluși ciorchinii care sunt verzi, pentru că nu s-au copt suficient, sau care sunt de culoarea cuprului, pentru că sunt prea copți. Boabele deteriorate sunt retrase.

Boabele de „Chasselas de Moissac” sunt deosebit de sănătoase și se menține acoperirea cu brumă. Prospețimea este dovedită și de turgescența rahisului și a ramificațiilor sale.

Legătura cauzală

Producătorii de „Chasselas de Moissac” au știut să exploateze și să pună în valoare îmbinarea unor situații topografice deosebite cu un climat cu diferite influențe.

Umiditatea din primăvară, legată de o climă oceanică, asigură o bună creștere vegetativă a viței-de-vie. Influența mediteraneeană se concretizează, în cursul verii și al toamnei, într-o căldură uscată și un număr de ore însorite favorabile pentru coacerea regulată și optimă a strugurilor, cu un stres hidric moderat în timpul verii, garanție a unui bun nivel de coacere a strugurilor. Vântul Autan influențează comportamentul strugurilor de-a lungul întregului ciclu vegetativ, în special prin grăbirea îmbobocirii, a înfloririi și a coacerii. Acest vânt poate sufla puternic la sfârșit de vară, favorizând coacerea strugurilor. Uscând vița-de-vie după furtunile din luna august, vântul limitează dezvoltarea bolilor criptogamice, permițând obținerea unui produs sănătos. Sosirea tardivă a primelor valuri de ger permite lignificarea.

Condițiile pedoclimatice de care se bucură parcelele cultivate cu „Chasselas de Moissac” favorizează o bună înrădăcinare a viței-de-vie și îi asigură o bună dezvoltare vegetativă, precum și o coacere optimă a strugurilor. Mai mult, deficitele naturale în elemente importante sau oligoelemente ale solurilor permit dezvoltarea culorii boabelor, sinteza zaharurilor și formarea brumei.

Date fiind condițiile naturale favorabile exprimării acestui soi local, producătorii de „Chasselas de Moissac” au elaborat de-a lungul timpului o modalitate optimă de gestionare a plantei și a potențialului de producție al acesteia. Astfel, conducerea viței-de-vie și normele riguroase privind dimensiunile favorizează obținerea de ciorchini supli și colorați, limitând numărul mediu de plante pe parcelă și aerisind frunzele și ciorchinii. Aranjarea manuală a ciorchinilor permite obținerea de ciorchini supli, omogeni și sănătoși și contribuie, de asemenea, la colorare și la nivelul bun de coacere a strugurilor.

Culesul viilor se efectuează manual, în mai multe etape. Priceperea acumulată le permite producătorilor de „Chasselas de Moissac” să recolteze strugurii care au ajuns la un nivel optim de coacere. Condițiile de transportare a strugurilor permit conservarea optimă a caracteristicilor produsului și, în special, a brumei de pe boabe. Cizelarea manuală permite, pe de o parte, păstrarea calității sanitare a produsului, grație extragerii boabelor alterate, și, pe de altă parte, sortarea ciorchinilor în funcție de culoare, densitate și suplețe. Prospețimea ciorchinilor și, mai ales, turgescența rahisului și a ramificațiilor sale sunt garantate grație manipulării manuale și pregătirii ciorchinilor simultan cu cizelarea.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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