C/2026/3537

2.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3537)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Chasselas de Moissac“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0140-AM01 – 20. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Chasselas de Moissac“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Chasselas de Moissac“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Skupina žiadateľov

Opis

Znenie ustanovenia o zložení skupiny sa mení s cieľom objasniť rôzne dotknuté kategórie hospodárskych subjektov.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Keďže postup vymedzenia parciel sa vypúšťa, odsek o vymedzení parciel sa vypúšťa zo špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Dátum na podanie vyhlásenia o vymedzení parciel sa mení z 1. februára na 30. júna.

Pokiaľ ide o zoznam parciel, pojem „vymedzené“ sa nahrádza pojmom „viazané“ v súlade s vypustením vymedzenia parciel.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis spôsobu výroby

Opis

Dopĺňa sa zákaz chemického ničenia buriny medzi radmi.

Mení sa bod o výnosoch:

— Vypúšťa sa celkový priemerný prevádzkový výnos za poľnohospodársky podnik, pretože sa vzťahuje na výrobky, na ktoré sa nevzťahuje špecifikácia výrobku.

— Mení sa priemerný prevádzkový výnos CHOP s cieľom rozlíšiť hodnotu výnosu v závislosti od toho, či sa vinič pestuje systémom jednoúrovňového alebo dvojúrovňového vyväzovania výhonkov. Priemerný prevádzkový výnos CHOP sa stanuje na 15 t/ha pre vyväzovaný vinič s použitím systému jednoúrovňového vyväzovania výhonkov a na 18 t/ha pre vyväzovaný vinič s použitím systému dvojúrovňového vyväzovania výhonkov, a to namiesto pôvodných 13 t/ha. Vypúšťa sa výnos na jeden ker.

— Mení sa aj celkový maximálny výnos na jednu parcelu s cieľom rozlíšiť hodnotu výnosu v závislosti od toho, či sa vinič pestuje systémom jednoúrovňového alebo dvojúrovňového vyväzovania výhonkov. Celkový maximálny výnos na jednu parcelu sa stanuje na 18 t/ha pre vyväzovaný vinič s použitím systému jednoúrovňového vyväzovania výhonkov a na 21 t/ha pre vyväzovaný vinič s použitím systému dvojúrovňového vyväzovania výhonkov, a to namiesto pôvodných 16 t/ha.

Mení sa bod o dlhodobom skladovaní tak, aby sa umožnilo skladovanie hrozna v chladiacom zariadení vybavenom ventilačným systémom, ktorý zabezpečuje, aby hrozno nevyschlo, a to bez použitia oxidu siričitého.

Mení sa fáza balenia s cieľom umožniť balenie do prepraviek vo vinohrade. Pridáva sa aj požiadavka, aby sa prepravky balené vo vinohrade priviezli do prevádzok na triedenie (kde sa zo zozberaných strapcov odstraňujú poškodené bobule) na účely váženia výrobku a overenia jeho zhody so špecifikáciou výrobku.

V záujme zachovania kvality voľne ložených výrobkov sa dopĺňa požiadavka vybaviť prepravky s hmotnosťou nad 5 kg priehradkami. Tieto priehradky musia byť označené názvom „Chasselas de Moissac“ a musia umožňovať rozdelenie debničky na najmenej tri časti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkaz na kontrolný orgán

Opis

Mení sa adresa *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) s cieľom vypustiť slová „sous-Bois“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania

Opis

Dopĺňa sa tento štandardný bod:

„em povinných údajov stanovených právnymi predpismi týkajúcimi sa označovania a uvádzania potravín na trh sa na etikete uvádza registrovaný názov výrobku a symbol CHOP Európskej únie v tom istom zornom poli.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Mení sa tabuľka, v ktorej sa uvádzajú hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly, aby odrážala zmeny v bode „Opis spôsobu výroby“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Chasselas de Moissac“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-0140-AM01 – 20. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Chasselas de Moissac“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0806 10 – Čerstvé

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

CHOP „Chasselas de Moissac“ je vyhradené pre stolové hrozno, čerstvé alebo dlhodobo skladované, ktoré sa pestuje výhradne z odrody Chasselas B a má tieto vlastnosti:

— bobule strapca sú pružné, rovnomerne usporiadané na strapci, zlatistej farby, pričom minimálna dĺžka strapca je 12 cm a minimálna hmotnosť je 100 g. Bobule nesmú byť zdeformované, nedostatočne zrelé alebo poškodené a nesmú byť napadnuté chorobami. Prirodzený povlak bobúľ je zachovaný, zrnká presvitajú a strapina je vypuklá,

— hrozno musí byť dokonale zdravé,

— obsah cukru je najmenej 17,2° Brix. Pomer cukru a kyslosti je viac ako 25.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby hrozna sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Skladovanie hrozna určeného na dlhodobé uskladnenie sa uskutočňuje v prevádzkach na triedenie a balenie v zemepisnej oblasti, aby sa dalo veľmi rýchlo uložiť do chladiarne s cieľom chrániť výrobok a vyhnúť sa akémukoľvek poškodeniu. Rýchlosť znižovania teploty je nevyhnutnou podmienkou dlhodobého skladovania. Kombinuje sa buď s ochranou hrozna s použitím oxidu siričitého, alebo s použitím chladiaceho zariadenia vybaveného ventilačným systémom, ktorý zabezpečuje, aby hrozno nevyschlo.

Hrozno „Chasselas de Moissac“ sa môže baliť do prepraviek vo vinohrade; iné typy balenia sa vykonávajú v prevádzkach na triedenie súčasne s odstraňovaním nevyhovujúcich bobúľ na strapcoch a triedením výrobku, čo sú rozhodujúce fázy pre získanie charakteristického výrobku, na ktorý sa vzťahuje označenie. Osvetlenie na pracoviskách prevádzok na triedenie a balenie je najmenej 500 luxov, aby kvalifikovaný personál mohol posúdiť predpísanú kvalitu hrozna „Chasselas de Moissac“: farbu bobúľ, prítomnosť prirodzeného povlaku, priesvitnú dužinu a vypuklosť strapiny.

Balenie sa vykonáva ručne, aby sa zachovala kvalita veľmi krehkého výrobku. Okrem toho, ak hmotnosť balenia prekračuje 800 g, strapce hrozna sa uvádzajú na trh v jednej vrstve v prepravkách s hmotnosťou najviac osem kilogramov. Jeden až tri strapce však môžu byť umiestnené na tejto vrstve za predpokladu, že sú položené na (papierovej) servítke. Prepravky s hmotnosťou nad 5 kg sú vybavené priehradkami, ktoré umožňujú rozdelenie debničky na najmenej tri časti.

Rovnako s cieľom zachovať kvalitu výrobku sa balenie vykonáva bezprostredne po triedení strapcov, čím sa minimalizuje počet krokov manipulácie.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie na jednotkových baleniach obsahuje:

— názov chráneného označenia pôvodu „Chasselas de Moissac“ s veľkosťou písmen aspoň takou, ako je veľkosť najväčších písmen,

— názov/meno výrobcu,

— systém identifikácie a vysledovateľnosti špecifický pre hrozno „Chasselas de Moissac“.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvorí 76 obcí v departementoch Tarn-et-Garonne a Lot:

departement 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 a Valprionde,

departement Tarn-et-Garonne (82): the cantons of Bourg-de-isa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières and Montpezat-de-Quercy and the municipalities of Belvèze, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Gasques, Corbarieu, Génébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary a Saint-Vincent.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Vinice „Chasselas de Moissac“ nachádzajúce sa v oblasti vymedzenej tromi geomorfologickými jednotkami tvoriacimi zemepisnú oblasť sú umiestnené na pozemkoch, ktorých pôdy sú málo úrodné, majú nedostatok hlavných živín alebo stopových prvkov, sú pomerne hlboké a dobre odvodnené a vďaka svojmu vysokému obsahu hrubých prvkov alebo svojej expozícii sa rýchlo zohrievajú.

Podnebie je atlantické s kontinentálnymi a stredomorskými vplyvmi. Zimy sú pomerne chladné.

Na jar dochádza k výraznému nárastu teplôt a leto sa vyznačuje vysokým podielom slnečného svitu a vysokými teplotami. Priemerný ročný úhrn zrážok sa pohybuje medzi 600 mm a 800 mm. Zrážky sú rovnomerne rozložené počas celého roka s výnimkou jari s významným zrážkovým vrcholom.

Prevládajúcimi vetrami sú západné vetry. Tieto oceánske vetry prinášajú oblačnosť a zrážky. O niečo zriedkavejšie, na jar a na jeseň, fúka z juhovýchodu teplý a suchý vietor nazývaný „Autan“ počas krátkych období trvajúcich iba niekoľko dní.

Ľudské faktory

Popri prírodných faktoroch sa na jedinečnosti tohto výrobku podieľa aj osvedčené ľudské know-how, či už pri vedení viniča, alebo pri zbere a príprave hrozna. Hrozno „Chasselas de Moissac“ sa pestuje výhradne z odrody Chasselas B. Táto odroda bola vypestovaná z krov viniča pochádzajúcich z oblasti Moissac. Klonová selekcia, ktorú začali v roku 1956 technici z *Institut National*

de la Recherche Agronomique (INRA, Národný ústav agronomického výskumu), bola realizovaná vďaka pomoci pestovateľov hrozna „Chasselas de Moissac“. Klony používané dnes pochádzajú z tejto práce. Tradičné know-how sa zachováva napriek pokroku v oblasti mechanizácie. Je preto potrebné vykonať množstvo ručných úkonov, ktoré predstavujú viac ako 600 hodín na hektár a vyžadujú si kvalifikovanú pracovnú silu. Vo vinohrade zahŕňajú tieto kroky úpravu polohy strapcov na kroch vo fáze, keď už sú bobule dostatočne vyvinuté, čo spočíva v odstránení alebo odhrnutí listov, ktoré obklopujú každý strapec a v zabezpečení, aby sa strapce nedotýkali vyväzovacích drôtov, a zber v niekoľkých fázach; následne sa v prevádzke uskutočňuje triedenie strapcov, t. j. odstraňovanie poškodených bobúľ z každého strapca.

Špecifickosť výrobku

Hrozno „Chasselas de Moissac“ sa vyznačuje dobre vyvinutým pružným strapcom s rovnomernou hustotou usporiadania. Bobule majú zlatistú farbu, čo je znakom dostatočnej zrelosti s vysokým obsahom cukru viac ako 17,2° Brix a s pomerom cukru a kyslosti viac ako 25. Bobule, ktoré sú zelené, pretože sú nezrelé, alebo medené, pretože sú prezreté, sú vylúčené. Poškodené bobule sa odstraňujú.

Hrozno „Chasselas de Moissac“ je dokonale zdravé a zachováva si prirodzený povlak. Čerstvosť sa vyznačuje aj jeho vypuklou strapinou.

Príčinná súvislosť

Vinohradníci zo Chasselas úspešne využili a predviedli kombináciu špecifických topografických podmienok a podnebia, ktoré podlieha rôznym vplyvom.

Jarná vlhkosť spojená s prímorskou klímou zabezpečuje dobrý vegetatívny rast viniča. Vplyvom Stredozemného mora sa leto a jeseň vyznačujú priaznivým suchým teplom a slnečným svitom, čo podporuje pravidelné a optimálne dozrievanie hrozna „Chasselas“, pričom mierny vodný stres v lete zabezpečuje, že hrozno je dostatočne dozreté. Vietor „Autan“ ovplyvňuje správanie hrozna odrody Chasselas počas celého rastového cyklu najmä tým, že urýchľuje pučanie, kvitnutie a bronenie. Na konci leta niekedy silno fúka, čo podporuje dozrievanie hrozna a vysušuje kry po augustových búrkach. To obmedzuje rozvoj plesňových ochorení a prispieva k získavaniu zdravého výrobku. Neskorý nástup chladného počasia zabezpečuje správny priebeh lignifikácie.

Pôdno-klimatické podmienky pozemkov, na ktorých sa pestuje hrozno „Chasselas de Moissac“, podporujú dobré zakoreňovanie krov a zabezpečujú ich dobrý vegetatívny rast a optimálnu zrelosť hrozna. Okrem toho, prirodzený nedostatok hlavných živín alebo stopových prvkov v pôde umožňuje vznik typického sfarbenia bobúľ, syntézu cukrov a tvorbu prirodzeného povlaku.

Za uvedených priaznivých prírodných podmienok pre túto miestnu odrodu pestovatelia hrozna „Chasselas“ vyvinuli v priebehu času optimálnu starostlivosť o kry a o ich produkčný potenciál. Vedenie krov a striktné pravidlá rezu napomáhajú produkciu pružných a sfarbených strapcov tým, že znižujú priemerné zaťaženie na parcelu a umožňujú prevzdušnenie listov a strapcov hrozna. Ručné rozmiestňovanie strapcov prispieva k produkcii pružných, rovnomerných a zdravých strapcov a takisto má vplyv na sfarbenie a správnu zrelosť hrozna.

Hrozno sa zberá ručne a zber sa robí na viackrát. Know-how umožňuje pestovateľom hrozna „Chasselas“ zbierať strapce, ktoré dosiahli optimálnu zrelosť. Podmienky prepravy strapcov umožňujú optimálne zachovanie vlastností výrobku a predovšetkým prirodzeného povlaku bobúľ. Ručné triedenie pomáha chrániť zdravotnú kvalitu výrobku vďaka odstraňovaniu poškodených bobúľ a umožňuje triedenie strapcov podľa farby, hustoty a pružnosti. Čerstvosť strapcov, a najmä vypuklosť strapiny zaručuje ručná manipulácia a príprava strapcov hneď po odstránení nevyhovujúcich bobúľ.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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