C/2026/3537

2.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3537)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Chasselas de Moissac”

Referensnummer: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Produktens namn**

”Chasselas de Moissac”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chasselas de Moissac” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ansökande grupp

Beskrivning

Formuleringen i bestämmelsen om gruppens sammansättning har ändrats för att tydliggöra vilka olika kategorier av aktörer som berörs.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

Eftersom förfarandet för identifiering av skiften har avskaffats har stycket om identifiering av skiften strukits ur produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området

Beskrivning

Tidsfristen för inlämning av deklarationen om identifiering av skiften har ändrats från den 1 februari till den 30 juni.

När det gäller förteckningen över skiften har termen ”identifierade” ersatts med ”anmälda”, i enlighet med avskaffandet av identifieringen av skiften.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

Förbudet mot kemisk ogräsbekämpning mellan raderna har lagts till.

Avsnittet om avkastning har ändrats:

— Den totala maximala genomsnittliga avkastningen för jordbruksföretaget har strukits, eftersom den avser produkter som inte omfattas av produktspecifikationen.

— Den maximala genomsnittliga avkastningen för ursprungsbeteckningen har ändrats för att differentiera avkastningsvärdet beroende på om vinstockarna odlas med enkel eller dubbel spaljé. Den maximala genomsnittliga avkastningen för ursprungsbeteckningen har fastställts till 15 ton/ha för vinstockar som odlas med enkel spaljé och till 18 ton/ha för vinstockar som odlas med dubbel spaljé, i stället för de ursprungliga 13 ton/ha. Avkastningen per vinstock har strukits.

— Den maximala totala avkastningen per skifte har också ändrats för att differentiera avkastningsvärdet beroende på om vinstockarna odlas med enkel- eller dubbelspaljésystem. Den maximala totala avkastningen per skifte har fastställts till 18 ton/ha för vinstockar som odlas med enkel spaljé och till 21 ton/ha för vinstockar som odlas med dubbel spaljé, i stället för de ursprungliga 16 ton/ha.

Avsnittet om långtidslagring har ändrats för att tillåta att druvorna förvaras i ett kylsystem utrustat med ett ventilationssystem som säkerställer att druvorna inte torkar ut, utan användning av svaveldioxid.

Förpackningsfasen har ändrats för att tillåta förpackning i backar i vingården. Ett krav har också lagts till om att backar som packats i vingården ska föras till en anläggning för rensning (där skadade druvor avlägsnas från klasarna) för att produkten ska kunna vägas och för att kontrollera att den uppfyller produktspecifikationen.

För att bevara kvaliteten på lösviktsvaran har ett krav lagts till om att backar som väger mer än 5 kg ska förses med avdelare. Dessa avdelare måste vara märkta med namnet ”Chasselas de Moissac” och göra det möjligt att dela upp lådan i minst tre fack.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisning till kontrollorganet

Beskrivning

INAO:s adress har ändrats och ”sous-Bois” har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda regler för märkning

Beskrivning

Följande standardstycke läggs till:

”Utöver den obligatoriska information som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel anges produktens registrerade namn och EU:s logotyp för skyddade ursprungsbeteckningar i samma synfält i märkningen.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

Tabellen med de viktigaste kontrollpunkterna har ändrats för att återspegla ändringarna i avsnittet ”Beskrivning av framställningsmetoden”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Chasselas de Moissac”

Referensnummer: PDO-FR-0140-AM01 – 20.4.2026

1. **Namn**

”Chasselas de Moissac”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0806 10 – Frisk

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chasselas de Moissac” får endast användas för färska eller långtidsförvarade bordsdruvor som producerats uteslutande av sorten Chasselas B och har följande egenskaper:

— Klasarna är smidiga, av enhetlig täthet, guldfärgade och minst 12 cm långa, med en minimivikt på 100 g. – Druvorna är inte missformade, omogna, skadade eller sjuka. Dagghinnan är bevarad, kärnorna är urskiljbara tack vare druvans transparens och druvstjälken är saftspänd.

— Druvorna ska vara i perfekt skick.

— Sockerhalten ska vara minst 17,2 brixgrader. Förhållandet socker/syra ska vara större än 25.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av druvor ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Långtidsförvaring av druvorna ska ske i anläggningar för rensning och förpackning, i det avgränsade geografiska området, så att de mycket snabbt placeras i kylrum för att bevara produkten och undvika kvalitetsförsämring. Den hastighet med vilken temperaturen sänks är en nödvändig förutsättning för långvarig lagring. Detta kombineras antingen med skydd av druvorna med svaveldioxid eller med ett kylsystem utrustat med ett ventilationssystem för att säkerställa att druvorna inte torkar ut.

”Chasselas de Moissac” kan förpackas i backar direkt på vingården. Förpackning på annat sätt sker i rensningsanläggningarna där klasarna rensas och sorteras, vilket är avgörande för att få fram den karakteristiska produkt som omfattas av beteckningen. Därför är belysningen i arbetsutrymmena i anläggningarna för rensning och förpackning minst 500 lux för att den kvalificerade personalen ska kunna bedöma kvaliteten på druvorna: druvornas färg, bevarad dagghinna, genomskinligt skal, saftspända stjälkar.

För att bevara den mycket ömtåliga produktens kvalitet ska förpackning ske för hand. Om förpackningsstorleken överstiger 800 gram ska druvklasarna presenteras i grunda backar med högst 8 kilo druvor i ett enda lager. En till tre klasar kan dock läggas ovanpå det första lagret under förutsättning att en pappersservett läggs mellan lagren. Backar med en kapacitet på mer än 5 kg förses med avdelare som möjliggör att lådan delas in i minst tre fack.

I syfte att bevara produktens egenskaper ska dessutom förpackning ske omedelbart efter rensning för att begränsa hanteringen.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen på förpackade enheter ska ange

— namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, dvs. ”Chasselas de Moissac”, med minst lika stora tecken som de största bokstäverna på etiketten,

— producentens namn,

— det system för identifiering och spårning som används för ”Chasselas de Moissac”.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området består av 76 kommuner i departementen Tarn-et-Garonne och Lot:

Departementet 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 och Valprionde.

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

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Vinstockarna med ”Chasselas de Moissac” är planterade i hjärtat av de tre geomorfologiska enheter som utgör det avgränsade geografiska området, på skiften med magra jordmåner som är fattiga på viktiga näringsämnen och spårämnen. Jordarna är ganska djupa och väldränerade och värms snabbt upp tack vare strukturen med många grova element och solexponeringen.

Klimatet är atlantiskt, med inslag av inlandsklimat och medelhavsklimat. Vintrarna är relativt kalla.

Med våren kommer en markant temperaturhöjning och sommaren kännetecknas av mycket sol och höga temperaturer. Den genomsnittliga årsnederbörden är mellan 600 och 800 millimeter. Nederbörden är regelbundet fördelad under året, med undantag för våren då regnmängden är som störst.

De dominerande vindarna kommer från väster. Vindarna som kommer från havet för med sig moln och nederbörd. Den varma, torra Autanvinden blåser mindre frekvent från sydost, under korta perioder på några dagar i taget på våren och hösten.

Den mänskliga faktorn

Utöver de naturliga faktorerna finns ett stort kunnande hos människorna i regionen om såväl beskärning och uppbindning av vinstockarna som skörd och beredning av druvorna, vilket ger produkten dess unika särdrag. ”Chasselas de Moissac” framställs uteslutande av sorten Chasselas B, som utvecklats från vinstockar från Moissac-regionen. Klonurval, som inleddes 1956 av tekniker vid det franska nationella institutet för

agronomisk forskning (INRA), genomfördes med hjälp av producenter av ”Chasselas de Moissac”. De kloner som används i dag är resultatet av detta arbete. Det traditionella kunnandet har bevarats trots den maskintekniska utvecklingen. De manuella momenten är många. De motsvarar över 600 arbetstimmar per hektar och kräver kvalificerad arbetskraft. Bland dessa moment ingår, i vingården, arrangerandet av klasarna efter det att de slutit sig, vilket innebär att varje klase frigörs från bladverket och spaljén, samt skörd i flera etapper. Sedan rensas klasarna i anläggningen, dvs. skadade druvor avlägsnas från varje klase.

Produktens särskilda egenskaper

”Chasselas de Moissac” kännetecknas av smidiga, välutvecklade klasar av enhetlig täthet. Välmogna druvor är guldfärgade, med hög sötma som överstiger 17,2 brixgrader och ett förhållande mellan socker och syrlighet som överstiger 25. Druvklasar som är gröna på grund av omognad eller kopparfärgade på grund av övermognad ska sorteras ut. Skadade druvor ska sorteras ut.

Druvorna ”Chasselas de Moissac” ska vara helt friska och dagghinnan ska vara bevarad. Färskheten framgår också av att druvstjälken är saftspänd.

Orsakssamband

Chasselasodlarna har framgångsrikt utnyttjat och framhävt kombinationen av specifika topografiska förhållanden och klimatet, som är föremål för en rad olika influenser.

De fuktiga vårarna, som kan kopplas till det maritima klimatet, ger en god vegetativ tillväxt av vinstockarna. Under sommaren och hösten för Medelhavet med sig torr värme och solsken, vilket främjar regelbunden, optimal mognad för Chasselas, och den måttliga vattenstressen på sommaren gör att druvorna mognar väl. Autanvinden påverkar Chasselas under hela växtcykeln, bland annat genom att påskynda knoppsprickningen, blomningen och början av mognaden. Den här vinden är ibland hård i slutet av sommaren, vilket främjar druvmognad och torkar ut vinstockarna efter åskovädren i augusti. Detta begränsar utvecklingen av svampsjukdomar och bidrar till en välmående produkt. Den första kylan kommer sent, vilket innebär att lignifieringen sker korrekt.

Klimat- och jordmånsförhållandena på skiftena ”Chasselas de Moissac” främjar en god rotbildning för vinstockarna och säkerställer att de utvecklas väl och att druvorna uppnår optimal mognad. Jordens naturliga brist på huvudsakliga näringsämnen och spårämnen bidrar dessutom till färgsättningen av druvorna, sockersyntesen och bildandet av dagghinnan.

Utöver ovannämnda naturliga förutsättningar som gynnar denna lokala druvsort, har chasselasodlarna med tiden utvecklat sina metoder för att vårda vinstockarna och optimera deras produktionspotential. Smidiga välfärgade klasar erhålls genom skötseln av vinstockarna och tillämpningen av strikta regler för beskärning, varigenom det genomsnittliga antalet vinstockar per skifte begränsas och luft kan passera genom bladverket och klasarna. Den manuella fördelningen av klasar gynnar bildandet av smidiga, homogena och friska klasar och bidrar även till den goda färgsättningen och mognaden av klasarna.

Skörden sker för hand i flera omgångar. Chasselasodlarnas kunnande innebär att de skördar klasarna när dessa uppnått optimal mognad. Klasarna ska transporteras på ett sätt som på bästa sätt bevarar produktens särskilda kännetecken, bland annat dagghinnan på druvorna. Manuell rensning säkerställer att produktens hälsostatus bevaras genom avlägsnandet av skadade druvor och möjliggör sortering av klasarna efter färg, densitet och smidighet. Tack vare manuell hantering och förpackning omedelbart efter rensning hålls klasarna färska och stjälkarna saftspända.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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