

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsverzoek overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 43/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSVERZOEK

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Verzoek tot wijziging overeenkomstig artikel 9 en artikel 17, lid 2

„CHASSELAS DE MOISSAC” of „CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC” of „MOISSAC”

EG-nummer: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

BOB (X) BGA ()

Gevraagde wijziging(en)

1. Rubriek(en) van het productdossier:

- X Naam van het product
- X Beschrijving
- ☐ Geografisch gebied
- X Bewijs van oorsprong
- X Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- X Etikettering
- X Nationale eisen

2. Wijziging(en):

Naam: Chasselas de Moissac. De gekozen benaming is de meest gebruikte en bekendste benaming.

Om geen verwarring te zaaien voor de consument, mogen voor het genoemde product daarom niet langer verschillende benamingen worden gebruikt.

Beschrijving: Verse of lang houdbare tafeldruif. De tros is soepel, heeft een homogene dichtheid en een goudgele kleur, is minstens 12 cm lang en weegt minstens 100 gram. De druiven mogen niet misvormd, onrijp, aangetast of ziek zijn. Het dons laagje dat de bessen bedekt, blijft intact, de pitten zijn door de schil heen te zien en de rist is turgescient.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Het gehalte aan suiker moet minstens 160 g/l bedragen, tenzij bij uitzonderlijke weersomstandigheden. Dan mag het gehalte aan suiker voor de betrokken oogst worden verlaagd, op voorwaarde dat het nooit minder dan 150 g/l bedraagt. De druiven worden als rijp beschouwd vanaf het moment dat de verhouding tussen suiker- en zuurgehalte minstens 25 bedraagt.

Het is verplicht om de trossen te behandelen, te krenten en te verpakken.

De beschrijving van het product is vereenvoudigd en gepreciseerd om de meest subjectieve termen eruit te halen en geen ruimte te laten voor interpretatie.

Bewijs van de oorsprong: De druiven worden gecontroleerd vanaf het moment dat ze worden geplukt totdat ze worden verpakt.

De druiven mogen uitsluitend zijn geteeld in wijngaarden die zich binnen het geografisch gebied bevinden en door de INAO en onafhankelijke deskundigen zijn geïdentificeerd. Deze wijngaarden moeten voldoen aan de geologische, klimatologische en pedologische criteria met betrekking tot de ligging van de wijngaardpercelen. Alle wijngaarden die aan de normen voldoen, worden geregistreerd door de diensten van de INAO.

Uitsluitend druiven die in deze wijngaarden zijn geteeld, kunnen in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming.

Bovendien moet elke producent jaarlijks een bekwaamheidsverklaring invullen en die aan de diensten van de INAO bezorgen. In die verklaring verbinden producenten zich ertoe zich te houden aan de productievoorwaarden die gelden voor druiven met deze oorsprongsbenaming. Voorts bevat de verklaring verwijzingen naar de percelen die voor de oogst in kwestie worden gebruikt voor de productie van de AOC „Chasselas de Moissac” (gecontroleerde oorsprongsbenaming).

Aan de hand van dit document kunnen de percelen die voor een bepaalde oogst voor de productie van de oorsprongsbenaming worden gebruikt, worden geïdentificeerd en kan in het bijzonder hun agronomisch rendement worden gecontroleerd.

Elke producent moet dagelijks een register bijhouden van de druiven die aankomen op de plaats waar ze worden gekrent en verpakt, en van de verpakte druiven die zijn bedrijf verlaten. In het register moet ook melding worden gemaakt van de geoogste hoeveelheden en de overeenkomstige percelen, met aparte vermelding van de houdbaar gemaakte hoeveelheden. Voorts moet het aantal verpakte verpakkingseenheden per verpakkingstype worden geregistreerd, evenals de verpakkingseenheden houdbaar gemaakte druiven en de nummers van de gebruikte identificatietekens. Dit register moet ter beschikking worden gesteld van de controlebeambten.

Voor het analytisch en organoleptisch onderzoek worden verpakte partijen bemonsterd. Dit onderzoek wordt verricht om de kwaliteit en de typische eigenschappen van de producten die onder de benaming „Chasselas de Moissac” in de handel worden gebracht, te verzekeren.

Een identificatieteken, dat specifiek is voor de „Chasselas de Moissac” en erkend is door de diensten van de INAO, identificeert alle verpakkingen waarin de druiven in de handel worden gebracht.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De in de geïdentificeerde wijngaarden geteelde druiven moeten worden geoogst, bewerkt en verpakt in het geografisch gebied.

Alleen de variëteit Chasselas B mag worden gebruikt. De wijnstokken worden geleid door ze op te binden aan één enkele rij draden of aan een dubbele rij draden in V-vorm. Om kwaliteitsredenen worden de dichtheid en de afstand voor elke nieuwe druivenplantage aangepast op basis van de opbindmethode (minimumdichtheid van 3 300 wijnstokken/ha en maximumafstand tussen de rijen van 3 meter wanneer gebruik wordt gemaakt van één enkele rij draden en minimumdichtheid van 2 500 wijnstokken/ha en maximumafstand tussen de rijen van 3,5 meter wanneer een dubbele rij draden wordt gebruikt). De uitvoeringsvoorschriften met betrekking tot de dichtheid en de afstand moeten voldoen aan de bepalingen van artikel 5 van het decreet inzake de AOC „Chasselas de Moissac”.

De toegelaten snoeimethoden zijn de enkele of dubbele Guyot-snoei. Het aantal knoppen per hectare mag niet meer dan 55 000 bedragen indien één enkele rij draden wordt gebruikt en niet meer dan 60 000 indien gebruik wordt gemaakt van een dubbele rij draden. De „plaatsing van de trossen”, waarmee wordt bedoeld dat de trossen op de wijnstok ruimte en lucht moeten krijgen, is verplicht en zorgt voor een optimale rijping van de druiven.

Jonge wijnstokken kunnen slechts vanaf het tweede jaar volgend op dat waarin de druiven voor 1 augustus zijn aangeplant, druiven produceren die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming.

Vanaf de vruchtzetting is irrigatie zonder meststoffen toegelaten.

Het rendement van de percelen die zijn geïdentificeerd voor de productie van de oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac” wordt op twee niveaus (bedrijf en percelen) vastgesteld: Totaal gemiddeld maximaal bedrijfsrendement: 14 t/ha; totaal gemiddeld maximaal bedrijfsrendement van de oorsprongsbenaming: 13 t/ha; totaal maximumrendement per perceel: 16 t/ha. Bij uitzonderlijke weersomstandigheden kan het totale maximumrendement per perceel voor de betrokken oogst evenwel worden aangepast, maar het mag nooit meer dan 18 t/ha bedragen en het gemiddelde bedrijfsrendement mag niet worden aangepast. Deze uitzonderingsregeling mag in hetzelfde wijnoogstjaar niet worden gecumuleerd met die inzake het gehalte aan suiker.

De druiven worden in verschillende keren met de hand geplukt.

De druiven kunnen voor langdurige bewaring worden bestemd op voorwaarde dat de aangetaste bessen bij het plukken worden verwijderd en de druiven snel naar hun opslagplaats worden vervoerd. Dit dient te gebeuren in verpakkingen die ervoor zorgen dat de typische eigenschappen van het product bewaard blijven. Deze niet-gekrete druiven worden vervolgens snel gekoeld bij aankomst in hun opslagplaats en daarna voor langdurige bewaring hermetisch verpakt en onder gecontroleerde atmosfeer, temperatuur en luchtvochtigheid in een koelruimte opgeslagen. Deze druiven mogen na 31 januari van het jaar dat volgt op dat van de druivenoogst, niet meer in de handel worden gebracht onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac”.

De druiven, met inbegrip van de voor langdurige bewaring bestemde druiven, moeten van de wijngaard waar ze zijn geplukt naar de plaats bestemd voor het krenten en verpakken worden vervoerd, in omstandigheden die ervoor zorgen dat de typische eigenschappen van het product en in het bijzonder het donslaagje op de bessen bewaard blijven.

De trossen, met inbegrip van de houdbaar gemaakte, worden bewerkt op de plaats bestemd voor het krenten en verpakken. De tros moet bij het krenten zeer voorzichtig worden behandeld om de onzuivere bessen te verwijderen. De bewerkte trossen moeten aan de productbeschrijving van de druif voldoen.

Alle producenten moeten beschikken over een plaats bestemd voor het krenten en verpakken en indien nodig over de uitrusting die nodig is voor het houdbaar maken van de druiven, voor zover deze praktijk wordt toegepast.

Zodra de trossen zijn gekrent, moeten ze onmiddellijk worden verpakt in verpakkingen die ervoor zorgen dat de typische eigenschappen en de kwaliteit van het product worden bewaard. Zo wordt het aantal behandelingen dat de druif ondergaat tot een minimum beperkt.

Eenzijds vormen al deze bepalingen de concretisering van reeds bestaande praktijken die tot nu toe nog niet waren gecodificeerd. Anderzijds weerspiegelen ze het verzoek van de aanvragende groepering om verduidelijkingen aan te brengen in het productdossier van de oorsprongsbenaming.

Etikettering: De etikettering op de verpakkingseenheden bevat:

- de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac”, die wordt aangebracht in letters die minstens even groot zijn als de grootste letters;
- de vermelding „Appellation d'origine contrôlée” of „AOC”;
- de naam van de producent.

Elke verpakkingseenheid wordt voorzien van een identificatiedrager waarop een volgnummer is aangebracht, dat door de diensten van de INAO is erkend en dat wordt verdeeld door een door de INAO erkende instelling. Op deze identificatiedrager kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

Afgezien van de etikettering moeten op de begeleidende documenten en facturen de oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac” en de vermelding „Appellation d'origine contrôlée” of „AOC” worden aangebracht.

Nationale eis: Décret relatif à l'AOC „Chasselas de Moissac”.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CHASSELAS DE MOISSAC”

EG-nummer: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel. (33) 1 53 89 80 00
Fax (33) 1 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Groepering:

Naam: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
Adres: 1, promenade Sancerre
F-82200 Moissac
Tel. (33) 563 04 01 78
Fax (33) 563 04 11 21
E-mail: —
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6 — Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. Productdossier:

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Chasselas de Moissac”.**4.2. Beschrijving:** Verse of lang houdbare tafeldruif. De tros is soepel, heeft een homogene dichtheid en een goudgele kleur, is minstens 12 cm lang en weegt minstens 100 gram. De druiven mogen niet misvormd, onrijp, aangetast of ziek zijn. Het dons laagje dat de bessen bedekt, blijft intact, de pitten zijn door de schil heen te zien en de rist is turgescerend.

Het gehalte aan suiker moet minstens 160 g/l bedragen, tenzij bij uitzonderlijke weersomstandigheden. Dan mag het gehalte aan suiker voor de betrokken oogst worden verlaagd, op voorwaarde dat het nooit minder dan 150 g/l bedraagt. De druiven worden als rijp beschouwd vanaf het moment dat de verhouding tussen suiker- en zuurgehalte minstens 25 bedraagt.

Het is verplicht om de trossen te behandelen, te krenten en te verpakken.

4.3. Geografisch gebied: De Bas Quercy, een gebied dat zich uitstrekt over een aantal kantons in de departementen Tarn-et-Garonne en Lot.**4.4. Bewijs van de oorsprong:** De druiven worden gecontroleerd vanaf het moment dat ze worden geplukt totdat ze worden verpakt.

De druiven mogen uitsluitend zijn geteeld in wijngaarden die zich binnen het geografisch gebied bevinden en door de INAO en onafhankelijke deskundigen zijn geïdentificeerd. Deze wijngaarden moeten voldoen aan de geologische, klimatologische en pedologische criteria met betrekking tot de ligging van de wijngaardpercelen. Alle wijngaarden die aan de normen voldoen, worden geregistreerd door de diensten van de INAO.

Uitsluitend druiven die in deze wijngaarden zijn geteeld, kunnen in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming.

Bovendien moet elke producent jaarlijks een bekwaamheidsverklaring invullen en die aan de diensten van de INAO bezorgen. In die verklaring verbinden producenten zich ertoe zich te houden aan de productievoorwaarden die gelden voor druiven met deze oorsprongsbenaming. Voorts bevat de verklaring verwijzingen naar de percelen die voor de oogst in kwestie worden gebruikt voor de productie van AOC „Chasselas de Moissac”.

Aan de hand van dit document kunnen de percelen die voor een bepaalde oogst voor de productie van de oorsprongsbenaming worden gebruikt, worden geïdentificeerd en kan in het bijzonder hun agronomisch rendement worden gecontroleerd.

Elke producent moet dagelijks een register bijhouden van de druiven die aankomen op de plaats waar ze worden gekrent en verpakt, en van de verpakte druiven die zijn bedrijf verlaten. In het register moet melding worden gemaakt van de geoogste hoeveelheden en de overeenkomstige percelen, met aparte vermelding van de houdbaar gemaakte hoeveelheden. Voorts moet het aantal verpakte verpakkingseenheden per type verpakkingseenheid worden geregistreerd, evenals de verpakkingseenheden houdbaar gemaakte druiven en de nummers van de gebruikte identificatietekens. Dit register moet ter beschikking worden gesteld van de controlebeambten.

Voor het analytisch en organoleptisch onderzoek worden verpakte partijen bemonsterd. Dit onderzoek wordt verricht om de kwaliteit en de typische eigenschappen van de producten die onder de benaming „Chasselas de Moissac” in de handel worden gebracht, te verzekeren.

Een identificatieteken, dat specifiek is voor de „Chasselas de Moissac” en erkend is door de diensten van de INAO, identificeert alle verpakkingen waarin de druiven in de handel worden gebracht.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* De in de geïdentificeerde wijngaarden geteelde druiven moeten worden geoogst, bewerkt en verpakt in het geografisch gebied.

Alleen de variëteit Chasselas B mag worden gebruikt. De wijnstokken worden geleid door ze op te binden aan één enkele rij draden of aan een dubbele rij draden in V-vorm. Om kwaliteitsredenen worden de dichtheid en de afstand voor elke nieuwe druivenplantage aangepast op basis van de opbindmethode (minimumdichtheid van 3 300 wijnstokken/ha en maximumafstand tussen de rijen van 3 meter wanneer gebruik wordt gemaakt van één enkele rij draden en minimumdichtheid van 2 500 wijnstokken/ha en maximumafstand tussen de rijen van 3,5 meter wanneer een dubbele rij draden wordt gebruikt). De uitvoeringsvoorschriften met betrekking tot de dichtheid en de afstand moeten voldoen aan de bepalingen van artikel 5 van het decreet inzake de AOC „Chasselas de Moissac”.

De toegelaten snoeimethoden zijn de enkele of dubbele Guyot-snoei. Het aantal knoppen per hectare mag niet meer dan 55 000 bedragen indien één enkele rij draden wordt gebruikt en niet meer dan 60 000 indien gebruik wordt gemaakt van een dubbele rij draden. De „plaatsing van de trossen”, waarmee wordt bedoeld dat de trossen op de wijnstok ruimte en lucht moeten krijgen, is verplicht en zorgt voor een optimale rijping van de druiven.

Jonge wijnstokken kunnen slechts vanaf het tweede jaar volgend op dat waarin de druiven voor 1 augustus zijn aangeplant, druiven produceren die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming.

Vanaf de vruchtzetting is irrigatie zonder meststoffen toegelaten.

Het rendement van de percelen die zijn geïdentificeerd voor de productie van de oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac” wordt op twee niveaus (bedrijf en percelen) vastgesteld: Totaal gemiddeld maximaal bedrijfsrendement: 14 t/ha; totaal gemiddeld maximaal bedrijfsrendement van de oorsprongsbenaming: 13 t/ha; totaal maximumrendement per perceel: 16 t/ha. Bij uitzonderlijke weersomstandigheden kan het totale maximumrendement per perceel voor de betrokken oogst evenwel worden aangepast, maar het mag nooit meer dan 18 t/ha bedragen en het gemiddelde bedrijfsrendement mag niet worden aangepast. Deze uitzonderingsregeling mag in hetzelfde wijnoogstjaar niet worden gecumuleerd met die inzake het gehalte aan suiker.

De druiven worden in verschillende keren met de hand geplukt.

De druiven kunnen voor langdurige bewaring worden bestemd op voorwaarde dat de aangetaste bessen bij het plukken worden verwijderd en de druiven snel naar hun opslagplaats worden vervoerd. Dit dient te gebeuren in verpakkingen die ervoor zorgen dat de typische eigenschappen van het product bewaard blijven. Deze niet-gekrete druiven worden vervolgens snel gekoeld bij aankomst in hun opslagplaats en daarna voor langdurige bewaring hermetisch verpakt en onder gecontroleerde atmosfeer, temperatuur en luchtvochtigheid in een koelruimte opgeslagen. Deze druiven mogen na 31 januari van het jaar dat volgt op dat van de druivenoogst, niet meer in de handel worden gebracht onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac”.

De druiven, met inbegrip van de voor langdurige bewaring bestemde druiven, moeten van de wijngaard waar ze zijn geplukt naar de plaats bestemd voor het krenten en verpakken worden vervoerd, in omstandigheden die ervoor zorgen dat de typische eigenschappen van het product en in het bijzonder het donslaagje op de bessen bewaard blijven.

De trossen, met inbegrip van de houdbaar gemaakte, worden bewerkt op de plaats bestemd voor het krenten en verpakken. De tros moet bij het krenten zeer voorzichtig worden behandeld om de onzuivere bessen te verwijderen. De bewerkte trossen moeten aan de productbeschrijving van de druif voldoen.

Alle producenten moeten beschikken over een plaats bestemd voor het krenten en verpakken en indien nodig over de uitrusting die nodig is voor het houdbaar maken van de druiven, voor zover deze praktijk wordt toegepast.

Zodra de trossen zijn gekrent, moeten ze onmiddellijk worden verpakt in verpakkingen die ervoor zorgen dat de typische eigenschappen en de kwaliteit van het product worden bewaard. Zo wordt het aantal behandelingen dat de druif ondergaat tot een minimum beperkt. De druiven worden verpakt op speciaal voor het krenten en verpakken bestemde plaatsen in de nabijheid van de plaats waar ze worden geplukt. Doordat de druiven in het geografisch gebied worden verpakt, blijven de typische eigenschappen van het product bewaard en zijn ze beter traceerbaar. Zo wordt bovendien vermeden dat hun kwaliteit vermindert of dat ze met andere druiven worden vermengd.

- 4.6. *Verband:* De Bas Quercy heeft typische geologische, agrologische en klimatologische kenmerken. Door de afbakening van de percelen kan de chasselas op de meest gunstige bodems worden geproduceerd: lemen, zandachtige en goed gedraineerde kwartsbodems en lemen, kalkarme zandachtige bodems. De weersomstandigheden, de beperkte temperatuurschommelingen en vooral de lange perioden met mooi weer tijdens de herfst vormen de ideale omgeving voor de rijping van de druiven.

Ook twee andere bodemtypes zijn gunstig voor de productie van deze druiven. Enerzijds zijn er de nogal diepe zwarte of grijze stenige bodems van de plateaus. Anderzijds zijn ook de kleiachtige en kalkhoudende puinhellingen op de flanken van de brede, open valleien geschikt voor de teelt van deze druivensoort.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Institut National des Appellations d'Origine

Adres: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel. (33) 1 53 89 80 00

Fax (33) 1 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Naam: D.G.C.C.R.F

Adres: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel. (33) 1 44 87 17 17

Fax (33) 1 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Etikettering: De etikettering op de verpakkingseenheden bevat:

- de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac”, die wordt aangebracht in letters die minstens even groot zijn als de grootste letters;
- de vermelding „Appellation d'origine contrôlée” of „AOC”;
- de naam van de producent.

Elke verpakkingseenheid wordt voorzien van een identificatiedrager waarop een volgnummer is aangebracht, dat door de diensten van de INAO is erkend en dat wordt verdeeld door een door de INAO erkende instelling. Op deze identificatiedrager kunnen ook de verdere etiketteringsgegevens worden aangebracht.

Afgezien van de etikettering moeten op de begeleidende documenten en facturen de oorsprongsbenaming „Chasselas de Moissac” en de vermelding „Appellation d'origine contrôlée” of „AOC” worden aangebracht.
