RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Chasselas de Moissac»

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 15 septembre 2017 du règlement d'exécution (UE) 2017/1553 du 5 septembre 2017 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chasselas de Moissac (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Chasselas de Moissac »

homologué par l'arrêté du 14 septembre 2016 relatif à l'appellation d'origine protégée **« Chasselas de Moissac »,** modifié par l'arrêté du 12 octobre 2016**,** JORF des 22 septembre 2016 et 22 octobre 2016 - **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de forêt n° 2016-39**

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n°2017-38 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Chasselas de Moissac » par publication au ***Journal officiel de l'Union européenne*** **en date du 15 septembre 2017 du règlement d'exécution (UE) 2017/1553 du 5 septembre 2017**

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : **info@inao.gouv.fr**

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
1 promenade Sancert - 82200 Moissac
Téléphone : (33) (0)5 63 04 01 78
Fax :(33) (0)5 63 04 11 21
Courriel : syndicatduchasselas@wanadoo.fr

Composition : producteurs, transformateurs et autres

Statut juridique : syndicat professionnel.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 – Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1. NOM DU PRODUIT

« Chasselas de Moissac »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Raisin de table frais ou de longue conservation.
La grappe est souple, homogène en densité, d'une coloration dorée, d'une longueur minimum de 12 cm et d'un poids minimum de 100 grammes. Les raisins ne sont pas déformés, insuffisamment mûrs, avariés ou malades. La pruine des grains est préservée, les pépins sont discernables par transparence et la rafle est turgescente.
Les raisins sont parfaitement sains.

La teneur en sucre est supérieure ou égale à 17,2 degré brix, le rapport sucre/acidité est supérieur à 25.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les étapes depuis la production de raisins jusqu'à leur conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique qui s'étend sur 76 communes des départements du Tarn-et-Garonne et du Lot :
Département du 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.

Département du Tarn-et-Garonne (82) : Auty, Belvèze, Boudou, Bouloc, Bourg-de-Visa, Brassac, Castelsagrat, Caussade, Cayriech, Cazes-Mondenard, Corbarieu, Durfort-Lacapelette, Fauroux, Gasques, Génébrières, Goudourville, L'Honor-de-Cos, Labarthe, Labastide-de-Penne, Lacour, Lafrançaise, Lamothe-Capdeville, Lapenche, Lauzerte, Léojac, Lizac, Malause, Mirabel, Miramont-de-Quercy, Moissac, Molières, Montagudet, Montaigu-de-Quercy, Montalzat, Montastruc, Montauban, Montbarla, Montesquieu, Montfermier, Montjoi, Montpezat-de-Quercy, Piquecos, Puycornet, Puylaroque, Réalville, Roquecor, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Clair, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent, Saint-Vincent-Lespinasse, Sainte-Juliette, Sauveterre, Touffailles, Tréjouls, Vazerac.

Les raisins sont récoltés exclusivement dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique. L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles.
Les critères relatifs au lieu d'implantation ont été fixés par le Comité national compétent en sa séance du 28 juin 2001, après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national. Ils sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.
Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle doit en faire la demande auprès des services de l'INAO avant le 1er février précédant la première récolte et s'engager à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles.
Cette demande comporte notamment les références de la parcelle (commune, lieudit, section, numéro), son plan si la demande d'identification porte sur une partie de la parcelle et sa superficie.
Toute modification, notamment arrachages, plantations, vente, achat, est notifiée aux services de l'INAO avant le 1er février qui suit ladite modification.
La demande est effectuée sur un imprimé fourni par le groupement et conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la ou des parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.
Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.
La liste des parcelles identifiées est consultable auprès des services de l'INAO et du groupement.

4. ÉLÉMENT PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les raisins sont suivis de la cueillette à leur conditionnement.

4.1 Obligations déclaratives

Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification, conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, qu'il adresse au groupement avant le 1er février qui précède sa première récolte ou sa première mise en œuvre de « Chasselas de Moissac ». Elle permet l'habilitation des opérateurs par type d'activité.
Cette déclaration comprend notamment l'identité de l'opérateur, la description de ses outils de production incluant, entre autre, la liste des parcelles identifiées ainsi qu'un engagement de l'opérateur. Pour chaque parcelle, sont notamment indiqués ses références (commune, lieudit, section, numéro), sa superficie plantée en chasselas B, son mode de conduite, sa densité de plantation, les écartements entre les rangs et entre les pieds sur le rang et son année de plantation.

Par ailleurs, chaque opérateur peut adresser au groupement et à l'organisme en charge du contrôle du cahier des charges une déclaration de non intention de production pour tout ou partie de ses outils de production. Cette déclaration est valable pour toute la durée de la campagne et s'achève avec celle-ci. Elle est conforme au modèle approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2 Tenue de registre

Pour chaque campagne, chaque producteur tient un registre journalier d'entrée des raisins à l'atelier de ciselage et de conditionnement et de sortie des raisins conditionnés. Il y est mentionné les volumes récoltés avec les parcelles correspondantes en distinguant ceux mis en longue conservation, et le nombre de colis conditionnés par type de colis, ceux issus de la longue conservation et les numéros des systèmes d'identification utilisés. Le registre contient également les entrées et sorties des systèmes d'identification et le solde du stock. Ce registre est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Les registres sont effectués sur des imprimés fournis par le groupement, conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO, ils sont conservés durant les deux ans qui suivent l'année à laquelle ils se rapportent.

4.3 Éléments d'identification et de traçabilité

Chaque emballage unitaire comporte un système d'identification et de traçabilité spécifique au « Chasselas de Moissac », comprenant un numéro d'ordre, dont le modèle est validé par les services de l'INAO. Ce système d'identification peut servir de support d'étiquetage.
Ce système d'identification est distribué par le groupement à tout opérateur habilité.

En fin de campagne les producteurs établissent un état des stocks des systèmes d'identification qu'ils adressent au groupement avant le 28 février de l'année qui suit celle de la récolte.
En cas de retrait de l'habilitation ou de déclassement de lots aux examens analytiques et organoleptiques, l'opérateur rétrocède au groupement les systèmes d'identification correspondant.

4.4 Examens analytiques et organoleptiques

Concernant le produit, des examens analytiques et organoleptiques sont réalisés, par sondage, sur des échantillons prélevés parmi les lots conditionnés. Ils visent à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits destinés à être commercialisés sous le nom de l'appellation d'origine « Chasselas de Moissac ».

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

Seule la variété chasselas B est autorisée.

Les vignes sont conduites en système à un seul plan de palissage ou en système à deux plans de palissage.

Dans un objectif qualitatif, pour toute nouvelle plantation, la densité et l'écartement sont adaptés en fonction du mode de conduite :

- densité à 3300 ceps/ha minimum et écartement maximum entre les rangs à 3 mètres en système à un seul plan de palissage ;
- densité à 2500 ceps/ha minimum et écartement maximum à 3,5 mètres entre les rangs en système à deux plans de palissage.

Les modes de taille autorisés sont le guyot simple ou double. Le nombre de bourgeons par hectare ne peut excéder 55 000 en système à un seul plan de palissage et 60 000 en système à deux plans de palissage.

La « mise en place des grappes », qui consiste à disposer les grappes sur le cep de façon libre et aérée, est obligatoire. Elle permet une maturité optimale des raisins.

Les jeunes vignes ne peuvent prétendre à produire des raisins aptes à l'appellation d'origine qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée sur la parcelle avant le 1er août.
L'irrigation non fertilisante est autorisée à partir de la nouaison.

Le rendement des parcelles destinées à la production d'appellation d'origine « Chasselas de Moissac » est fixé comme suit :
- rendement total moyen maximum de l'exploitation : 14 t/ha ;
- rendement appellation d'origine moyen maximum de l'exploitation :
    - 13 t/ha
    - et 4 kg/cep pour les systèmes à un seul plan de palissage ou 5,2 kg pour les systèmes à deux plans de palissage ;
- rendement total maximum à la parcelle : 16 t/ha.

Les raisins sont récoltés à bonne maturité. La cueillette s'effectue manuellement en plusieurs passages.

Longue conservation : Les raisins peuvent être mis en longue conservation après retrait des grains altérés par le botrytis au moment de la cueillette et acheminement rapide sur le lieu de stockage, dans des contenants permettant de préserver les caractéristiques du produit notamment de la pruine sur les grains. Ils sont placés "debout" (queue vers le haut) sur une seule couche dans des contenants, de type plateaux, ajourés ou à claires-voies.
Les raisins choisis à la vigne sont sains, à maturité et sans trace d'humidité.
Ces raisins, non ciselés, font ensuite l'objet d'un refroidissement rapide à leur arrivée sur le lieu de stockage en chambre froide pendant 12 h minimum à une température comprise entre 0 et 1° C. Ils doivent ensuite rester sous une protection d'anhydride sulfureux.
Les contenants sont regroupés sur palette et l'ensemble est enveloppé dans un film plastique hermétiquement fermé avant d'être mis en chambre froide à une température comprise entre 0° à 1°C et à un taux d'humidité supérieur à 90%. Ces raisins ne peuvent plus être mis en circulation sous l'appellation d'origine « Chasselas de Moissac » après le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les grappes sont ciselées et conditionnées en atelier de ciselage et de conditionnement.

Entre la vigne où ils sont récoltés et l'atelier de ciselage et de conditionnement, les raisins–sont transportés dans des conditions permettant une préservation optimale des caractéristiques du produit et notamment de la pruine sur les grains : ils sont acheminés le plus rapidement possible de la vigne à l'atelier de conditionnement. Ils doivent être disposés en une seule couche, « la queue vers le haut », dans des contenants ajourés ou à claires-voies.

La préparation des grappes, y compris celles issues de longue conservation, se fait en atelier de ciselage et de conditionnement. L'éclairement ou la luminosité, relevés aux postes de travail des ateliers de ciselage et de conditionnement est au minimum de 500 lux. La grappe est délicatement ciselée pour éliminer les baies impropres. Les grappes préparées sont conformes à la description du raisin.

Une fois ciselées, les grappes sont immédiatement conditionnées dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité du produit. Ainsi le raisin subit un minimum de manipulations. Pour préserver les caractéristiques du produit, lorsque le conditionnement dépasse 800 grammes, les grappes de raisin sont présentées en plateaux de 8 kilogrammes maximum sur une seule couche. Toutefois, une à trois grappes peuvent être disposées au dessus de cette couche à condition qu'elles soient posées sur un mouchoir (en papier).

Chaque producteur dispose d'un atelier de ciselage et de conditionnement, et le cas échéant, d'un équipement nécessaire à la mise en longue conservation du raisin si cette pratique est utilisée.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire

a) Les facteurs naturels

L'aire de production du « Chasselas de Moissac » s'étend sur le nord du département du Tarn-et-Garonne et le sud du département du Lot. Elle recoupe 3 régions naturelles différentes : les coteaux molassiques du Bas-Quercy, les plateaux calcaires tertiaires du Quercy blanc et les coteaux de la région montalbanaise.

Les coteaux molassiques du Bas-Quercy sont des coteaux moyennement accidentés qui dessinent un paysage vallonné dont l'altitude varie entre 150 mètres et 280 mètres. Les sols développés sur ces coteaux sont des sols bruns calcaires ou calciques argileux, plus ou moins sableux. Le paysage est assez ouvert, parsemé de nombreux bosquets et petits bois. Les vignes de « Chasselas de Moissac » sont implantées sur les parties hautes des coteaux les mieux exposés.

Au nord de la zone géographique, ces coteaux sont dominés par les plateaux calcaires tertiaires du Quercy blanc, nom faisant référence à la couleur des sols. Ces plateaux calcaires présentent des replats sommitaux étroits, s'élargissant en allant vers le Nord, et dont l'altitude moyenne se situe entre 250 mètres et 300 mètres. Les sols développés sont des rendzines plus ou moins évoluées. Les plateaux sont fortement entaillés par le réseau hydrographique secondaire très dense et diversifié, les vallées principales étant orientées nord-est/sud-ouest vers l'axe garonnais. Les vignes de « Chasselas de Moissac » sont dispersées sur les plateaux.

Au sud de l'aire géographique, les coteaux de la région montalbanaise sont situés au sud de la large vallée de l'Aveyron. Les terrasses anciennes de l'Aveyron recouvrent les coteaux molassiques tertiaires qui apparaissent cependant à l'extrémité méridionale. Les sols développés sur les terrasses alluviales sont plus ou moins lessivés et mêlent limons, sables plus ou moins grossiers, graves et argiles. Les sols développés sur les coteaux molassiques sont argileux plus ou moins calcaire, et à bonne réserve hydrique.

Au sein de ces trois unités géomorphologiques, les vignes de « Chasselas de Moissac » sont implantées sur des parcelles présentant des sols peu fertiles, déficitaires en éléments majeurs ou en oligo-éléments, assez profonds et bien drainés, se réchauffant facilement de par leur texture riche en éléments grossiers ou bien leur exposition.

Le climat est atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont relativement froids. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle moyenne est comprise entre 600 millimètres et 800 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, à l'exception du printemps qui présente un pic de pluviométrie important.
Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est. Il souffle par courtes périodes de quelques jours, au printemps et en automne.

b) Les facteurs humains

A côté de ces facteurs naturels, intervient un fort savoir-faire des hommes tant dans la conduite de la vigne que dans la cueillette et l'expédition des raisins qui confèrent à ce produit toute son originalité.

Le « Chasselas de Moissac » est exclusivement produit à partir de la variété chasselas B. Celle-ci a été définie à partir de ceps provenant de la région de Moissac. La sélection clonale, débutée en 1956 par

des techniciens de l'INRA, a été menée grâce à l'aide des producteurs de « Chasselas de Moissac ». Les clones actuellement utilisés sont issus de ce travail.

Le savoir-faire est maintenu dans sa tradition malgré les progrès du machinisme. Ainsi, les opérations manuelles sont nombreuses et représentent plus de 600 heures par hectare. Parmi toutes ces étapes, on peut noter la mise en place des grappes après leur fermeture qui consiste à dégager chaque grappe du feuillage et du palissage, la cueillette en plusieurs passages puis le ciselage qui consiste à retirer, dans chaque grappe, les grains altérés. A chacune de ces étapes, le produit est également trié.

Ce lien entre les hommes et leur produit est tel qu'ils portent le nom de leur produit : les producteurs de chasselas sont appelés des chasselatiers.

La présence de la vigne dans cette région du Moissagais est fort ancienne. Mais c'est vers la fin du XIX^{e} siècle que Moissac est devenue la ville des "chasselatiers".
Des rapports établis à l'occasion des comices agricoles départementaux des années 1839, 1845, 1859, font état de procédés culturaux sur des raisins de table.
Dès 1845, le développement de moyens de transport (fluviaux et ferroviaire) a permis la commercialisation du « Chasselas de Moissac » vers Bordeaux et l'Angleterre dépassant le stade d'une consommation familiale et locale.
Le développement, interrompu par l'invasion du phylloxéra vers 1870, reprend autour des années 1900. Après la guerre de 1914, le vignoble s'étend sur plus de 6000 ha.
Après la guerre de 1940, les surfaces diminuent à nouveau en raison de l'essor industriel qui mobilise la main d'œuvre. Or la culture du chasselas nécessite une importante main d'œuvre très qualifiée pour devenir du Moissac.
Ainsi, ne restaient attachés à cette culture que ceux qui en avaient la maîtrise technique et qui pouvaient recourir aux membres de leur famille. Ils étaient structurés en syndicat de défense dénommé APM (association des producteurs de Moissac).
C'est au cours de cette période qu'ont été définies par un jugement du 21 juillet 1953 du tribunal civil de Moissac les caractéristiques du produit ainsi que l'aire délimitée de production lors de la reconnaissance de l'appellation d'origine.
Puis par décret en date du 14 juin 1971, les pouvoirs publics français ont consacré l'appellation d'origine.

6.2 Spécificité du produit

Le « Chasselas de Moissac » se caractérise par une grappe souple, de densité homogène, bien développée. Les grains de raisins sont dorés, signe d'une bonne maturité avec une teneur en sucre élevée, supérieure à 17,2 degré brix et un rapport sucre sur acidité supérieur à 25. Les grappes vertes par manque de maturité ou cuivrées par excès sont exclues. Les grains abîmés sont retirés.

Les grains de « Chasselas de Moissac » sont particulièrement sains et la pruine est préservée. La fraîcheur se caractérise également par une rafle turgescente.

6.3 Lien causal

Les chasselatiers ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses.

L'humidité printanière, liée au climat océanique assure une bonne croissance végétative de la vigne. L'influence méditerranéenne se traduit, au cours de l'été et de l'automne, par une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du chasselas, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le comportement du chasselas tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Ce vent peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins. Asséchant la vigne après les orages du mois d'août, il limite ainsi le développement des maladies cryptogamiques permettant l'obtention d'un produit sain. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Les conditions pédoclimatiques des parcelles de « Chasselas de Moissac » favorisent un bon enracinement de la vigne et lui assurent un bon développement végétatif ainsi qu'une maturité optimale des raisins. De plus, les déficits naturels des sols en éléments majeurs ou en oligo-éléments permettent l'expression de la coloration des grains, la synthèse des sucres et la formation de la pruine.

A ces conditions naturelles favorables à l'expression de ce cépage local, les chasselatiers ont développé au fil du temps une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production. Ainsi la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses favorisent l'obtention de grappes souples et colorées en limitant la charge moyenne à la parcelle et en aérant le feuillage et les grappes. La mise en place manuelle des grappes permet l'obtention de grappes souples, homogènes et saines et participe également à la coloration et à la bonne maturité des raisins.

La cueillette s'effectue manuellement en plusieurs passages. Le savoir-faire des chasselatiers leur permet de récolter les grappes ayant atteint une maturité optimale. Les conditions de transport des grappes jusqu'à l'atelier de ciselage et de conditionnement permet une préservation optimale des caractéristiques du produit et notamment de la pruine sur les grains. Le ciselage manuel permet, d'une part, la préservation de la qualité sanitaire du produit grâce au retrait des grains altérés et, d'autre part, le tri des grappes selon leur couleur, leur densité et leur souplesse. La fraicheur des grappes et notamment la turgescence de la rafle est garantie par la manipulation manuelle et le conditionnement simultané des grappes au moment du ciselage.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : 01-73-30-38-99.
Fax : 01-73-30-38-04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Téléphone : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie**.**

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte :
- le nom de l'appellation d'origine protégée « Chasselas de Moissac » inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands ;
- le symbole AOP de l'Union européenne **;**
- le nom du producteur ;
- le système d'identification et de traçabilité spécifique au « Chasselas de Moissac » défini précédemment.

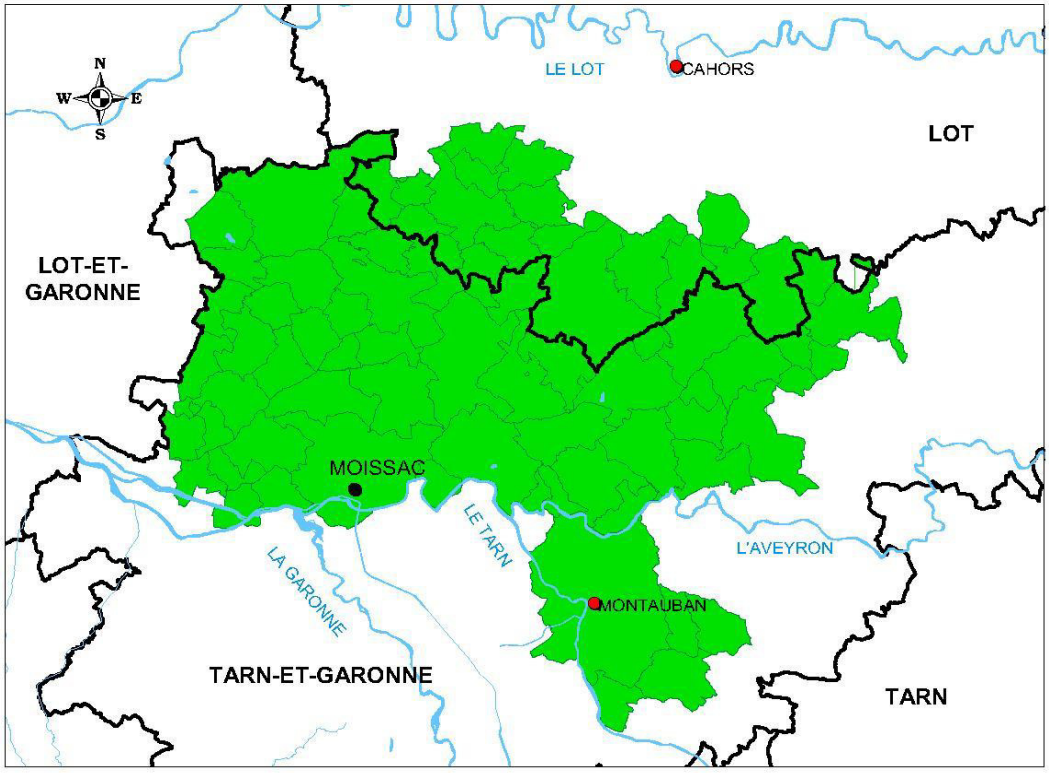
Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine « Chasselas de Moissac » et la mention « Appellation d'origine protégée » ou « A.O.P. ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler :

Principaux Points à CONTRÔLER	Valeurs de référence	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – CONDITIONS DE PRODUCTION		
Aire géographique de production	1. Parcelles identifiées (appartenance à la liste des parcelles identifiées) 2. Atelier de ciselage et de conditionnement dans l'aire	Documentaire et/ou visuelle
Cépage (variété)	Chasselas B	Documentaire et/ou visuelle
Distances de plantation	3 m maxi entre rangs pour un système à 1 plan de palissage ou 3.5 m maxi entre rangs pour 1 système à 2 plans de palissage	Mesure
Taille	Guyot simple ou double	Visuelle
Palissage	1 ou 2 plans de palissage	Visuelle
Mise en place des grappes	Grappes libres et aérées sur le cep	Visuelle
Rendement total maximum à la parcelle	16t/ha	Visuelle
Rendement AOP moyen maximum à l'exploitation	13t/ha et 4 kg/cep pour la conduite à un seul plan de palissage ou 5,2 kg/cep pour la conduite à deux plans de palissage	Documentaire
Transport des raisins de la vigne à l'atelier	Sur une seule couche dans le contenant	Visuelle
Préparation et conditionnement des grappes en atelier de ciselage et de conditionnement	- chaque opérateur dispose d'un atelier - éclairage minimal de l'atelier 500 lux	Documentaire et/ou visuelle Mesure
Longue conservation	- qualité des raisins à l'entrée : sains, sur une seule couche, queue vers le haut - l'ensemble des contenants est enveloppé dans un film plastique hermétiquement fermé	Visuelle
Preuve à l'origine	Tenue des registres	Documentaire
B – PRODUIT		
Descriptif du produit	Les raisins doivent être sains. La grappe est souple, homogène en densité, d'une coloration dorée, d'une longueur de 12 centimètres et d'un poids minimum de 100 grammes. Les grains ne doivent pas être déformés, insuffisamment mûrs, avariés ou malades. La pruine sur les grains est préservée. Les pépins sont discernables par transparence. La rafle est turgescente.	Organoleptique
Maturité	Teneur minimale en sucre : 17,2 degré brix et indice de maturité supérieur ou égal à 25.	Analytique

AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'A.O. CHASSELAS DE MOISSAC



Légende

Entités administratives
- Limites départementales
- Préfectures

Réseau hydrographique
- Cours d'eau
- Plans d'eau

A.O.C. CHASSELAS DE MOISSAC
- Aire géographique

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008