

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

« Chasselas de Moissac »

N° CE: **FR/PDO/117/0140/02.10.2003**

IGP () AOP(X)

1. DENOMINATION

« Chasselas de Moissac »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'AOP « Chasselas de Moissac » est réservée au raisin de table frais ou de longue conservation, produit exclusivement à partir de la variété chasselas B, présentant les caractéristiques suivantes :

- 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° brix. Le rapport sucre/acidité est supérieur à 25.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les opérations depuis la production de raisins jusqu'à leur conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement du « Chasselas de Moissac » est réalisé simultanément au ciselage et au tri du produit, étapes indispensables de la production afin d'obtenir un produit caractéristique de l'appellation. Ainsi, l'éclairage aux postes de travail des ateliers de ciselage et de conditionnement est au minimum de 500 lux afin de permettre au personnel qualifié d'apprécier la qualité des grappes propre au « Chasselas de Moissac » : coloration des grains, présence de pruine, transparence de la pulpe, turgescence des rafles.

Afin de préserver la qualité d'un produit très fragile, le conditionnement est effectué manuellement. De plus, 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).

Egalement dans un objectif de préservation des caractéristiques du produit, le conditionnement intervient immédiatement après le ciselage des grappes limitant ainsi le nombre de manipulations.

3.7. Règles spécifiques d'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 ;
- un système d'identification spécifique au « Chasselas de Moissac ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique se compose de 76 communes des départements du Tarn-et-Garonne et du Lot :

Département du Lot (46) : Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Castelnaud-Montratier, Flaugnac, Fontanes, Lascabanes, Lebreil, Montcuq, Montdoumerc, Montlaurun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Valprionde.

Département du Tarn-et-Garonne (82) : les cantons de Bourg-de-Visa, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières et Montpezat-de-Quercy ainsi que les communes de 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.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels : au sein des trois unités géomorphologiques composant l'aire géographique, 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.

Les facteurs humains : à 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'Institut National de la Recherche Agronomique (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, représentent plus de 600 heures par hectare et nécessitent une main d'œuvre qualifiée. Parmi toutes ces étapes, on peut noter, sur la parcelle, la mise en place des grappes après leur fermeture qui consiste à dégager chaque grappe du feuillage et du palissage et la cueillette en plusieurs passages puis, en atelier, le ciselage qui consiste à retirer, dans chaque grappe, les grains altérés, le tri et le conditionnement.

5.2. 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 160 g/l 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 chassellatiers 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 chassellatiers 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 fraîcheur 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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 *]

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.