Cahier des charges consolidé

CHASSELAS DE MOISSAC

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
51 rue d'Anjou
75008 PARIS

TEL: 01 53 89 80 00
FAX: 01 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC

Adresse : 1 promenade Sancert
82 200 MOISSAC

Composition : producteurs, transformateurs et autres

NOM DU PRODUIT :

Chasselas de Moissac [1].

TYPE DE PRODUIT: Classe 1.6 - Fruits

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description

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 doivent pas être déformés, insuffisamment mûrs, avariés ou malades. La pruine des grains est préservée, les pépins sont discernables par transparence et la rafle est turgescente.**

La teneur en sucre est supérieure ou égale à 160g/l., **sauf en cas de situation climatique exceptionnelle où, pour une récolte donnée, cet indice peut être abaissé sans pour autant être inférieur à 150 g/l**. La maturité est considérée comme atteinte que lorsque le rapport sucre/acidité est supérieur à 25.

[1] Les indications portées en **gras** sont les modifications par rapport au cahier des charges initial.

Les grappes sont obligatoirement **préparées**, ciselées **et conditionnées**.

Aire géographique

L'aire de production du Chasselas de Moissac s'étend sur plusieurs cantons du Tarn-et-Garonne et du Lot. A l'intérieur de cette zone géographique, il a été réalisé une délimitation parcellaire (analogue à celle existante dans le secteur des vins d'appellation d'origine contrôlée) qui a conduit à ne retenir que les parcelles les plus aptes à la production de Chasselas de Moissac.

Historique

La présence de la vigne dans cette région du Moissagais est fort ancienne. Mais c'est vers la fin du 19ème 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 (Angleterre dépassant le stade Tune 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 (essor industriel qui mobilise la main d'oeuvre. Or la culture du Chasselas nécessite une main d'oeuvre importante 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 faire 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.

Preuve de l'origine :

Les raisins sont suivis de la cueillette à leur conditionnement.

Les raisins sont issus uniquement de parcelles de vignes identifiées, à l'intérieur de l'aire géographique, par les services de l'INAO et des experts indépendants. Ces vignes doivent respecter les critères géo-pédo-climatiques relatifs au lieu

d'implantation des parcelles. Toutes les vignes conformes sont enregistrées par les services de l'INAO.

Seuls les raisins issus de ces vignes peuvent prétendre à l'appellation.

Par ailleurs chaque producteur remplit une déclaration d'aptitude annuelle qu'il adresse aux services de l'INAO. Cette déclaration comprend l'engagement à respecter les conditions de production de l'appellation et mentionne les références des parcelles destinées à la production de l'AOC Chasselas de Moissac pour la récolte considérée.
Ce document permet d'identifier les parcelles engagées dans la production d'AOC pour la récolte et de contrôler notamment le rendement agronomique de celles-ci.

Chaque producteur doit tenir 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 signes d'identification utilisés. Ce registre est tenu à la disposition des agents chargé du contrôle.

Concernant le produit, des examens analytiques et organoleptiques sont réalisés 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 "Chasselas de Moissac".
Un signe d'identification, spécifique au "Chasselas de Moissac", agréé par les services de l'INAO, identifie tous les emballages dans lesquels sont commercialisées les raisins.

Méthode d'obtention

Les raisins, issus de parcelles de vignes identifiées, sont récoltés, préparés et conditionnés dans l'aire géographique.

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 et densité à 2500 ceps/ha minimum et écartement maximum à 3,5 mètres entre les rangs en système à deux plans de palissage). Les modalités de mise

en œuvre de densité et d'écartement doivent suivre les prescriptions de l'article 5 du décret relatif à l'AOC "Chasselas de Moissac".

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 en place avant le 1er août.

L'irrigation non fertilisante est autorisée à partir de la nouaison.

Le rendement des parcelles identifiées destinées à la production d'AOC Chasselas de Moissac est fixé à deux niveaux (exploitation et parcelles) :
- Rendement total moyen maximum de l'exploitation : 14 t/ha;
- Rendement AOC moyen maximum de l'exploitation : 13 t/ha;
- Rendement total maximum à la parcelle : 16 t/ha .

Toutefois, pour une récolte donnée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement total maximum à la parcelle peut être modifié sans pour autant dépasser le rendement butoir de 18 t/ha et sans modifier les rendements moyens de l'exploitation. En aucun cas, cette dérogation ne peut se cumuler avec celle relative au taux de sucre sur une même campagne.

La cueillette s'effectue manuellement en plusieurs passages.

Les raisins peuvent être mis en longue conservation après retrait des grains altérés au moment de la cueillette et acheminement rapide sur le lieu de stockage, dans des contenants permettant de préserver les caractéristiques du produits.. Ces raisins, non ciselés, font ensuite l'objet d'un refroidissement rapide à leur arrivée sur le lieu de stockage avant d'être mis en longue conservation hermétiquement emballés, en chambre froide sous atmosphère, température et hygrométrie contrôlée. Ces raisins ne peuvent plus être mis en circulation sous l'appellation d'origine contrôlée « Chasselas de Moissac » après le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Entre la vigne où ils sont récoltés et l'atelier de ciselage et de conditionnement , les raisins, y compris ceux destinés à la longue conservation, sont transportés dans des conditions permettant une préservation optimale des caractéristiques du produit et notamment de la pruine sur les grains.

La préparation des grappes, y compris celles issues de longue conservation, se fait en atelier de ciselage et de conditionnement. La grappe est délicatement ciselée pour éliminer les baies impropres. Les grappes préparées doivent être conformes à la description du raisin.

Chaque producteur doit disposer 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.

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.

Lien avec le milieu géographique

La région du Bas Quercy dans laquelle l'Appellation est reconnue se distingue géographiquement par des caractères géologiques, agrologiques et climatiques qui lui sont propres.

Le Bas Quercy s'étend sur des affleurements de mollasses et de calcaires tertiaires.

Parmi les divers types de sols superficiels que l'on rencontre dans cette région, certains seulement sont favorables à la production de Chasselas de Moissac. Il s'agit des sols silico-argileux, sableux et bien drainés et les sols argilo-sableux décalcifiés.

Deux autres types de sol sont favorables à cette production, d'une part, les sols noirs ou gris assez profonds et caillouteux des plateaux. D'autre part, les éboulis de pente argilo-calcaires des flancs des vallées assez largement ouvertes.

Sur le plan climatique, la région est caractérisée par une température moyenne de 10° et surtout par la faible amplitude des variations thermiques et par une pluviosité relativement moins abondante ainsi qu'une longue période de beau temps en automne.

L'ensemble de ces facteurs permettent une bonne maturité et une conservation tardive des raisins sur souches.

A ces éléments, s'ajoute enfin l'exposition des parcelles. Les situations à Chasselas apparaissent ainsi déterminées par la combinaison des facteurs climatiques, dépendant du climat général, du relief et de l'exposition et par la nature agrogéologique du sol.

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

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.

Structure de contrôle

Institut National des Appellations d'Origine
51 rue d'Anjou
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte :
- le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Chasselas de Moissac » inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands,
- la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « A.O.C »
- le nom du producteur.

Chaque emballage unitaire comporte un système d'identification, comprenant un numéro d'ordre, agréé par les services de l'INAO et distribué par un organisme agréé par cet institut. Ce système d'identification peut servir de support à l'étiquetage.

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 contrôlée » ou « A.O.C ».