

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2008/C 43/11)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9 et à l'article 17, paragraphe 2**«CHASSELAS DE MOISSAC» ou «CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC» ou «MOISSAC»****N° CE: FR/PDO/117/0140/02.10.2003****AOP (X) IGP ()****Modification(s) demandée(s)****1. Rubrique(s) du cahier des charges:**

- X Nom du produit
- X Description du produit
- Aire géographique
- X Preuve de l'origine
- X Méthode d'obtention
- Lien
- X Étiquetage
- X Exigences nationales

2. Modification(s):

Nom: Chasselas de Moissac. La dénomination retenue est celle qui est la plus couramment utilisée et la plus connue.

Ainsi le même produit ne peut plus être présenté sous des noms différents, cela évite une confusion pour le consommateur.

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.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le teneur en sucre est supérieure ou égale à 160 g/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 lorsque le rapport sucre acidité est supérieur ou égal à 25.

Les grappes sont obligatoirement préparées, ciselées et conditionnées.

La description du produit a été à la fois simplifiée et précisée afin d'écartier les termes les plus subjectifs, ce qui permet de réduire les risques d'interprétation.

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 chargés 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 commercialisés 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 3 300 cep/ha minimum et écartement maximum entre les rangs à 3 mètres en système à un seul plan de palissage et densité à 2 500 cep/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 l'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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 1^{er} 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 produit. 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.

Toutes ces dispositions sont d'une part la concrétisation de pratiques qui existaient auparavant et qui n'avaient pas été codifiées jusqu'à présent et d'autre part reflètent le souhait du groupement demandeur d'apporter des précisions aux insuffisances du cahier des charges de l'appellation.

Étiquetage: 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 «AOC»,
- 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 «AOC».

Exigence nationale: Décret relatif à l'AOC «Chasselas de Moissac».

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CHASSELAS DE MOISSAC»

N° CE: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Institut National des Appellations d'Origine

Adresse: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tél.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC

Adresse: 1, promenade Sancert
F-82200 Moissac

Tél.: (33) 563 04 01 78

Fax: (33) 563 04 11 21

E-mail: —

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

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

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Chasselas de Moissac»

4.2. 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.

Le teneur en sucre est supérieure ou égale à 160 g/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 lorsque le rapport sucre acidité est supérieur ou égal à 25.

Les grappes sont obligatoirement préparées, ciselées et conditionnées.

4.3. Aire géographique: Le Bas Quercy, c'est-à-dire quelques cantons des départements du Tarn-et-Garonne et du Lot.

4.4. 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 commercialisés les raisins.

- 4.5. *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 3 300 cep/ha minimum et écartement maximum entre les rangs à 3 mètres en système à un seul plan de palissage et densité à 2 500 cep/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 l'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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 1^{er} 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 produit. 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, et la pruine des fruits est préservée. Le conditionnement se fait dans des ateliers spécifiques de ciselage et de conditionnement situés à proximité du lieu de la cueillette. Ainsi, non seulement ce conditionnement dans l'aire permet de préserver les caractéristiques du produit, mais permet également de garantir une meilleure traçabilité. Il évite par ailleurs leur détérioration ou leur mélange avec d'autres.

- 4.6. *Lien*: Le Bas Quercy se caractérise par des traits géologiques, agrologiques et climatiques qui lui sont propres. La délimitation parcellaire réserve la production de chasselas sur les sols les plus favorables: sols silico-argileux, sableux et bien drainés et les sols argilo-sableux décalcifiés. Les conditions climatiques, de faibles variations thermiques et surtout de longues périodes de beau temps à l'automne, permettent une bonne maturité des raisins.

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.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Institut National des Appellations d'Origine

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

Tél.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 142 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nom: D.G.C.C.R.F

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

Tél.: (33) 144 87 17 17

Télécopieur: (33) 144 97 30 37

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

4.8. Étiquetage: 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 «AOC»,
- 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 «AOC».
