

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2017/C 143/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012****«CHASSELAS DE MOISSAC»****N° UE: PDO-FR-02205 — 21.11.2016****AOP ( X ) IGP ( )****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC

Adresse: 1 promenade Sancert  
82200 MOISSAC  
FRANCE

Tél. +33 563040178

Fax +33 563041121

Courriel: syndicatduchasselas@wanadoo.fr

Le syndicat de l'AOP «Chasselas de Moissac» est composé de producteurs et de transformateurs de «Chasselas de Moissac» et présente, à ce titre, un intérêt légitime à porter la demande de modification.

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: aire géographique, contrôle

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

## 5. Modification(s)

### *Description du produit*

Le contrôle de la teneur en sucres des raisins s'effectue à l'aide d'un réfractomètre permettant l'obtention d'un résultat immédiat exprimé en degré Brix. Il est proposé de fixer la valeur minimale de la teneur en sucres à 17,2 degrés Brix, ce qui correspond à 160,4 g/l, au lieu des 160 g/l actuellement défini. Cette modification ne change pas les caractéristiques intrinsèques du produit, elle permet de faciliter le contrôle.

La disposition «La teneur en sucre est supérieure ou égale à 160 g/l.» devient donc «La teneur en sucre est supérieure ou égale à 17,2 degrés Brix.»

La possibilité de déroger à la teneur minimale en sucres en cas de condition climatique exceptionnelle est supprimée. La dérogation «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.» est ainsi supprimée. Cette disposition était en effet inappropriée.

La phrase «Les raisins sont parfaitement sains» est ajoutée. Il s'agit en effet de garantir la qualité du produit. Les grains de raisins présentant une quelconque altération sont ainsi écartés.

La phrase «La maturité est considérée comme atteinte que lorsque le rapport sucre/acidité est supérieur à 25.» est simplifiée et devient «Le rapport sucre/acidité est supérieur à 25.». Seul l'élément analytique est conservé dans le point «Description du produit». La nécessité d'une récolte à bonne maturité est déplacée au point «Description de la méthode d'obtention» en affirmant: «Les raisins sont récoltés à bonne maturité» car cette disposition relève de la méthode d'obtention.

La phrase «Les grappes sont obligatoirement préparées, ciselées et conditionnées.» est supprimée du point «Description du produit» et déplacée au point «Description de la méthode d'obtention» en étant ainsi complétée: «Les grappes sont ciselées et conditionnées *en atelier de ciselage et de conditionnement*», car cette disposition relève de la méthode d'obtention et qu'il s'agit de compléter la phrase déjà présente dans le cahier des charges enregistré «La préparation des grappes, y compris celles issues de longue conservation, se fait en atelier de ciselage et de conditionnement.».

### *Preuve de l'origine*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Afin de mieux encadrer la procédure de suivi des opérateurs tout en la simplifiant, la «déclaration d'aptitude annuelle» à déposer par chaque producteur chaque année est remplacée par une «déclaration de non intention de production» à déposer par les opérateurs qui ne souhaitent pas produire pour tout ou partie de leur outils de production.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres, documents déclaratifs et système spécifique d'identification et de traçabilité permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

### *Méthode d'obtention*

Concernant la densité et l'écartement des vignes (qui restent inchangés), la phrase «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» est supprimée car il n'y a plus lieu de faire référence au texte national et que ces modalités couvraient un échancier d'adaptation des vignes qui n'est plus d'actualité.

Parallèlement, la phrase «le rendement en appellation d'origine moyen maximum de l'exploitation fixé à 13 t/ha» est complété d'un rendement par cep. Ceci permet de limiter la charge par pied de vigne pour obtenir une grappe de raisin de qualité. Ainsi, les exploitations disposant de vignes aux densités faibles, par rapport aux densités maximales autorisées, ne peuvent maximiser le rendement de leurs ceps car cette pratique serait préjudiciable à la qualité des raisins. Les rendements suivants sont introduits: «4 kg/cep pour les systèmes à un seul plan de palissage ou 5,2 kg pour les systèmes à deux plans de palissage».

La possibilité de déroger au rendement total maximum en cas de situation climatique exceptionnelle est supprimée car elle n'a pas à être présente dans le cahier des charges.

Les dispositions relatives à la longue conservation sont complétées:

- il est indiqué que l'altération mentionnée dans la phrase «Les raisins peuvent être mis en longue conservation après retrait des grains altérés au moment de la cueillette [...]» concerne l'altération «*par le botrytis*»,
- il est ajouté que les grappes de raisins sont disposées en une seule couche, placées «debout» (queue vers le haut), dans des contenants, de type plateaux, ajourés ou à claires-voies,
- la phrase suivante est ajoutée: «Les raisins choisis à la vigne sont sains, à maturité et sans trace d'humidité.»,
- la phrase «Ces raisins, non ciselés, font ensuite l'objet d'un refroidissement rapide à leur arrivée sur le lieu de stockage» est complétée par «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.», ce qui remplace la disposition moins précise «, en chambre froide sous atmosphère, température et hygrométrie contrôlée»,
- les conditions de stockage des raisins mis en longue conservation sont décrites: «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 %», qui remplace «mis en longue conservation hermétiquement emballés»,
- les conditions de transport des raisins entre la parcelle où ils sont récoltés et l'atelier de ciselage et de conditionnement sont mieux décrites: «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 phrase suivante est ajoutée: «L'éclairage ou la luminosité relevés aux postes de travail des ateliers de ciselage et de conditionnement est au minimum de 500 lux»,
- enfin, il est ajouté: «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).»

Toutes ces informations ont été apportées pour mieux encadrer les pratiques et pour assurer la qualité du produit. Le fait de mentionner que les raisins doivent rester sous protection d'anhydride sulfureux permet de préciser les conditions de stockage en chambre froide.

#### *Lien*

Le lien a été complété afin de mieux expliciter les savoir-faire mais également afin de donner plus de cohérence entre les différentes parties de ce chapitre. Cette réécriture permet une meilleure mise en valeur entre le produit et son aire géographique. Cette rédaction plus complète du lien a été introduite dans le document unique.

#### *Étiquetage*

Les références à l'appellation d'origine contrôlée sont supprimées de ce chapitre comme dans tous les autres chapitres du cahier des charges.

#### *Autres*

##### *Aire géographique:*

Les règles relatives à l'identification parcellaire, procédure déjà prévue dans le cahier des charges enregistré au point «preuve de l'origine» ont été déplacées dans le chapitre «aire géographique» du cahier des charges et complétée avec la date de dépôt de la demande d'identification de parcelles (avant le 1<sup>er</sup> février qui précède la 1<sup>ère</sup> récolte).

La liste des communes de l'aire géographique a été introduite (liste des 76 communes sur les départements du Lot et du Tarn-et-Garonne), sans modification de l'aire géographique par rapport au cahier des charge enregistré.

##### *Contrôle:*

Références des structures de contrôle et du service compétent de l'État membre: le nom et les coordonnées des structures officielles de contrôle ont été actualisés.

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente, sous forme d'un tableau, les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

## DOCUMENT UNIQUE

## «CHASSELAS DE MOISSAC»

N° UE: PDO-FR-02205 — 21.11.2016

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination(s)**

«Chasselas de Moissac»

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée 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 centimètres 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 degrés Brix. Le rapport sucre/acidité est supérieur à 25.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

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

Toutes les opérations de la production de raisins sont réalisées dans l'aire géographique.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Le stockage des raisins en longue conservation est réalisé en ateliers de ciselage et de conditionnement, dans l'aire géographique, pour permettre une mise en chambre froide très rapide dans le but de préserver le produit et d'éviter toute altération de celui-ci. En effet, la rapidité de l'abaissement de la température et le maintien des raisins sous protection d'anhydride sulfureux est une condition indispensable pour une longue conservation.

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).

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

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

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 nom du producteur;
- le système d'identification et de traçabilité spécifique au «Chasselas de Moissac».

#### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

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, Castelnau-Montratier, Flaugnac, Fontanes, Lascabanes, Lebreil, Montcuq, Montdoumerc, Montlaurzun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Valprieonde.

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, Cayrieuch, Gasques, Corbarieu, Gènébrières, Goudourville, Lamothe-Capdeville, Léojac, Mirabel, Montaigu-de-Quercy, Montauban, Montjoi, Réalville, Roquecor, Saint-Clair, Saint-Nauphary, Saint-Vincent.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### *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 la préparation 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.

##### *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 degrés 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.

##### *Lien causal*

Les chassellatiers 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.

À 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 permettent 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 la préparation simultanée des grappes au moment du ciselage.

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b81f2a83-ee52-498d-8b80-e600206ef64a/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b81f2a83-ee52-498d-8b80-e600206ef64a/telechargement)

---