

Décret du 25 novembre 2003

Art. 1er. - Dénomination et caractéristiques. - Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Chasselas de Moissac » les raisins de table qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Les raisins doivent être parfaitement sains.

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 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.

Les grappes sont obligatoirement préparées et conditionnées en atelier de ciselage et de conditionnement.

Un règlement technique d'application, approuvé par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine, précise, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. - Aire géographique de production. - Les raisins sont récoltés, éventuellement mis en longue conservation, préparés et conditionnés dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes :

Département de Tarn-et-Garonne

Canton de Bourg-de-Visa : Bourg-de-Visa, Brassac, Fauroux, Lacour, Miramont-de-Quercy, Saint-Nazaire-de-Valentane, Touffailles.

Canton de Caussade : Caussade, Cayriech, Mirabel, Réalville, Saint-Vincent.

Canton de Lafrançaise : Lafrançaise, L'Honor-de-Cos, Montastruc, Piquecos.

Canton de Lauzerte : Bouloc, Cazes-Mondenard, Durfort-Lacapelette, Lauzerte, Montagudet, Montbarla, Sauveterre, Saint-Amans-de-Pellagal, Sainte-Juliette, Tréjols.

Canton de Moissac : Boudou, Lizac, Malause, Moissac, Montesquieu, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent-Lespinasse.

Canton de Molières : Auty, Labarthe, Molières, Puycornet, Vazerac.

Canton de Monclar-de-Quercy : Genebrières.

Canton de Montaigu-de-Quercy : Belvèze, Montaigu-de-Quercy, Roquecor.

Canton de Montauban : Montauban, Lamothe-Capdeville, Léojac.

Canton de Montpezat-de-Quercy : Labastide-de-Penne, Lapenche, Montalzat, Montfermier, Montpezat-de-Quercy, Puylaroque.

Canton de Valence-d'Agen : Castelsagrat, Gasques, Goudourville, Montjoi, Saint-Clair.

Canton de Villebrumier : Corbarieu, Saint-Nauphary.

Département du Lot

Canton de Castelnau-Montratier : Castelnau-Montratier, Flaugnac, Saint-Paul-de-Loubressac, Sainte-Alauzie.

Canton de Montcuq : Bagat-en-Quercy, Lascabanes, Lébreil, Montcuq, Montlaurun, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Pantaléon, Sainte-Croix, Valprionde.

Canton de Lalbenque : Belfort-de-Quercy, Fontanes, Montdoumerc.

Art. 3. - Identification parcellaire. - Les raisins sont récoltés dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie à l'article 2.

L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles et aux conditions de production définies dans le présent décret.

Les critères relatifs au lieu d'implantation ont été fixés par le Comité national des produits alimentaires 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 syndicat de défense intéressé.

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 et les conditions de production.

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 à l'alinéa 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 en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des parcelles identifiées est consultable auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

Art. 4. - Encépagement. - Les raisins ayant droit à l'appellation susvisée doivent provenir uniquement du cépage chasselas B.

Art. 5. - Mode de conduite - Densité. - Seuls les modes de conduite en système à un seul plan de palissage et en système à 2 plans de palissage sont autorisés.

La densité de plantation est au minimum de :
3 300 cep/ha en système à un seul plan de palissage ;
2 500 cep/ha en système à 2 plans de palissage.

L'écartement maximum entre les rangs est de :
3 m en système à un seul plan de palissage ;
3,50 m en système à 2 plans de palissage.

Les plantations déjà en place avant la publication du présent décret et ne respectant pas ces conditions de densité et d'écartement peuvent bénéficier de l'AOC « Chasselas de Moissac » jusqu'à l'arrachage et au plus tard jusqu'en 2020 inclus si, au 1er février 2010, 80 % de la superficie des parcelles identifiées sur l'exploitation respectent les conditions de densité et d'écartement.

Art. 6. - Taille et maîtrise de la charge. - Les modes de tailles 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 est obligatoire, elle permet une disposition libre et aérée des grappes sur le cep.

Art. 7. - Pratiques culturales. - L'irrigation non fertilisante est autorisée à partir de la nouaison.

Art. 8. - Rendement. - Le rendement est fixé, pour les parcelles en production et identifiées conformément à l'article 3, comme suit :

a) Rendement total moyen maximum de l'exploitation : 14 t/ha, rendement AOC moyen maximum de l'exploitation : 13 t/ha

b) Rendement total maximum à la parcelle : 16 t/ha

Pour une récolte donnée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement total maximum à la parcelle peut être diminué ou augmenté par arrêté interministériel, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Dans cette dernière éventualité, le rendement total maximum à la parcelle ne peut en aucun cas dépasser le rendement butoir de 18 tonnes par hectare, sans modification sur le rendement moyen AOC maximum de l'exploitation.

Les jeunes vignes ne pourront prétendre à produire des raisins d'appellation d'origine contrôlée qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 1er août.

Art. 9. - Maturité des raisins. - Les raisins sont récoltés à bonne maturité. Sont considérés à bonne maturité les raisins présentant un indice de maturité (IM) 25 et une teneur en sucre supérieure ou égale à 160 g/l.

Pour une récolte donnée, en cas de situation climatique exceptionnelle, la teneur en sucre minimum peut être modifiée par arrêté interministériel, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine à la demande du syndicat formulée avant le 15 septembre de l'année en cours. En aucun cas la teneur en sucre des lots ne peut être inférieure à 150 g/l.

Cette dérogation n'est pas cumulable avec la modification du rendement total maximum prévue à l'article 8 ci-dessus.

Art. 10. - Longue conservation. - Les raisins peuvent être mis en longue conservation dans les conditions suivantes :

- les grains altérés par le botrytis sont retirés de la grappe au moment de la cueillette ;
- entre la vigne où ils sont récoltés et le lieu de stockage pour longue conservation, les raisins sont transportés dans des conditions permettant une préservation optimale des caractéristiques du produit et notamment de la pruine sur les grains.

Ces raisins font ensuite l'objet d'un refroidissement rapide à leur arrivée sur le lieu de stockage avant d'être mis en longue conservation, non ciselés et 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.

Art. 11. - Ateliers 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.

La préparation des grappes, y compris celles issues de longue conservation, se fait en atelier de ciselage et de conditionnement. Les grappes préparées doivent être conformes au descriptif de l'article 1er ci-dessus.

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.

Art. 12. - Agrément. - Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Chasselas de Moissac », les raisins doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 25 novembre 2003 susvisé.

Art. 13. - Conditionnement. - Le conditionnement se fait dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité du produit.

Art. 14. - Identification et 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 l'organisme agréé.

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 ».

Art. 15. - Pour la récolte 2003, la demande d'identification parcellaire prévue à l'article 3 ci-dessus doit être déposée dans les trente jours qui suivent l'entrée en vigueur du présent décret.

Art. 16. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur que des raisins ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Chasselas de Moissac » alors qu'ils ne répondent pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 17. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.