C/2026/3537

2.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3537)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Chasselas de Moissac»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Chasselas de Moissac»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Chasselas de Moissac» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Groupement demandeur

Description

La rédaction de la disposition relative à la composition du groupement est modifiée afin de clarifier les différentes catégories d'opérateurs concernées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La procédure d'identification parcellaire étant supprimée, le paragraphe relatif à l'identification parcellaire est retiré du cahier des charges,

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

La date de dépôt de la déclaration d'identification parcellaire est modifiée, le 1er février est remplacé par le 30 juin.

Concernant la liste des parcelles, le terme «identifiées» est remplacée par «engagées», en cohérence avec la suppression de l'identification parcellaire.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

L'interdiction de désherbage chimique de l'inter-rang est ajoutée.

Le paragraphe relatif aux rendements est modifié:

— Le rendement total moyen maximum de l'exploitation est supprimé, celui-ci faisant référence à des produits non concernés par le cahier des charges

— Le rendement appellation d'origine moyen maximum de l'appellation est modifié afin de différencier la valeur de ce rendement selon le mode de conduite des vignes à un ou deux plans de palissage. Le rendement appellation d'origine moyen maximum de l'appellation est fixé à 15 t/ha pour les vignes à un seul plan et à 18 t/ha pour les vignes en double plans, au lieu de 13 t/ha initialement. Le rendement par cep est supprimé.

— Le rendement total maximum à la parcelle est également modifié afin de différencier la valeur de ce rendement selon le mode de conduite des vignes à un ou deux plans de palissage. Le rendement total maximum à la parcelle est fixé à 18 t/ha pour les vignes à un seul plan et à 21 t/ha pour les vignes en double plans au lieu de 16 t/ha initialement.

Le paragraphe relatif à la longue conservation est modifiée afin d'autoriser la conservation des raisins en système de réfrigération présentant un système de ventilation garantissant le non dessèchement des raisins, sans utilisation d'anhydride sulfureux.

L'étape de conditionnement est modifiée afin d'autoriser le conditionnement à la vigne pour les conditionnements en plateau. L'obligation d'apporter les plateaux, conditionnés à la vigne, en atelier de ciselage pour vérifier la conformité du produit au cahier des charges et pesée est également ajoutée.

Afin de préserver la qualité du produit présenté en vrac, l'obligation d'équiper les plateaux de plus de 5 kilogrammes de séparateurs est ajoutée. Ces séparateurs doivent porter la dénomination «Chasselas de Moissac» et permettre de diviser le carton en 3 compartiments minimum.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Référence concernant la structure de contrôle

Description

L'adresse de l'institut national de l'origine et de la qualité est modifiée afin de retirer le terme «sous-Bois»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elément spécifique de l'étiquetage

Description

Le paragraphe type suivant est ajouté:

«Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler est modifié en cohérence avec les modifications du paragraphe «Description de la méthode d'obtention»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Chasselas de Moissac»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0140-AM01 — 20.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Chasselas de Moissac»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0806 10 — frais

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

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

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

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole 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 est une condition indispensable pour une longue conservation, elle est combinée soit, au maintien des raisins sous protection d'anhydride sulfureux, soit à un système de réfrigération présentant un système de ventilation garantissant le non-dessèchement des raisins.

Le conditionnement du «Chasselas de Moissac» en plateau peut-être réalisé à la vigne, les autres conditionnement sont réalisés en atelier de ciselage, simultanément aux étapes de ciselage et de tri du produit, étapes indispensables à la production d'un produit caractéristique de l'appellation. Ainsi, l'éclairement 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). Les plateaux de plus de 5 kilogrammes sont équipés de séparateurs permettant de diviser le carton en 3 compartiments minimum.

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.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

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».

5. **Description succincte 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, Montlauzun, 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.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

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 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.

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 électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1f4e18ac-2930-4d4c-8e87-0751905ea0fc