

**Règlement technique d'application du décret relatif à l'AOC
« CHASSELAS DE MOISSAC »**

Article 1 :

Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret du 25 novembre 2003 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Chasselas de Moissac »

Article 2 : transport des raisins

Une fois récoltés, les raisins 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.

Article 3 : longue conservation

Les raisins choisis, à la vigne, pour être mis en longue conservation doivent être sains, à maturité et sans trace d'humidité. Ils sont débarrassés à la vigne des grains altérés par le botrytis, sont placés "debout" (queue vers le haut) sur une seule couche dans des contenants, de type plateaux - ajourés ou à claires-voies - pour être acheminés le plus rapidement possible sur le lieu de conservation.

Les plateaux, ainsi confectionnés, sont placés en chambre froide pendant 12 h minimum à une température comprise entre 0 et 1° C pour une prérefrigération des raisins avant leur placement sous atmosphère contrôlée,

Une plaquette génératrice d'anhydride sulfureux, dont la dose ne doit pas dépasser 2g par Kg de raisins, est ensuite placée dans chaque contenant. Les contenants sont regroupés sur palette et l'ensemble est enveloppé dans un film plastique hermétiquement fermé. Les raisins sont ainsi conservés en chambre froide à une température comprise entre 0° à 1°C et à un taux d'humidité compris entre 90 et 95 %.

Article 4 : ateliers de ciselage et de conditionnement

L'éclairage ou la luminosité relevés aux postes de travail des ateliers de ciselage et de conditionnement doit être au minimum de 500 lux.

Article 5 : conditionnement

Pour préserver les caractéristiques du produit, lorsque le conditionnement dépasse 800 g grammes, les grappes de raisin doivent être présentées en plateaux de 8 kg maximum de la façon suivante :

- sur une seule couche . Toutefois, une à trois grappes peuvent être disposées au dessus de cette couche à condition qu'elles soit posées sur un mouchoir (en papier)
- en position couchées

