



Projet de règlement grand-ducal concernant l'acidification des moûts de raisins et des vins provenant de la récolte 2012

Vu la loi du 12 août 2003 portant réorganisation de l'Institut viti-vinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 261/2012 du Parlement et du Conseil du 14 mars 2012 ;

Vu le règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 315/2012 de la Commission du 12 avril 2012 ;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Vu l'article 2 (1) de la loi modifiée du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence ;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}. L'acidification des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation et du vin provenant de la récolte 2012 est autorisée dans les limites visées à l'annexe XVbis, point C., paragraphes 2 et 3 du règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 261/2012 du Parlement et du Conseil du 14 mars 2012.

Art. 2. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Exposé des motifs et résumé

La réglementation communautaire prévoit la possibilité pour certaines zones viticoles, dont le Luxembourg, d'autoriser, dans des limites prédéfinies, l'acidification des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation et du vin provenant d'une récolte déterminée. Cette autorisation ne peut être donnée que pour des années présentant des conditions climatiques exceptionnelles ayant entraîné une diminution importante et irréversible de l'acidité des raisins et des moûts.

Les analyses de moût réalisées par l'Institut viti-vinicole révèlent que le taux d'acide tartrique est élevé, mais que l'acidité totale est plus basse que les dernières années. Partant, le risque est réel qu'avec le dépôt naturel du tartre (tartrate de potassium) dans les moûts et les vins, l'acidité finale atteigne des valeurs trop basses et atypiques pour nos vins.

En outre, les acidités totales basses peuvent créer des instabilités microbiologiques dans les moûts et les vins ce qui augmente le risque d'altérations organoleptiques.

Pour ces raisons et en vue d'une vinification adéquate et d'une structure harmonieuse de nos vins, il est proposé d'instaurer la possibilité d'une acidification des moûts et des vins du millésime 2012.

A noter que l'acidification doit se faire dans les limites prévues par l'annexe XV bis du règlement (CE) modifié no 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, à savoir dans la limite maximale de 2,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique pour les vins et dans la limite de 1,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique pour les raisins frais, les moûts de raisins, les moûts de raisins partiellement fermenté et le vin nouveau encore en fermentation.

De plus, il convient de relever que les opérations d'acidification doivent être effectuées conformément aux dispositions du règlement (CE) modifié 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 qui définit les pratiques oenologiques et les restrictions qui s'y appliquent.
