

**Objet: Projet de règlement grand-ducal fixant certaines modalités d'application du règlement (CEE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole et portant création de l'Office national des appellations d'origine protégées. (4456BLU)**

*Saisine : Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs  
(9 juin 2015)*

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>AVIS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE</b> |
|---------------------------------------|

Le projet de règlement grand-ducal sous avis a pour objet de mettre en oeuvre les dispositions nécessaires pour l'application de l'« Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise », ci-après désignée par « AOP » et de créer l'Office national des appellations d'origine protégées.

La principale caractéristique de l'AOP est d'être axée sur le principe d'origine internationalement reconnu en se fondant essentiellement sur la législation communautaire. L'Appellation d'Origine Protégée est un label européen créé en 1992 qui protège « *la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté* ». Il s'agit d'un label déjà appliqué dans de nombreux pays européens pour différents produits issus de l'agriculture.

L'introduction de l'AOP remplacera la mention « Marque Nationale – Appellation contrôlée » utilisée depuis 1935 pour les vins luxembourgeois afin de certifier l'origine et la qualité du produit sous le contrôle de l'Etat. Jusqu'à présent, l'attribution de l'appellation Marque Nationale était soumise à un contrôle analytique du vin au laboratoire par l'Institut viti-vinicole suivi d'un examen organoleptique avec un classement par points qui ne tenait pas compte des rendements. Le but de l'« Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise » est de définir des critères de qualité plus stricts, comme par exemple le rendement à l'hectare et de relier l'indication de l'origine à un critère de qualité. La « qualité dans le verre » sera remplacée par le principe d'origine. A l'époque de la globalisation, l'indication d'origine gagne sans cesse en importance et constitue un contrepoids aux vins internationaux commercialisés sans indication d'origine précise, sont souvent techniquement impeccables, mais dépourvus d'âme.

L'application de la nouvelle appellation permettra de respecter les normes européennes et visera à garantir la réputation des produits régionaux, d'adapter les protections nationales existantes pour les rendre conformes aux exigences de l'Organisation mondiale du commerce et d'informer les consommateurs que les produits portant le logo AOP respectent les conditions de production et d'origine spécifiées par cette appellation.

Les vins qui vont désormais porter l'appellation géographique protégée « Moselle Luxembourgeoise » doivent remplir les clauses du cahier des charges de l'« AOP – Moselle Luxembourgeoise » et se soumettre à une analyse chimique et sensorielle. Seulement les

vins qui respectent le rendement maximal de 100 hl/ha (à l'exception des vins Elbling et Rivaner) ont le droit d'utiliser l'indication « Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise ».

Le passage à l'AOP avec l'introduction de critères de qualité plus stricts ne devrait pas poser de problèmes majeurs aux vignerons luxembourgeois qui étaient habitués jusqu'à présent à respecter des standards élevés.

La Chambre de Commerce est d'avis que l'AOP permettra de tirer la qualité des vins luxembourgeois vers le haut. Il faudra toutefois valoriser et faire connaître la nouvelle appellation sur les marchés étrangers, mais également sur le marché national. Le Luxembourg connaît effectivement une augmentation régulière de la consommation moyenne de vin, mais ce sont surtout les produits étrangers qui en profitent.

## **Commentaire des articles**

### **Concernant l'article 2**

L'article 2 indique les trois contrôles (administratif, analytique et organoleptique) auxquels doivent se soumettre les vins afin de pouvoir bénéficier du label AOP – Moselle luxembourgeoise.

### **Concernant l'article 3**

Cet article définit la mission, la composition et le fonctionnement de la commission de gérance dénommée Office national des appellations d'origine protégées (O.N.A.O.P) qui sera en charge de la gestion financière, administrative et technique de la commission de dégustation. La Chambre de Commerce salue la constitution d'un pool de 21 experts laissant ainsi plus de flexibilité et de choix pour la composition de la commission de dégustation comprenant 7 membres. L'article prévoit également la mise en place d'une commission d'appel qui procédera sur demande écrite du producteur à une réévaluation d'un vin refusé de façon non unanime par la commission de dégustation.

### **Concernant les articles 8 à 10**

Ces articles précisent dans le cadre de l'étiquetage les conditions d'utilisation du nom de la section de commune, de la commune ou du canton avec mention du cépage et du millésime ainsi que de l'indication « Côtes de », « Coteaux de » et du « Lieu-dit ». Cette classification permettra au consommateur de faire facilement la différence entre un vin standard, un vin de grande qualité ou un vin d'exception. Les vins avec un rendement à la production compris entre 75 et 100 hectolitres par hectare peuvent recevoir l'appellation « Côtes de », alors que les vins avec un rendement maximum de 75 hectolitres par hectare peuvent être étiquetés avec les indications d'origine « Coteaux de » ou « Lieu-dit ».

### **Concernant les articles 11 à 13**

Les dispositions de ces articles définissent les conditions d'utilisation des mentions traditionnelles, à savoir premier cru, grand premier cru, vendanges tardives, vin de paille, vin de glace et crémant de Luxembourg.

**Concernant l'article 23**

Cet article désigne l'Institut viti-vinicole comme organisme compétent pour surveiller l'application des dispositions de la législation communautaire visée et du présent projet de règlement grand-ducal.

La Chambre de Commerce constate qu'une erreur grammaticale s'est glissée dans l'article 1 sous les points b) et c) : « *Les quantités de moûts de raisins et de vins... (non) destinés à la vente/consommation* ». Il y a en effet lieu de corriger le mot « destinés », en le remplaçant par le mot « destinées ».

La Chambre de Commerce n'a pas d'autres remarques particulières à formuler dans le cadre du présent projet de règlement grand-ducal.

\* \* \*

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce est en mesure de marquer son accord sur le projet de règlement grand-ducal.

BLU/PPA/DJI