



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.

Vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil ;

Vu le règlement (CE) 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu la loi modifiée du 23 avril 1965 portant création d'un Fonds de solidarité viticole ;

Vu la loi du 21 janvier 1993 relative au rendement des vignobles ;

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

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Vu l'article 2, paragraphe (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 de la Protection des consommateurs et après délibération du Gouvernement en conseil ;

A r r ê t o n s :

Art. 1. L'étiquetage n'est pas obligatoire pour :

- a) Les vins et moûts transportés entre deux ou plusieurs installations de vinifications ou entre les vignes et les installations précitées d'une même

entreprise située dans la même unité administrative ou les unités administratives limitrophes ;

- b) Les quantités de moûts de raisins et de vins ne dépassant pas 30 litres par lot et non destinés à la vente ;
- c) Les quantités de moûts de raisins et de vins destinés à la consommation familiale du producteur et de ses employés.

Art. 2. Pour pouvoir obtenir l'agrément en AOP-Moselle luxembourgeoise, le vin doit être soumis à un contrôle administratif portant sur le respect des conditions du cahier de charges établi par les groupements viticoles réunis dans l'AOP et des examens analytiques et organoleptiques.

L'exécution du contrôle administratif et des examens analytiques est confiée à l'Institut viti-vinicole et celle des examens organoleptiques à une commission de dégustation.

Art. 3. (1) La gestion financière, administrative et technique de la commission de dégustation est confiée à une commission de gérance dénommée Office national des appellations d'origine protégées (O.N.A.O.P.), désigné ci-après «Office».

L'Office exerce sa mission sous l'autorité de l'Institut viti-vinicole. Toute décision prise par l'Office doit être soumise pour approbation au ministre ayant dans ses attributions la viticulture, désigné ci-après par « ministre ».

(2) Les membres de l'Office sont nommés par le ministre qui fixe également la durée de leur mandat.

L'Office comprend :

a) six membres avec voix délibérative, dont :

- deux délégués des caves coopératives des vigneron groupées dans la société coopérative Les Domaines de Vinsmoselle, à nommer sur proposition de celle-ci ;
- un délégué de l'organisation professionnelle des vigneron indépendants, à nommer sur proposition de celle-ci ;
- un délégué des négociants en vin, à nommer sur proposition de l'organisation représentative des négociants en vin ;
- deux fonctionnaires de l'Etat, dont au moins un représentant de l'Institut viti-vinicole.

b) deux membres avec voix consultative, dont :

- un délégué à nommer sur proposition de l'organisation représentative des consommateurs ;
- un délégué à nommer sur proposition de l'organisation représentative des hôteliers, restaurateurs et cafetiers.

Il est désigné suivant la même procédure un suppléant pour chaque membre de l'Office.

Le Ministre désigne le président parmi les membres fonctionnaires de celle-ci.

L'Office établit son règlement d'ordre intérieur qui a pour objet de déterminer le fonctionnement de la Commission de dégustation et des séances de dégustation ainsi que l'organisation du service technique et administratif. Il est soumis à l'approbation du Ministre.

(3) En vue des examens organoleptiques, le ministre désigne vingt-et-un candidats pouvant siéger dans la commission de dégustation. La durée du mandat de ces candidats est fixée par le ministre.

Parmi ces candidats figurent des représentants des vigneron de la société coopératives « Les Domaines de Vinsmoselle », des représentants de l'organisation professionnelle des vigneron indépendants, des représentants des négociants en vin, des représentants des consommateurs, des représentants de l'organisation représentative des hôteliers, restaurateurs et cafetiers et des représentants du ministre choisis parmi les fonctionnaires d'Etat de l'Institut viti-vinicole.

Les examens organoleptiques sont effectués par la commission de dégustation composée de sept membres à choisir aléatoirement parmi les vingt-et-un candidats nommés par le ministre. Chaque groupement figurant à l'alinéa précédent doit être représenté au sein de la commission de dégustation.

La commission de dégustation est présidée par un représentant du ministre.

Ne peuvent être candidats pour la commission de dégustation que les personnes ayant suivi une formation de dégustateur, organisée par l'Institut viti-vinicole ou ayant suivi une formation en œnologie ou qui ont été membres de l'ancienne commission de la marque nationale du vin luxembourgeois.

Un vin refusé de façon non unanime par la commission de dégustation peut être réévalué sur demande écrite du producteur par une commission d'appel. La décision de cette commission d'appel est définitive. La commission d'appel est composée de trois agents de l'Institut viti-vinicole, lesquels n'étaient pas présents lors de la dégustation dudit vin par la commission de dégustation.

Art. 4. Le produit qui a obtenu l'agrément en AOP-Moselle luxembourgeoise ne peut être commercialisé qu'en bouteille ou en récipient agréé par le Ministre. Le Ministre peut fixer la contenance des bouteilles et des récipients.

Art. 5. Le produit qui a obtenu l'agrément en AOP reçoit un numéro de contrôle établi par l'Institut viti-vinicole. Ce numéro de contrôle doit être indiqué sur l'étiquette du producteur, de manière bien séparée de toute autre indication, précédé par l'indication « AOP/L- ». Le numéro de contrôle peut également servir de numéro de lot.

Art. 6. Le produit qui a obtenu l'agrément en AOP doit porter le certificat d'agrément en AOP. Ce certificat est caractérisé par une étiquette rectangulaire à apposer sous forme de contre-étiquette sur les bouteilles ou les récipients. La partie centrale porte l'inscription AOP Moselle luxembourgeoise contrôlée par l'état. Le modèle de l'étiquette est reproduit en annexe I et la mise en place des étiquettes est reproduite en annexe V.

Art. 7. Tout produit portant le certificat d'agrément en AOP doit présenter sur l'étiquette comportant les indications obligatoires les termes « Appellation d'origine protégée – Moselle luxembourgeoise », de manière qu'ils se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications. Ils doivent être indiqués en caractère de même type et de même dimension.

Le vin agréé en AOP avec ou sans mention traditionnelle doit porter sur l'étiquette du producteur le nom du cépage et l'année de récolte, à l'exception du vin commercialisé sans indication de cépage et, le cas échéant, sans indication de l'année de récolte. Toute autre présentation est considérée comme abusive.

Art. 8. L'utilisation du nom de la section de commune, de la commune ou du canton est réservé à tout vin de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise avec indication du cépage et du millésime ainsi qu'à tout assemblage de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise avec indication du millésime qui respecte un rendement de base non supérieur à 100 hl/ha sauf pour les variétés Elbling et Rivaner le rendement de base est fixé à 115 hl/ha. Si moins de 85% des raisins à partir desquels le vin a été produit ne proviennent que d'un seul canton l'indication « Moselle Luxembourgeoise » peut être utilisée en tant qu'unité géographique.

Art. 9. L'indication « Coteaux de » suivie du nom de la section de commune ou du nom de la commune ou du nom canton est réservé à tout vin de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise avec indication du cépage et du millésime ainsi qu'à tout assemblage de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise avec indication du millésime qui respecte un rendement de base non supérieur à 75 hl/ha et les raisins sont vendangés à la main.

Art. 10. L'indication du nom d'un lieu-dit précédée du nom de la section de commune est réservé à tout vin de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise avec indication du cépage et du millésime et qui respecte un rendement de base non supérieur à 75 hl/ha et les raisins sont vendangés à la main. Les vins vinifiés en rosé ou gris n'ont pas droit à l'indication du nom d'un lieu-dit.

Art. 11. Les seules mentions traditionnelles pouvant être utilisées pour désigner les vins de l'AOP-Moselle luxembourgeoise sont : premier cru, grand premier cru, vendanges tardives, vin de paille, vin de glace et Crémant de Luxembourg. Pour les vins présentés sous l'AOP, l'indication simultanée de deux ou plusieurs mentions traditionnelles pour l'étiquetage est interdite.

Art. 12. Pour bénéficier de la mention traditionnelle premier cru, les rendements de base sont fixés à 85 hl de vin par hectare de vignoble en production et le vin doit être issu des cépages mentionnés en annexe II.

Art. 13. Pour bénéficier de la mention traditionnelle grand premier cru, les rendements de base sont fixés à 75 hl de vin par hectare de vignoble en production, le vin doit être issu des cépages mentionnés en annexe III et les raisins sont vendangés à la main.

Art. 14. Toutefois chaque année un rendement butoir peut être fixé par le Fonds de solidarité viticole afin de tenir compte de la qualité et de la quantité de chaque récolte, variables notamment selon les conditions climatiques.

Les rendements butoirs sont listés à l'annexe IV.

Art. 15. L'indication « Crémant de Luxembourg » doit être inscrit en caractères très apparents sur l'étiquette du producteur et les bouteilles doivent être fermées à l'aide d'un bouchon portant les mots «Crémant de Luxembourg» sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

Art. 16. Les indications concernant l'embouteilleur et le lieu d'embouteillage, ou le cas échéant de l'importateur, peuvent être faites à l'aide d'un code agréé par l'Institut viti-vinicole.

Art. 17. La dénomination « Pinot » peut être utilisée pour désigner les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée – Moselle luxembourgeoise provenant de l'assemblage de vins issus des variétés Auxerrois, Pinot blanc et Pinot gris.

Art. 18. L'indication « vieilles vignes » est réservée à tout vin issu de l'AOP-Moselle Luxembourgeoise avec indication du cépage et du millésime à condition que le vin soit issu des raisins provenant d'une vigne qui a au moins 35 ans d'âge et dont l'année de plantation est déclarée au casier viticole.

Art. 19. Le vin auquel l'agrément en AOP avec ou sans mention traditionnelle a été conférée doit être embouteillé ou soutiré en récipients dans un délai de 9 mois, à défaut de quoi, le droit de porter l'étiquette certifiant l'agrément en AOP avec ou sans mention traditionnelle est retiré.

Art. 20. Les agents de la section s'occupant « de la surveillance et du contrôle de l'exécution des prescriptions légales et réglementaires concernant les produits viticoles » de l'Institut viti-vinicole exercent un contrôle quant à l'utilisation de l'AOP.

En vue de faciliter ce contrôle, les bénéficiaires de l'AOP doivent permettre l'accès de leurs locaux aux agents de l'Office. Ces agents peuvent prélever des échantillons de vin et prendre inspection des livres et registres de mouvement des vins.

Art. 21. Les membres de l'Office et les membres de la commission de dégustation sont soumis au secret professionnel en ce qui concerne les données matérielles et personnelles recueillies en exécution de leur mission.

Art. 22. Il est interdit :

1. d'employer l'étiquette certifiant l'agrément en AOP sur des papiers d'affaires, enveloppes et entêtes de lettres ;
2. de changer ou d'altérer d'une façon quelconque cette étiquette ;
3. de fabriquer et d'employer des étiquettes ou des collerettes d'un arrangement semblable à celui de l'AOP dans le but trompeur ;
4. de faire croire aux acheteurs qu'il s'agit de ladite AOP.

Art. 23. L'institut viti-vinicole est désigné comme instance de contrôle pour surveiller l'application des dispositions des règlements (CE) n° 1234/2007 et 607/2009 précités, du règlement (UE) n° 1308/2013 précité et du présent règlement.

Art. 24. Le règlement grand-ducal du 15 décembre 1978 fixant certaines modalités d'exécution du règlement (CEE) ° 2133/74 du conseil établissant les règles générales pour la désignation et la présentation des vins et des moûts de raisins est abrogé.

L'article 1^{er} du règlement grand-ducal du 15 septembre 1993 portant exécution de la loi du 21 janvier 1993 relative au rendement des vignobles est abrogé.

Le règlement grand-ducal modifié du 30 janvier 2001 portant réglementation de la marque nationale du vin et fixant les conditions d'attribution de cette marque est abrogé.

Art. 25. Les annexes font partie intégrante du présent règlement grand-ducal.

Art. 26. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs est chargé de l'exécution du présent règlement, lequel sera publié au Mémorial.

Annexes

Annexe I

Reproduction du certificat. Le certificat est disponible en trois formats :

1. Largeur : 45 mm
Hauteur : 20 mm
2. Largeur : 60 mm
Hauteur : 25 mm
3. Largeur : 70 mm
Hauteur 30 mm

Couleurs



Pantone 426 M (20%)



Pantone 426 M (70%)



Pantone 426 M



Pantone 485 M



Pantone 871 M



Annexe II

Cépages ayant droit de porter la mention traditionnelle Premier cru

Rivaner, Sylvaner, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Muscat-Otonel et Gewürztraminer

Annexe III

Cépages ayant droit de porter la mention traditionnelle Grand premier cru

Sylvaner, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Muscat-Otonel et Gewürztraminer

Annexe IV

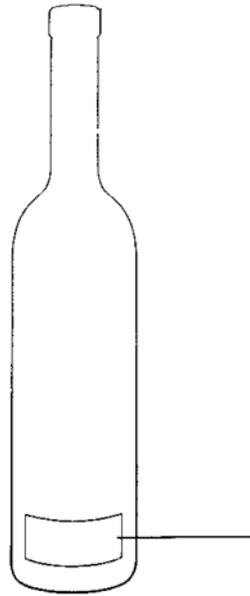
Augmentation des rendements de base aux rendements butoirs

Rendement de base [hl/ha]	Rendement butoir [hl/ha]
115	140
100	120
85	100
75	90

Annexe V

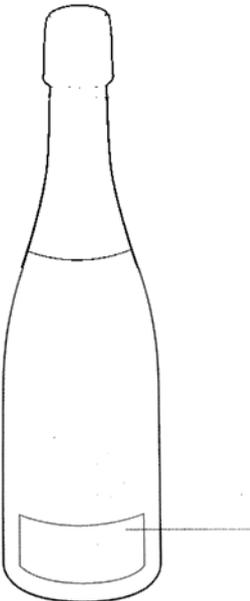
Mise en place des étiquettes obligatoires et facultatives

Vin tranquille :



} étiquette obligatoire

Vins mousseux de qualité :



} étiquette obligatoire

Annexe VI

Cahier des charges de l'AOP-Moselle luxembourgeoise

Commentaire des articles

Ad article 1^{er}. Le présent article définit pour quelle catégorie de vins et moûts l'étiquetage visé par le présent projet de règlement grand-ducal n'est pas obligatoire.

Ad article 2. Cet article indique à quels contrôles doivent se soumettre les vins afin de pouvoir bénéficier de l'agrément en AOP Moselle luxembourgeoise. Le second alinéa de l'article précise que le contrôle administratif et les examens analytiques seront effectués par l'Institut viti-vinicole.

Ad article 3. Par le premier paragraphe de l'article en question est créé l'Office national des appellations d'origine protégées (O.N.A.O.P.), lequel est sera en charge de la gestion financière, administrative et technique de la commission de dégustation.

Le second paragraphe fixe la composition et le fonctionnement de l'O.N.A.O.P. . Le troisième paragraphe fixe la composition et le fonctionnement de la commission de dégustation et prévoit aussi un voie d'appel sur demande du producteur pour un vin refusé de façon non unanime par la commission de dégustation.

Ad article 4. Les dispositions du présent article fixent que les vins en AOP-Moselle luxembourgeoise doivent être commercialisés dans une bouteille agréée par le Ministre.

Ad article 5. Cet article indique qu'un numéro de contrôle est attribué à chaque produit agréé en AOP permettant ainsi de retracer le vin.

Ad article 6. Le présent article requiert que sur chaque bouteille ou récipient contenant un produit agréé en AOP-Moselle luxembourgeoise doit figurer l'étiquette rectangulaire reproduite à l'annexe I du présent projet de règlement grand-ducal.

Ad article 7. Les dispositions du présent article précisent les mentions devant figurer sur l'étiquette principale du producteur.

Ad 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 ainsi que de l'indication « Coteaux de » et du lieu-dit.

Ad articles 11 à 13. Les dispositions de ces articles précisent les conditions d'utilisation des mentions traditionnelles.

Ad article 14. Cet article attribue au Fonds de solidarité viticole la possibilité de fixer annuellement un rendement butoir dans les limites de l'annexe IV du présent projet de règlement grand-ducal.

Ad article 15. Cet article vise l'étiquetage des produits « Crémant ».

Ad article 16. Les présentes dispositions concernent les indications concernant l'embouteilleur et le lieu d'embouteillage ou l'importateur.

Ad article 17. Le présent article régit l'utilisation de la dénomination « Pinot ».

Ad article 18. Cet article régit l'utilisation de l'indication « vieilles vignes ».

Ad article 19. Les présentes dispositions fixent que le vin doit être embouteillé ou soutiré dans un délai de 9 mois à compter de l'obtention du de l'agrément en AOP.

Ad article 20. Le présent article vise les contrôles pouvant être effectués dans le cadre du présent projet de règlement grand-ducal.

Ad article 21. Cet article précise que les membres de l'Office et de la commission de dégustation sont soumis au secret professionnel.

Ad article 22. Le présent article indique les cas où l'utilisation ou la fabrication du certificat d'agrément ou d'un arrangement semblable sont prohibées.

Ad 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.

Ad article 24. Dispositions abrogatoires se rapportant à trois règlements grand-ducaux.

Exposé des motifs et résumé

Le présent projet de règlement grand-ducal a pour but de mettre en œuvre les dispositions nécessaires pour l'application de l'« Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise », ci-après désigné par « AOP » et de créer l'Office national des appellations d'origine protégées (O.N.A.O.P.), ci-après désigné par « ONAOP ».

Le principal caractère de l'AOP est d'être axé sur le principe d'origine internationalement reconnu et se fondant essentiellement sur la législation communautaire. Jusque-là, c'est le système de la Marque Nationale qui était appliqué aux vins luxembourgeois. Ce système a été créé en 1935 et attestait depuis lors l'origine et la qualité du produit.

Dès le départ, la Marque Nationale a poursuivi deux buts :

- encourager les viticulteurs à produire des vins de qualité, afin d'en tirer un meilleur prix, et,
- permettre au consommateur de se rendre compte, grâce au label Marque Nationale, qu'il achète un produit de qualité.

Les objectifs de la nouvelle AOP sont les mêmes, mais la voie pour y parvenir est différente. La « qualité dans le verre » est remplacée par le principe d'origine. Depuis l'existence de la Marque Nationale, les vins sont évalués selon le principe de la « qualité dans le verre ». Ce principe a tout à fait sa raison d'être, mais ne correspond plus à la situation actuelle. Ceci est amplement démontré par les vins des trois différentes chartes privées qui se sont créées durant les dernières décennies. Les responsables de ces trois initiatives se sont rendu compte du rôle déterminant du rendement pour obtenir un produit final de qualité.

L'introduction de l'AOP, laquelle remplace la « Marque Nationale – Appellation contrôlée », est non seulement le résultat de la mise en œuvre des prescriptions de l'UE, mais constitue également une réponse aux exigences plus pointues des amateurs de vin actuels. Le cadre primordial de l'AOP est l'attestation de qualité basée sur l'origine géographique du produit.

D'où dans un premier temps les groupements viticoles ont établi un cahier des charges conformément à la réglementation communautaire, lequel a été transmis à la Commission européenne en vue de l'enregistrement de l'AOP.

Dans un second temps le présent projet de règlement grand-ducal vise donc plus particulièrement la mise en œuvre de la certification de la qualité de cette AOP par l'Etat. Car les vins commercialisés sous l'AOP doivent remplir les clauses du cahier de charges et se soumettre à une analyse chimique et sensorielle. Ce n'est que sous ces conditions que les vins en question pourront porter l'AOP. D'après les dispositions du projet sous examen le contrôle administratif et les examens analytiques reviennent à l'Institut viti-vinicole, lequel est aussi l'autorité compétente dans le cadre de la mise en œuvre des dispositions communautaires relatives aux appellations d'origine protégées, tandis que l'examen organoleptique revient à une commission de dégustation

dépendant de l'Office national des appellations d'origine protégées (ancien Office national de l'appellation d'origine contrôlée «Moselle luxembourgeoise»). Cet office exerce sa mission sous l'autorité de l'Institut viti-vinicole.

Au niveau des dégustations un nouveau système de panel est mis en place. A travers le présent projet de règlement grand-ducal il est créé un pool de candidats pouvant potentiellement siéger dans la commission de dégustation, qui elle est sera uniquement composée de sept personnes. De ce fait, un tirage au sort aura lieu pour chaque commission de dégustation. Toutefois il faudra veiller à ce que chaque groupement pouvant siéger dans cette commission y soit représenté par au moins un représentant.

Comme dans chaque situation de vie où une est prise, il n'est pas à exclure qu'une erreur d'appréciation ait eu lieu et dans cet état d'esprit, le projet de règlement grand-ducal introduit dans le système de dégustation une commission d'appel composée uniquement d'agents de l'Institut viti-vinicole. Toutefois la possibilité de saisine de cette commission est rattachée à deux conditions. D'un côté, le producteur doit saisir la commission par écrit et de l'autre côté, le vin doit être refusé de façon non unanime.

Ce n'est qu'après avoir passé avec succès les trois contrôles que le vin en question peut prétendre au certificat de l'Etat attestant que les conditions de l'AOP sont remplies.

De même, le projet de règlement grand-ducal réglemente les conditions d'utilisation des différentes mentions traditionnelles et indications de qualité, telles que « Côtes de », « Coteaux de » ou le « Lieu-dit ». Ces indications de qualité qui sont des indications d'origine constitue le contrepoids à tous les vins sans origine précise, provenant du monde entier et souvent techniquement impeccables, mais dépourvus d'âme. D'où, plus l'indicateur d'origine se trouve au sommet de la pyramide de qualité, plus le terroir doit être perceptible.

Comme le consommateur souhaite une structuration de l'offre, ses attentes divergent selon qu'il se décide pour un produit standard de type « Côtes de », un produit de grande qualité de type « Coteaux de » ou un produit exceptionnel de type « lieu-dit » (les différents lieux-dits sont fixés dans le cadre du cahier de charges établi par la profession). Afin de donner la possibilité au consommateur de faire facilement la différence entre un vin standard et un vin de grande qualité ou un vin d'exception, le projet de règlement grand-ducal réglemente ces différents niveaux de qualité. Ainsi, les vins avec un rendement maximum de 75 hectolitres par hectare peuvent être étiquetés avec les indications d'origine « Coteaux de » ou « lieu-dit ». Ce sont les « Grands premier cru »s (la mention traditionnelle réglementée par la présent projet de règlement grand-ducal et pouvant être utilisé pour ces vins) de la « Moselle luxembourgeoise ». Le projet de règlement grand-ducal exige aussi que les raisins de ces vins soient vendangés à la main.

Les vins avec un rendement à la production situé entre 75 et 100 hectolitres par hectare, peuvent recevoir l'appellation « Côtes de ».

A côté de la mention traditionnelle « Grand premier cru » le projet sous examen règlemente également la mention « Premier cru », laquelle est destinée aux vins dont le rendement de base est fixé à 85 hectolitres par hectare.

De même que pour les indications de qualité, le projet de règlement grand-ducal fixe les conditions pour l'indication « vieilles vignes » et la dénomination « Pinot ».

Pour finir, le projet de règlement grand-ducal sous examen contient également un certain nombre de dispositions relatives à l'étiquetage des produits.