



Projet de règlement grand-ducal concernant l'acidification des raisins, des moûts de raisins et des vins provenant de la récolte 2019

Vu le règlement (UE) n° 1308/2013 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 tel qu'il a été modifié ;

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, tel qu'il a été modifié;

Vu les avis de la Chambre d'agriculture et de la Chambre de commerce ;

Vu l'article 1^{er}, paragraphe 1, de la loi du 16 juin 2017 sur l'organisation 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 2019 est autorisée dans les limites et conditions visées à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles.

Art. 2. Notre Ministre ayant la Viticulture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

Exposé des motifs

Le règlement (UE) n° 1308/2013 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 tel qu'il a été modifié prévoit la possibilité pour les États membres 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. Pour les États membres relevant de la zone viticole A, ce qui est le cas du Luxembourg, l'autorisation ne peut être donnée que pour une année déterminée, lorsque les conditions climatiques ont été exceptionnelles.

Les analyses de moût réalisées par l'Institut viti-vinicole depuis la fin du mois d'août 2019 révèlent que le taux d'acide tartrique est bas; le taux d'acide malique s'annonce également bas. De ce fait, l'acidité finale risque d'atteindre des valeurs trop basses et atypiques pour les vins luxembourgeois.

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 dans le but de permettre une bonne vinification, propre à garantir une structure harmonieuse des vins luxembourgeois, il est recommandé de permettre l'acidification des raisins, des moûts de raisins et des vins de la récolte de 2019.

L'acidification doit se faire dans les limites prévues par l'annexe XVIII, partie I, sections C et D du règlement (UE) n° 1308/2013, à savoir dans la limite maximale de 2,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique pour les vins et 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.

Les opérations d'acidification doivent être effectuées conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 606/2009 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.

L'urgence invoquée en faveur de ce projet de règlement grand-ducal est motivée par la considération que, d'une part, la mesure à prendre ne peut être proposée que peu avant la récolte des raisins, et que, d'autre part, elle est généralement réalisée sur moût, donc immédiatement après la récolte.
