27 MAI 2004. – Arrêté ministériel portant agrément des « Côtes de Sambre et Meuse » comme vin de qualité d'appellation d'origine contrôlée V.Q.P.R.D.

(M.B. du 04/11/2004, p. 74553)

Cet arrêté a été modifié par l'AMRW du 29 mai 2007.

CONSOLIDATION OFFICIEUSE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

Vu le Règlement (CE) 1493/1999 du 17 mai 1999 établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées;

Vu le Règlement (CE) 753/2002 du 29 avril 2002 fixant certaines modalités d'application du Règlement (CE) 1493/1999 en ce qui concerne la désignation, la dénomination, la présentation et la protection de certains produits vitivinicoles;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 13 septembre 2001 délimitant les bassins et sous-bassins hydrographiques en Région wallonne;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 27 mai 2004 fixant l'appellation et les conditions d'agrément des vins produits en Région wallonne,

Arrête:

Article unique. Le vin « Côtes de Sambre et Meuse » est agréé comme vin de qualité d'appellation d'origine contrôlée V.Q.P.R.D. au sens du Règlement (CEE) 1493/1999 du 17 mai 1999 établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées et suivant le cahier des charges figurant à l'annexe du présent arrêté.

Namur, le 27 mai 2004.

J. HAPPART

Wallex – Le droit wallon

ANNEXE

Cahier des charges et dispositions particulières relatives à l'agrément de l'appellation d'origine contrôlée V.Q.P.R.D. « Côtes de Sambre et Meuse »

Délimitation de la zone de production.

Article 1er. *(La zone de production vitivinicole apte à recevoir l'appellation « Côtes de Sambre et Meuse » correspond au bassin hydrographique de la Meuse, fixé à l'article D. 7 du Code de l'Eau, constitué de huit sous-bassins: Meuse amont, Meuse aval, Sambre, Ourthe, Amblève, Semois-Chiers, Vesdre et Lesse. Elle comprend les entités communales suivantes:*

1° Communes situées totalement dans le bassin hydrographique de la Meuse:

Aiseau-Presles	*Chiny*	*Fontaine-l'Evêque*	*Liège*	*Remicourt*	*Verviers*
Amay	*Ciney*	*Fosses-la-Ville*	*Lierneux*	*Rendeux*	*Villers-le-Bouillet*
Andenne	*Clavier*	*Froidchapelle*	*Limbourg*	*Rochefort*	*Viroinval*
Anhée	*Comblain-au-Pont*	*Gedinne*	*Lontzen*	*Rouvroy*	*Virton*
Ans	*Couvin*	*Geer*	*Malmedy*	*Sainte-Ode*	*Visé*
Anthisnes	*Crisnée*	*Gerpinnes*	*Manhay*	*Saint-Georges-sur-Meuse*	*Vresse-sur-Semois*
Assesse	*Dalhem*	*Gesves*	*Marche-en-Famenne*	*Saint-Hubert*	*Waimes*
Aubange	*Daverdisse*	*Grâce-Hollogne*	*Marchin*	*Saint-Léger*	*Walcourt*

Aubel	*Dinant*	*Habay*	*Meix-devant-Virton*	*Saint-Nicolas*	*Wanze*
Awans	*Dison*	*Hamoir*	*Mettet*	*Sambreville*	*Welkenraedt*
Aywaille	*Doische*	*Hamois*	*Modave*	*Seraing*	*Wellin*
Baelen	*Donceel*	*Ham-sur-Heure-Nalinne*	*Montigny-le-Tilleul*	*Sivry-Rance*	*Yvoir*
Bassenge	*Durbuy*	*Hastière*	*Musson*	*Somme-Leuze*	
Beaumont	*Engis*	*Havelange*	*Namur*	*Soumagne*	
Beauraing	*Erezée*	*Herbeumont*	*Nandrin*	*Spa*	
Bertogne	*Esneux*	*Héron*	*Nassogne*	*Sprimont*	
Bertrix	*Etalle*	*Herstal*	*Neupré*	*Stavelot*	
Beyne-Heusay	*Eupen*	*Herve*	*Ohey*	*Stoumont*	
Bièvre	*Faimes*	*Hotton*	*Olne*	*Tellin*	
Blegny	*Farciennes*	*Houyet*	*Onhaye*	*Tenneville*	
Bouillon	*Fernelmont*	*Huy*	*Ouffet*	*Theux*	
Braives	*Ferrières*	*Jalhay*	*Oupeye*	*Thimister-Clermont*	
Burdinne	*Fexhe-le-Haut-Clocher*	*Jemeppe-sur-Sambre*	*Paliseul*	*Thuin*	
Butgenbach	*Flémalle*	*Juprelle*	*Pepinster*	*Tinlot*	
Cerfontaine	*Fléron*	*Kelmis/La Calamine*	*Philippeville*	*Tintigny*	
Charleroi	*Floreffe*	*La Bruyère*	*Plombières*	*Trois-Ponts*	
Châtelet	*Florennes*	*La Roche-en-Ardenne*	*Profondeville*	*Trooz*	
Chaudfontaine	*Florenville*	*Libin*	*Raeren*	*Verlaine*	

2° Communes situées partiellement dans le bassin hydrographique de la Meuse

Le vin produit dans ces communes doit provenir de parcelles situées totalement dans le bassin hydrographique de la Meuse:

Amel	*Chastre*	*Hannut*	*Momignies*	*Sombreffe*
Anderlues	*Chimay*	*Houffalize*	*Neufchâteau*	*Vaux-sur-Sûre*
Arlon	*Courcelles*	*Léglise*	*Morlanwelz*	*Vielsalm*
Attert	*Eghezée*	*Les Bons Villers*	*Nivelles*	*Villers-la-Ville*
Bastogne	*Erquelinnes*	*Libramont-Chevigny*	*Oreye*	*Walhain*
Berloz	*Estinnes*	*Lobbes*	*Perwez*	*Waremme*
Binche	*Fleurus*	*Manage*	*Pont-à-Celles*	*Wasseiges*
Büllingen	*Gembloux*	*Martelange*	*Ramillies*	
Burg-Reuland	*Genappe*	*Merbes-le-Château*	*SanktVith*	
Chapelle-lez-Herlaimont	*Gouvy*	*Messancy*	*Seneffe*	

Wallex – Le droit wallon

Les parcelles incluses dans la zone délimitée pour la production de vin apte à recevoir l'appellation « Côtes de Sambre et Meuse » sont contrôlées et inventoriées par la Commission d'agrément visée à l'article 12 de la présente annexe – AMRW du 29 mai 2007, article unique*)*.

Cépages.

Art. 2. Pour la production de vin « Côtes de Sambre et Meuse », seuls les cépages suivants peuvent être utilisés:

Pinot noir;
Müller-Thurgau;
Pinot gris;
Rivaner;
Auxerrois;
Sieger;
Chardonnay;
Pinot blanc;
Muscat;
Merlot;
Gamay;
Riesling;
Bronner;
Merzling;
Johanniter;
Régent;
Pinot noir précoce;
Traminer;
Gewürztraminer;
Chenin;
Ortega;
Chasselas;
Madeleine Angevine;
Seibel.

Les raisins doivent exclusivement provenir de cépages plantés dans la zone vitivinicole visée à l'article 1er. La liste des cépages plantés peut être revue par la Commission d'agrément sur la proposition des viticulteurs intéressés.

Appellation d'origine agréée.

Art. 3. La transformation des raisins visés à l'article 2 en moût de raisin et du moût de raisin en vin est assurée soit à l'intérieur de la zone déterminée où ils ont été récoltés soit, après autorisation préalable expresse de la Commission d'agrément, dans une aire située à proximité immédiate de la zone vitivinicole visée à l'article 1er.

Procédés oenologiques particuliers.

Art. 4. Pour le raisin frais, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation:

1° le titre alcoométrique volumique naturel peut être augmenté par addition de saccharose, de moût de raisins concentré, ou de moût de raisins concentré rectifié;

2° il peut être procédé à une désacidification partielle de vin. Cette désacidification ne peut s'opérer qu'à concurrence de 1 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalent par litre.

Ces procédés sont autorisés exclusivement à l'exploitation vinicole.

Titre alcoométrique.

Art. 5. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 8 % vol..

Le titre alcoométrique volumique total ne peut être inférieur à 9 % vol..

En cas d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, comme prévu à l'article 4, 1°, le titre alcoométrique volumique total ne peut en aucun cas dépasser 13,5 % vol.

Rendement à l'hectare.

Art. 6. Le rendement moyen maximal à l'hectare est limité à 65 hl/ha. Le rendement peut être adapté annuellement par la Commission d'agrément.

Demande.

Art. 7. Pour obtenir la dénomination « Côtes de Sambre et Meuse - appellation d'origine contrôlée », une demande doit être adressée à la Commission d'agrément. Une production minimale de 60 litres par lot est requise pour pouvoir introduire une demande d'agrément. Le dossier doit contenir les éléments suivants:

– nom et adresse du demandeur/producteur;

– numéro cuve/fût;

– année de production et volume;

– cépage(s);

Wallex – Le droit wallon

– production par lot;

– titre alcoométrique naturel (= teneur en sucres: 17);

– une déclaration faisant apparaître que toute la transformation de raisins en vin s'est opérée soit à l'intérieur de la zone de production agréée soit dans une aire située à proximité immédiate de la zone vitivinicole visée à l'article 1er.

Analyse et appréciation des caractères organoleptiques.

Art. 8. Les producteurs doivent soumettre le vin apte à porter la dénomination « Côtes de Sambre et Meuse - appellation d'origine contrôlée » à un examen analytique et à un examen organoleptique.

L'examen analytique vise à vérifier si le vin répond aux facteurs énumérés par la Commission d'agrément. Seuls les vins conformes sont soumis à un examen organoleptique.

Les frais de l'examen analytique sont à charge du demandeur.

L'examen organoleptique concerne la couleur, la limpidité et le goût. Le vin examiné doit obtenir au moins 11 points sur un maximum de 20.

Aux fins d'analyses, 3 bouteilles de 75 cl doivent être remises à la Commission d'agrément. Le premier échantillon est destiné à l'examen analytique et le deuxième à l'examen organoleptique. Le troisième échantillon est conservé aux fins d'une contre-expertise éventuelle, par le secrétariat de la Commission d'agrément, pendant une période de trois ans à partir de la date du bulletin d'analyse.

Dénomination.

Art. 9. Sans préjudice des mentions complémentaires autorisées par la Commission d'agrément et moyennant l'observation des conditions prévues aux articles précédents, le vin peut porter la dénomination « Côtes de Sambre et Meuse - appellation d'origine contrôlée ».

Les termes « Côtes de Sambre et Meuse » et tout autre terme faisant allusion à la zone de production du « Côtes de Sambre et Meuse », susceptibles d'introduire une confusion auprès du consommateur, sont interdits pour tous les vins qui n'ont pas été reconnus par la Commission d'agrément.

Etiquetage, mentions obligatoires et facultatives.

Art. 10. La désignation et la présentation du « Côtes de Sambre et Meuse - appellation d'origine contrôlée » sont régies par les prescriptions suivantes:

La mention obligatoire « Côtes de Sambre et Meuse » est suivie de la mention obligatoire « appellation d'origine contrôlée » ou insérée entre les mots « appellation » et « contrôlée ».

Les mentions facultatives concernant l'histoire du vin, l'information sur la région de production ou le viticulteur doivent être placées soit sur une partie de l'étiquette séparée distinctement de la partie sur laquelle figurent les mentions obligatoires, soit sur une ou plusieurs étiquettes complémentaires ou sur un pendentif.

Dispositions particulières.

Art. 11. Le producteur peut déclasser le vin ayant droit à la dénomination « Côtes de Sambre et Meuse - appellation d'origine contrôlée » en vin de table. Le vin déclassé perd le droit à l'appellation d'origine contrôlée, conformément à l'article 9.

En cas de transport de vin en vrac, les parties intéressées doivent toujours prélever des échantillons contradictoires. La Commission d'agrément qui doit être avertie préalablement à tout transport en vrac, avisera le cas échéant les services de contrôle compétents des autres Etats membres.

Les modalités d'application de l'échantillonnage sont déterminées par la Commission d'agrément. Le vin en vrac ne peut circuler à l'intérieur de la Communauté qu'en présence d'un document d'accompagnement contrôlé par les autorités.

Commission d'agrément.

Art. 12. La Commission d'agrément est chargée de proposer au Ministre la reconnaissance du vin comme « appellation d'origine contrôlée ». Elle concourt à la réalisation des objectifs d'un vin de qualité et met tout en oeuvre pour protéger l'appellation d'origine contrôlée.

Sur avis du Ministre, la Commission d'agrément est habilitée à modifier par une majorité de deux tiers de ses membres présents et représentés le présent cahier des charges et, dans le cadre des Règlements européens, pour ce qui concerne les articles 2, 4 à 8, 10, et 12 à 14. La Commission d'agrément est également habilitée à agréer d'autres parcelles propres à la production de vins de qualité. Toute modification visée ci-dessus doit être notifiée à l'Administration compétente du Ministère de la Région wallonne.

La Commission d'agrément fait toute proposition au Ministre de nature à favoriser l'amélioration d'une production de vins de qualité.

La Commission d'agrément est composée comme suit:

– 4 représentants des viticulteurs;

– 2 représentants de l'A.S.B.L. Fédération belge des Vins et Spiritueux;

– 1 représentant de l'Horeca;

Wallex – Le droit wallon

– 1 représentant du Commerce de détail;

– 1 représentant de la Distribution;

– 1 représentant du Service public fédéral Economie, Classes Moyennes, P.M.E. et Energie - Direction générale Contrôle et Médiation chargé du contrôle officiel pour l'Etat membre;

– 3 représentants de la Région wallonne.

L'organisation, le fonctionnement et la composition de la Commission d'agrément sont réglés par un règlement d'ordre intérieur préalablement soumis à l'approbation du Ministre.

Situation du vignoble au moment du dépôt du dossier.

Art. 13. Chaque producteur de la zone vitivinicole visée à l'article 1er peut introduire auprès de la Commission d'agrément une demande, sous la forme d'un dossier complet, pour figurer sur la liste des producteurs de vins aptes à recevoir la dénomination « Côtes de Sambre et Meuse - appellation d'origine contrôlée ». Dans les trois mois de la réception du dossier complet, la Commission d'agrément délivre au producteur un avis motivé. Une copie de l'avis motivé est transmise au Ministre.

L'agrément ministériel « Côtes de Sambre et Meuse » est délivré au producteur sur la base de cet avis motivé dans les trois mois de sa délivrance par la Commission d'agrément.

Contrôle.

Art. 14. Chaque producteur ayant introduit un dossier d'agrément doit se soumettre à tout moment aux contrôles exercés par la Commission d'agrément et par les autorités compétentes.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 27 mai 2004 portant agrément des « Côtes de Sambre et Meuse » comme vin de qualité d'appellation d'origine contrôlée V.Q.P.R.D.

Namur, le 27 mai 2004.

Le Ministre l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Wallex – Le droit wallon