

5 MARS 2008. – Arrêté ministériel portant agrément et fixant le cahier des charges du « Vin mousseux de qualité de Wallonie » et du « Crémant de Wallonie » comme vins mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (v.m.q.p.r.d.)
(M.B. du 19/06/2008, p. 31650)

Cet arrêté a été abrogé par l'AGW du 14 juillet 2016.

Le Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement et du Tourisme,

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 1^{er}, alinéa 1^{er} et les articles 3 et 4;

Vu la loi du 21 février 1986 sanctionnant les infractions aux règlements de la Communauté économique européenne en matière de marché vitivinicole;

Vu le décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne, modifié par le décret du 19 décembre 2002;

Considérant le Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, notamment les articles 54 à 58 et les annexes V, VI et VIII;

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

Considérant le Règlement (CE) n° 884/2001 de la Commission du 24 avril 2001 portant modalités d'application relatives aux documents accompagnant les transports des produits vitivinicoles et aux registres à tenir dans le secteur vitivinicole;

Considérant qu'il est nécessaire de réglementer au plus tôt la production en cours;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'autorité fédérale intervenue le 28 septembre 2007;

Vu l'urgence motivée par la nécessité de préserver la production en cours;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 5 mars 2008 agréant l'organisme certificateur des vins wallons et fixant l'appellation et les conditions d'agrément du « Vin mousseux de qualité de Wallonie » et du « Crémant de Wallonie » comme vins mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (v.m.q.p.r.d.),

Arrête:

Article unique. Le « Vin mousseux de qualité de Wallonie » et le « Crémant de Wallonie » sont agréés comme vins mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (v.m.q.p.r.d.) au sens des articles 54 à 58 du Règlement du Conseil (CE) n° 1493/1999 du 17 mai 1999 établissant des dispositions particulières relatives aux vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées et suivant le cahier des charges figurant à l'annexe du présent arrêté.

Namur, le 5 mars 2008.

B. LUTGEN

ANNEXE

Cahier des charges relatif à l'agrément du « Vin mousseux de qualité de Wallonie » et du « Crémant de Wallonie » comme vins mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (v.m.q.p.r.d.)

Chapitre premier Dispositions communes

Article 1^{er}. Dénomination et zones de production.

Les dénominations « Vin mousseux de qualité de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.) et « Crémant de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.) peuvent être utilisées pour les vins mousseux produits en Région wallonne et qui remplissent les conditions fixées au présent cahier des charges. Ces dénominations peuvent être éventuellement complétées par une des unités géographiques plus petites suivantes dont les raisins sont issus, tel que mentionné à l'annexe VIII, E.1. du Règlement (CE) n° 1493/1999:

Province du Brabant wallon:

« Roman Païs »

les communes: Braine-le-Château, Ittre, Nivelles, Rebecq, Tubize

« Ardennes brabançonnnes »

les communes: Chaumont-Gistoux, Grez-Doiceau, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Rixensart, Wavre

« Hesbaye brabançonne »

les communes: Beauvechain, Hélécinne, Incourt, Jodoigne, Orp-Jauche, Perwez, Ramillies

« Pays de Villers en Brabant wallon »

les communes: Chastre, Court-Saint-Etienne, Mont-Saint-Guibert, Villers-la-Ville, Walhain

« Pays de Waterloo »

les communes: Braine-l'Alleud, Genappe, La Hulpe, Lasne, Waterloo

Province de Hainaut:

« Pays de Mons »

les communes: Boussu, Colfontaine, Dour, Frameries, Hensies, Honnelles, Jurbise, Lens, Mons, Quaregnon, Quévy, Quiévrain, Saint-Ghislain

« Tournaisis »

les communes: Antoing, Ath, Beloeil, Bernissart, Brugelette, Brunehaut, Celles, Chièvres, Ellezelles, Enghien, Flobecq, Frasnes-lez-Anvaing, Lessines, Leuze-en-Hainaut, Mont-de-l'Enclus, Pecq, Péruwelz, Rumes, Silly, Tournai

« Pays du centre »

les communes: Braine-le-Comte, Chapelle-lez-Herlaimont, Ecaussinnes, La Louvière, Le Roeulx, Manage, Morlanwelz, Seneffe, Soignies

« Les Terres Blanches »

commune de Binche (Waudrez), Mons (Harmignies), Quévy (Givry et Aulnois), Erquelinnes (Grand-Reng) Estinnes

« Picardie »

les communes: Comines-Warneton, Estaimpuis, Mouscron

« Botte du Hainaut »

les communes: Beaumont, Chimay, Froidchapelle, Momignies, Sivry-Rance

« Pays de Charleroi »

les communes: Aiseau-Prezles, Charleroi, Châtelet, Courcelles, Farciennes, Fleurus, Gerpennes, Les Bons Villers, Montigny-le-Tilleul, Pont-à-Celles

« Val de Sambre et Thudinie »

les communes: Anderlues, Binche, Erquelinnes, Fontaine-l'Evêque, Ham-sur-Heure-Nalinnes, Lobbes, Merbes-le-Château, Thuin

Province de Liège:

« Hesbaye-Meuse »

les communes: Amay, Berloz, Donceel, Engis, Faimés, Fexhe-le-Haut-Clocher, Oreye, Remicourt, Saint-Georges-sur-Meuse, Verlaine, Villers-le-Bouillet, Waremme

« Thermes et Coteaux »

les communes: Beyne-Heusay, Chaudfontaine, Fléron, Trooz

« Pays de Herve »;

les communes: Aubel, Herve, Olne, Plombières, Soumagne, Thimister-Clermont, Welkenraedt

« Pays de Liège »

les communes: Ans, Awans, Crisnée, Flémalle, Grâce-Hollogne, Herstal, Juprelle, Liège, Neupré, Saint-Nicolas, Seraing

« Huy-Meuse-Condroz »

les communes: Clavier, Huy, Marchin, Modave, Nandrin, Tinlot

« Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne »

les communes: Braives, Burdinne, Geer, Hannut, Héron, Lincet, Wanze, Wasseiges

« Basse Meuse »

les communes: Bassenge, Blegny, Dalhem, Oupeye, Visé

Province de Luxembourg:

« Gaume »

les communes: Etalle, Meix-devant-Virton, Musson, Rouvroy, Saint-Léger, Tintigny, Virton

« Pays de la Semois entre Ardenne et Gaume »

les communes: Chiny, Florenville, Herbeumont

« Pays d'Arlon »

les communes: Arlon, Attert, Aubange, Martelange, Messancy

Province de Namur:

« Haute-Meuse dinantaise »

les communes: Anhée, Dinant, Hastière, Onhaye, Yvoir

« Pays de Namur »

les communes: Andenne, Assesse, Eghezée, Fernelmont, Floreffe, Fosses-la-Ville, Gesves, La Bruyère, Mettet, Namur, Ohey, Profondeville

« Sambre-Orneau »

les communes: Gembloux, Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Sombreffe

« Vallées des Eaux vives »

les communes: Cerfontaine, Couvin, Doische, Florennes, Philippeville, Viroinval, Walcourt.

Toutes les étapes de l'élaboration du vin doivent avoir lieu en Région wallonne ou dans une des unités géographiques plus petites susmentionnées.

Art. 2. Agrément des producteurs.

Tout producteur de la zone vitivinicole visée à l'article 1^{er} peut introduire, auprès de la Commission d'agrément mentionnée à l'article 8, une demande, sous la forme d'un dossier complet, pour figurer sur la liste des producteurs de vins aptes à recevoir la dénomination « Vin mousseux de qualité de Wallonie » ou « Crémant de Wallonie ». La Commission d'agrément statue sur la demande dans les trois mois par une décision motivée dont copie est transmise au Ministre.

Art. 3. Obtention de la dénomination.

Pour obtenir la dénomination « Vin mousseux de qualité de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.) ou « Crémant de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.), une demande doit être adressée par le producteur agréé à la Commission d'agrément visée à l'article 8.

Le demande doit contenir les éléments suivants:

1° nom et adresse du demandeur/producteur;

2° localisation des vignobles;

3° numéro cuve/fût;

4° année de production et volume;

5° cépage(s);

6° production par lot;

7° titre alcoométrique naturel;

8° une déclaration faisant apparaître que toute la transformation de raisins en vin s'est opérée en Région wallonne.

Art. 4. Enrichissement et désacidification.

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 conformément aux limites d'enrichissement prévue par le Règlement (CE) n° 1493/1999 - annexe V, points C et D.

2° il peut être procédé à une désacidification partielle du 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, conformément aux limites prévues par le Règlement (CE) n° 1493/1999 - annexe V, point E.

Art. 5. Analyse et appréciation des caractères organoleptiques.

Les producteurs agréés doivent soumettre le vin apte à porter la dénomination « Vin mousseux de qualité de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.) ou « Crémant de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.) à un examen analytique et à un examen organoleptique.

L'examen analytique est effectué par les services de la Direction générale Contrôle et Médiation du Service public fédéral Économie, Classes moyennes, P.M.E. & Énergie, il vise à vérifier le titre alcoométrique, l'acidité totale et les teneurs en sucre et en anhydride sulfureux des échantillons. Seuls les vins conformes sont soumis à l'examen organoleptique.

Les frais des examens analytiques 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, trois échantillons scellés contradictoirement de 75 cl sont prélevés par la Direction générale Contrôle et Médiation susmentionnée. 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.

Art. 6. Protection de l'indication géographique.

Sans préjudice des mentions complémentaires autorisées par la Commission d'agrément et moyennant l'observation des conditions énumérées au présent cahier des charges, le vin peut porter la dénomination « Vin mousseux de qualité de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.) ou « Crémant de Wallonie » (v.m.q.p.r.d.).

Les termes « Vin mousseux de qualité de Wallonie » ou « Crémant de Wallonie » et tout autre terme faisant allusion à la zone de production ci-dessus dénommée, 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.

Art. 7. Étiquetage, mentions obligatoires et facultatives.

L'étiquetage, les mentions obligatoires et les mentions facultatives doivent être conformes à l'annexe VIII du Règlement (CE) n° 1493/1999, notamment les points E.4. en ce qui concerne la mention « méthode traditionnelle » et le point E.6. b) en ce qui concerne la mention « crémant ».

Art. 8. Commission d'agrément.

La Commission d'agrément est chargée de la reconnaissance du vin comme « Vin mousseux de qualité de Wallonie » ou « Crémant de Wallonie ». Elle est chargée de l'inventaire des parcelles et dresse la liste des producteurs agréés. Elle concourt à la réalisation des objectifs d'un vin mousseux de qualité et met tout en œuvre pour protéger ladite dénomination.

La Commission d'agrément est habilitée à proposer au Ministre des modifications au présent cahier des charges, dans le respect des Règlements européens en vigueur, par une majorité de deux tiers de ses membres présents et/ou représentés.

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

Art. 9. Transport.

Le transport de moût ou de vin de base en vrac n'est autorisé qu'à l'intérieur du territoire de la Région wallonne ou d'une des unités géographiques mentionnées à l'article 1^{er}, moyennant notification préalable à la Commission d'agrément.

Le contrôle des documents d'accompagnement, de l'étanchéité des cuves et de la traçabilité du contenu sera assuré par les services de la Direction générale Contrôle et Médiation susmentionnés.

Art. 10. Contrôles.

La déclaration de stock au 31 août de l'année de récolte doit être transmise chaque année à la Commission d'agrément pour le 1^{er} octobre.

La déclaration de récolte doit être transmise à ladite Commission pour le 15 décembre de chaque année.

La demande d'agrément du vin mousseux de qualité ne peut avoir lieu avant le 1^{er} juin de l'année qui suit la récolte.

Les formulaires de déclaration de stock, de récolte et de demande d'agrément sont fournis par le secrétariat de la Commission.

La Direction générale Contrôle et Médiation susmentionnée est chargée du contrôle du respect du présent cahier des charges ainsi que de celui des éléments documentaires.

Le producteur agréé doit se soumettre à tout moment aux contrôles exercés par la Commission d'agrément et par les autorités compétentes susmentionnées.

S'il ressort du contrôle que les dispositions du présent cahier des charges n'ont pas été respectées, l'agrément peut être retiré et les frais de contrôle mis à la charge du producteur concerné, assortis le cas échéant d'autres sanctions légales ou administratives.

Chapitre II **Vin mousseux de qualité de Wallonie (v.m.q.p.r.d.)**

Art. 11. Cépages.

Les vins blancs ou rosés destinés à l'élaboration d'un « Vin mousseux de qualité de Wallonie » doivent provenir des cépages suivants:

Chardonnay;

Pinot noir;

Pinot blanc;

Pinot gris;

Pinot Meunier;

Auxerrois;

Riesling.

Art. 12. Vin de base.

Les vins de base qui seront destinés à la production de vins mousseux de qualité doivent être répertoriés dans des registres séparés et répondre aux conditions de l'annexe V du Règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole.

Les vins mousseux qui ont droit à la dénomination « Vin mousseux de qualité de Wallonie » doivent provenir des vins blancs et rosés des cépages prévus à l'article 11.

Art. 13. Titre alcoométrique.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal du vin de base est de 8 % vol.

Le titre alcoométrique volumique effectif ne peut être inférieur à 8,5 % vol.

En cas d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des vins de base, comme prévu à l'article 2, 1°, le titre alcoométrique volumique total ne peut en aucun cas dépasser 11,5 % vol tel que mentionné à l'annexe V du Règlement (CE) n° 1493/1999.

Art. 14. Rendement à l'hectare.

Le rendement moyen maximal des vins de base est limité à 95 hl/ha. Le rendement peut être adapté annuellement par la Commission d'agrément.

Art. 15. Documents relatifs aux vins destinés à l'élaboration de « Vin mousseux de qualité de Wallonie ».

Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin et la vendange, la mention « vin destiné à l'élaboration de vin mousseux de qualité de Wallonie » est obligatoire.

Chapitre III **Crémant de Wallonie (v.m.q.p.r.d.)**

Art. 16. Cépages.

Les vins destinés à l'élaboration de « Crémant de Wallonie » ne peuvent être issus exclusivement que des cépages suivants:

Chardonnay;

Pinot noir;

Pinot blanc;

Pinot meunier.

Art. 17. Carnet de pressoir.

La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu de pressurage.

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Ce carnet précise, pour chaque lot, la date et l'heure du début de chaque opération, le poids des raisins mis en œuvre par cépage, leur titre alcoométrique en puissance, leur origine, le nom du viticulteur et les volumes des moûts obtenus. Il doit être tenu sur place à la disposition des agents de la Direction générale Contrôle et Médiation, qui peuvent effectuer librement toutes opérations de contrôle.

Art. 18. Vin de base.

Les vins de base qui seront destinés à la production de « Crémant de Wallonie » doivent être répertoriés dans des registres séparés et répondre aux conditions de l'annexe V du Règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole.

Les vins mousseux qui ont droit à la dénomination « Crémant de Wallonie » doivent provenir des vins blancs et rosés des cépages prévus à l'article 16.

La mention « vin destiné à l'élaboration de Crémant de Wallonie » ne peut être appliquée qu'à des vins vinifiés conformément aux usages locaux provenant de raisins récoltés à bonne maturité et obtenus dans la limite prévue de 100 litres de moût pour 150 kg de vendanges.

Les raisins ne peuvent être transportés que dans des récipients non étanches; pour la vinification, tant en blanc qu'en rosé, les raisins doivent être mis entiers dans le pressoir.

L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoirs contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des « Crémants de Wallonie ».

Art. 19. Titre alcoométrique.

La dénomination « Crémant de Wallonie » ne peut s'appliquer qu'à des vins provenant de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 8 %.

Le titre alcoométrique volumique effectif ne peut être inférieur à 8,5 % vol.

Si les vins subissent un enrichissement, conformément au règlement en vigueur, le titre alcoométrique volumique total maximum est de 11,5 % vol avant adjonction de la liqueur d'expédition, sous peine de perdre le droit à l'appellation d'origine considérée, conformément à l'annexe V - point D7 du Règlement (CE) n° 1493/1999.

La liqueur de tirage doit être conforme au Règlement (CE) n° 1493/1999, annexe VI, point K, sous 5. La liqueur d'expédition doit être conforme au Règlement (CE) n° 1493/1999, annexe V, point H, sous 2.

Art. 20. Rendement à l'hectare.

Le rendement maximum est fixé, par hectare de vignes en production pouvant bénéficier de l'appellation, à 95 hectolitres. Cette limite peut être adaptée, le cas échéant, par la commission de d'agrément, notamment en fonction de conditions climatiques exceptionnelles.

Art. 21. Documents relatifs aux vins destinés à l'élaboration de « Crémant de Wallonie ».

Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin et la vendange, la mention « vin destiné à l'élaboration de Crémant de Wallonie » est obligatoire.

Art. 22. Conditions particulières d'élaboration du « Crémant de Wallonie ».

Les « Crémants de Wallonie » doivent être rendus mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille.

Ils doivent se trouver sans interruption sur lies pendant au moins neuf mois à partir de la constitution de la cuvée dans la même entreprise située dans l'aire de production.

Ils doivent être séparés des lies par dégorgement.

Le tirage en bouteilles où s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu avant le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Ils doivent présenter après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20 degrés Celsius. Leur teneur en anhydride sulfureux total ne doit pas excéder 150 milligrammes par litre. La teneur en sucre doit être inférieure à 50 grammes par litre.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 5 mars 2008 portant agrément et fixant le cahier des charges du « Vin mousseux de qualité de Wallonie » et du « Crémant de Wallonie » comme vins mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (v.m.q.p.r.d.).

Namur, le 5 mars 2008.

Le Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement
et du Tourisme,

B. LUTGEN