

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

Décret du 27 juillet 2004 modifiant le décret du 21 août 1990 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux »

NOR : AGRP0400195D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole et les règlements pris pour son application ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code rural ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret du 21 août 1990 modifié relatif à la définition de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » ;

Vu le décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueurs ;

Vu la proposition du comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine des 6 et 7 novembre 2003,

Décète :

Art. 1^{er}. – L'article 2 du décret du 21 août 1990 susvisé est remplacé ainsi qu'il suit :

« *Art. 2.* – Les vins sont issus de raisins récoltés à l'intérieur de l'aire délimitée de production de l'appellation "Blanquette de Limoux" sur des parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) au plus tard le 31 mai précédant la récolte. Cette déclaration d'affectation est jointe à la déclaration de récolte. »

Art. 2. – L'article 3 du décret du 21 août 1990 susvisé est remplacé ainsi qu'il suit :

« *Art. 3.* – Pour avoir droit à la dénomination "Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Limoux", les vins doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tout autre :

– cépages principaux : chardonnay B et chenin B. Ces deux cépages considérés ensemble ne peuvent dépasser 90 % de l'encépagement.

Le chenin B doit être présent avec un minimum de 20 % et ne doit pas excéder 40 % de l'encépagement ;

– cépages accessoires : mauzac B et pinot N.

Ces deux cépages considérés ensemble ou séparément ne peuvent dépasser 20 % de l'encépagement. Le pinot N ne peut dépasser à lui seul 10 % de l'encépagement.

Par encépagement, il faut comprendre l'encépagement de la totalité des parcelles produisant les vins destinés à l'élaboration de Crémant de Limoux. »

Art. 3. – A l'article 4 du décret du 21 août 1990 susvisé, la section 1 est remplacée par les dispositions suivantes :

« 1. Taille : la dénomination "Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Limoux" est réservée aux vins provenant de vignes taillées conformément aux dispositions suivantes :

– soit une taille Guyot simple comportant une baguette à 8 yeux maximum plus 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs ;

– soit une taille courte à 6 coursons à 2 yeux francs.

Art. 4. – L'article 5 du décret du 21 août 1990 susvisé est remplacé ainsi qu'il suit :

« Art. 5. – Le rendement de base des vins de base visé à l'article R. 641-73 du code rural est fixé à 7 500 kilogrammes de vendange à l'hectare.

Le rendement butoir prévu à l'article R. 641-76 du code rural est fixé à 9 000 kilogrammes de vendange à l'hectare. »

Art. 5. – L'article 6 du décret du 21 août 1990 susvisé est remplacé ainsi qu'il suit :

« Art. 6. – La dénomination "Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Limoux" est réservée aux vins d'un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %, issus de raisins récoltés à bonne maturité et présentant pour tout lot unitaire de vendange une richesse naturelle correspondant au moins à 153 grammes de sucre par litre de moût.

Les raisins doivent être mis entiers dans le pressoir. Ils ne doivent être ni écrasés ni égrenés.

A compter de la campagne 2007-2008, les installations de pressurage doivent être agréées par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine.

Cet agrément, qui est donné après avis d'une commission d'experts désignés par ledit comité national, atteste de la conformité de l'installation de pressurage avec les normes qualitatives fixées dans le cahier des charges approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à l'agrément avant l'entrée en activité de l'installation.

Les vins destinés à l'élaboration de Crémant de Limoux ne peuvent être obtenus que dans la limite maximale de 100 litres de moût pour 150 kilogrammes de vendange mise en œuvre.

La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu de réception des raisins ainsi que la tenue d'un carnet de pressoir. Ce carnet précise, pour chaque marc, la date et l'heure du début de chaque opération, le poids des raisins mis en œuvre par cépage, leur titre alcoométrique volumique en puissance, leur origine et les volumes des moûts obtenus. Il doit être tenu sur place à la disposition des agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et de la direction générale des douanes et droits indirects.

L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage et de pressurage de la vendange par vis hélicoïdale ou par pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration de ces vins.

La concentration est interdite. »

Art. 6. – L'article 8 du décret du 21 août 1990 susvisé est remplacé ainsi qu'il suit :

« Art. 8. – Les vins à appellation d'origine contrôlée "Crémant de Limoux" ne peuvent être élaborés qu'à partir des vins déclarés sous la dénomination "vin destiné à l'élaboration de Crémant de Limoux" comportant :

– au maximum 90 % de vins issus de cépages chardonnay B et chenin B considérés globalement ;

– de 20 à 40 % de chenin B ;

– au maximum 20 % de vins issus des cépages mauzac B et pinot N considérés ensemble, le pinot N ne pouvant dépasser seul 10 %. »

Art. 7. – A l'article 9 du décret du 21 août 1990 susvisé, les alinéas 3 et 4 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 12 mois.

Un délai minimum de 15 mois est exigé entre la date d'adjonction de la liqueur de tirage et celle de la commercialisation. »

Art. 8. – L'article 13 du décret du 21 août 1990 susvisé est abrogé.

Art. 9. – Les vins de la récolte 2003, issus des vendanges récoltées dans l'aire délimitée de production de l'appellation « Blanquette de Limoux », peuvent être agréés en appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » dans la mesure où ils répondent aux conditions fixées par le présent décret.

Art. 10. – Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation et le secrétaire d'Etat au budget et à la réforme budgétaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 27 juillet 2004.

JEAN-PIERRE RAFFARIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales,*

HERVÉ GAYMARD

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
NICOLAS SARKOZY

*Le ministre délégué
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat,
aux professions libérales
et à la consommation,*
CHRISTIAN JACOB

*Le secrétaire d'Etat au budget
et à la réforme budgétaire,*
DOMINIQUE BUSSEREAU