

**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.**

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 04-11-2004 et mise à jour au 26-06-2007)

Source : REGION WALLONNE

Publication : 04-11-2004 numéro : 2004203295 page : 74553 IMAGE

Dossier numéro : 2004-05-27/15

Entrée en vigueur : 14-11-2004

Article 1. 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

ANNEXE.

Art. N. 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 1. (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

Amay

Andenne

Anhee

Ans

Anthignes

Assesse

Aubange

Aubel

Awans

Aywaille

Baelen

Bassenge

Beaumont

Beauraing

Bertogne

Bertrix

Beyne-Heusay

Bievre

Blegny

Bouillon

Braives

Burdinne

Butgenbach

Cerfontaine

Charleroi

Chatelet

Chaufontaine

Chiny

Ciney  
Clavier  
Comblain-au-Pont  
Couvin  
Crisnee  
Dalhem  
Daverdisse  
Dinant  
Dison  
Doische  
Donceel  
Durbuy  
Engis  
Erezee  
Esneux  
Etalle  
Eupen  
Faimés  
Farciennes  
Fernelmont  
Ferrières  
Fexhe-le-Haut-Clocher  
Flemalle  
Fleron  
Floreffe  
Florennes  
Florenville  
Fontaine-l'Évêque  
Fosses-la-Ville  
Froidchapelle  
Gedinne  
Geer  
Gerpennes  
Gesves  
Grace-Hollogne  
Habay  
Hamoir  
Hamois  
Ham-sur-Heure-Nalinne  
Hastière  
Havelange  
Herbeumont  
Héron  
Herstal  
Herve  
Hotton  
Houyet  
Huy  
Jalhay  
Jemeppe-sur-Sambre  
Juprelle  
Kelmis/La Calamine  
La Bruyère  
La Roche-en-Ardenne  
Libin  
Liège

Lierneux  
Limbourg  
Lontzen  
Malmedy  
Manhay  
Marche-en-Famenne  
Marchin  
Meix-devant-Virton  
Mettet  
Modave  
Montigny-le-Tilleul  
Musson  
Namur  
Nandrin  
Nassogne  
Neupre  
Ohey  
Olne  
Onhaye  
Ouffet  
Oupeye  
Paliseul  
Pepinster  
Philippeville  
Plombières  
Profondeville  
Raeren  
Remicourt  
Rendeux  
Rochefort  
Rouvroy  
Sainte-Ode  
Saint-Georges-sur-Meuse  
Saint-Hubert  
Saint-Leger  
Saint-Nicolas  
Sambreville  
Seraing  
Sivry-Rance  
Somme-Leuze  
Soumagne  
Spa  
Sprimont  
Stavelot  
Stoumont  
Tellin  
Tenneville  
Theux  
Thimister-Clermont  
Thuin  
Tinlot  
Tintigny  
Trois-Ponts  
Trooz  
Verlaine  
Verviers

Villers-le-Bouillet  
Viroinval  
Virton  
Vise  
Vresse-sur-Semois  
Waimés  
Walcourt  
Wanze  
Welkenraedt  
Wellin  
Yvoir

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  
Anderlues  
Arlon  
Attert  
Bastogne  
Berloz  
Binche  
Bullingen  
Burg-Reuland  
Chapelle-lez-Herlaimont  
Chastre  
Chimay  
Courcelles  
Eghezée  
Erquelines  
Estinnes  
Fleurus  
Gembloux  
Genappe  
Gouvy  
Hannut  
Houffalize  
Leglise  
Les Bons Villers  
Libramont-Chevigny  
Lobbes  
Manage  
Martelange  
Merbes-le-Château  
Messancy  
Momignies  
Morlanwelz  
Neufchâteau  
Nivelles  
Oreye  
Perwez  
Pont-a-Celles  
Ramillies  
Sankt Vith  
Seneffe

Sombreffe  
Vaux-sur-Sure  
Vielsalm  
Villers-la-Ville  
Walhain  
Waremme  
Wasseiges

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.) <AM 2007-05-29/37, art. 1, 002; En vigueur : 06-07-2007>

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);
- 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.

Étiquetage, 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;
- 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.