

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Arrêté du 20 août 2004 relatif aux examens analytique et organoleptique pour les vins mousseux et pétillants à appellation d'origine contrôlée

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,

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, notamment les articles R. 641-94 à R. 641-98 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 67-1007 du 15 novembre 1967 modifié relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine contrôlée ;

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 en date des 11 et 12 février 2004,

Arrêtent :

Article 1

Le présent arrêté fixe les règles de procédure relatives aux examens analytique et organoleptique, à la délivrance du certificat d'aptitude et du certificat d'agrément pour les vins mousseux et pétillants à appellation d'origine contrôlée prévus par les articles R. 641-94 à R. 641-98 du code rural.

Pour chaque appellation, un règlement intérieur approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), après avis du syndicat de défense de l'appellation, précise les modalités d'application du présent arrêté. Ce règlement intérieur est homologué par arrêté du ministre chargé des finances et du ministre chargé de l'agriculture. Il est consultable auprès des services locaux de l'INAO.

Article 2

Le certificat d'aptitude visé à l'article 1er du présent arrêté porte sur les moûts ou les vins dits « vins de base » destinés à l'élaboration des vins mousseux ou pétillants d'appellation d'origine contrôlée. Pour chaque appellation, le règlement intérieur précise si le certificat d'aptitude porte sur les moûts ou les vins de base.

a) Certificat d'aptitude des moûts :

Seule une appellation dont le décret prévoit une procédure d'agrément des installations de pressurage peut opter pour le principe du certificat d'aptitude des moûts.

Les moûts obtenus dans ces installations sont considérés comme bénéficiant d'un certificat d'aptitude sous réserve qu'ils remplissent les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée considérée.

Toutefois, le règlement intérieur de l'appellation peut prévoir les conditions dans lesquelles le détenteur de vin ou son représentant est tenu d'obtenir un certificat d'aptitude des vins de base.

b) Certificat d'aptitude des vins de base :

1. Pour l'obtention du certificat d'aptitude, chaque détenteur de vin de base ou son représentant effectue une demande de certificat d'aptitude auprès des services de l'INAO, dans un délai défini dans le règlement intérieur de l'appellation.

2. La demande de certificat d'aptitude, établie par unité de vinification, indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base pour lequel est demandé le certificat d'aptitude ainsi que la surface correspondante si cette dernière n'est pas exigée dans la déclaration de récolte ;
- le numéro EVV (exploitation vitivinicole) ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Pour être recevable, cette demande est accompagnée notamment :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts et de vins de base ;
- d'une déclaration d'encépagement ou de modification d'encépagement validée par la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) dans le cas où l'encépagement de l'exploitation tel qu'enregistré dans le casier viticole informatisé (CVI) n'est pas à jour ;
- d'une copie du carnet de pressoir, lorsque ce carnet est prévu dans le décret de l'appellation ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, établi selon les modalités définies dans le règlement intérieur de l'appellation.

3. Dans les conditions définies dans le règlement intérieur de l'appellation, un titre de paiement représentant une partie du montant de la cotisation dû au titre de l'article L. 641-10 du code rural peut accompagner la demande de certificat d'aptitude.

Article 3

1. Les prélèvements d'échantillons destinés aux examens analytique et organoleptique sont effectués par des agents de prélèvement qui peuvent être soit les agents de l'INAO, soit des agents habilités à cette fin par les services dudit institut.

Toute obstruction au prélèvement entraîne l'arrêt définitif de la procédure d'agrément pour la campagne en cours.

2. Le règlement intérieur de l'appellation précise la nature, la taille maximale des lots, la méthode d'échantillonnage ainsi que le nombre d'échantillons prélevés. Un échantillon témoin est laissé chez le détenteur du vin de base ou son représentant.

Les prélèvements d'échantillons sont effectués en une seule fois dans le lieu d'entrepôt figurant dans la demande de certificat d'aptitude. Toutefois, dans le cas où le règlement intérieur de l'appellation le prévoit, le détenteur du vin de base ou son représentant peut demander à fractionner les prélèvements. Dans ce cas, le règlement intérieur de l'appellation définit les modalités de chaque prélèvement ainsi que les conditions de traçabilité.

3. Le détenteur du vin de base ou son représentant établit une demande de prélèvement précisant pour chaque lot à prélever les contenants, leurs numéros, l'appellation d'origine qu'ils contiennent et les volumes correspondants. A partir de cette demande, l'agent de prélèvement reporte sur une fiche l'identification des contenants et volumes correspondants prélevés. Cette fiche est contresignée par le détenteur du vin de base ou son représentant et l'agent de prélèvement.

4. Pour assurer la traçabilité, le demandeur doit apporter la preuve des mouvements des vins détenus dans sa cave à tous les stades de la procédure d'agrément. A défaut de cette preuve, la demande de certificat d'aptitude est non recevable.

5. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme.

L'anonymat des échantillons est assuré à leur réception par les services de l'INAO. Toutefois, l'organisme agréé peut procéder aux opérations matérielles relatives à l'anonymat dans le cadre des dispositions de la convention prévue à l'article R. 641-95 du code rural et sous réserve d'une certification de ce service au sens de l'article L. 115-27 du code de la consommation.

Article 4

1. Les échantillons prélevés doivent satisfaire à un examen analytique et organoleptique. Le règlement intérieur de l'appellation définit la période au cours de laquelle peuvent être effectués ces examens.

Les vins de base peuvent ne pas faire l'objet d'un examen organoleptique dans la mesure où le règlement intérieur de l'appellation le prévoit.

2. L'examen analytique porte au minimum et obligatoirement sur les éléments suivants :

- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- SO₂ total.

Pour cet examen peuvent s'ajouter d'autres éléments précisés dans le règlement intérieur de l'appellation compte tenu des conditions de production de l'appellation concernée.

3. Les modalités de transmission des échantillons aux laboratoires chargés d'effectuer l'examen et de communication des résultats d'analyse sont précisées dans le règlement intérieur de l'appellation.

4. L'examen organoleptique porte au minimum sur les éléments prévus par la réglementation communautaire.

5. Les dégustateurs figurant sur la liste prévue à l'article R. 641-96 du code rural sont notamment choisis parmi les familles des viticulteurs, des négociants en vins, des oenologues, des courtiers en vins, des techniciens de la viticulture et des sommeliers. La liste est arrêtée en début de chaque campagne viticole.

Pour établir leurs propositions, les syndicats de défense consultent au préalable les autres organisations professionnelles intéressées.

Le président du syndicat de défense de l'appellation, le personnel de l'organisme agréé et son président, ainsi que les agents de l'INAO, ne peuvent être nommés dégustateurs.

6. Chaque commission de dégustation comprend au minimum trois membres représentant au moins deux des familles professionnelles précitées.

7. L'avis de la commission est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- favorable ;
- défavorable, en indiquant le motif.

L'avis de chaque membre est communicable aux seuls services de l'INAO.

8. Un agent de l'INAO établit le procès-verbal de la séance. Toutefois, l'organisme agréé peut établir ce procès-verbal dans le cadre des dispositions de la convention précitée et sous réserve d'une certification de ce service au sens de l'article L. 115-27 du code de la consommation.

9. Tous les frais afférents notamment au prélèvement, à la salle de dégustation, au matériel nécessaire à l'examen organoleptique et à son entretien ainsi que la formation des dégustateurs sont à la charge de l'organisme agréé.

Article 5

1. Si les résultats analytiques sont conformes à la réglementation et si l'avis de la commission de dégustation, lorsqu'il est requis, est favorable, les services de l'INAO délivrent au demandeur un certificat d'aptitude, dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

Les résultats de l'examen analytique sont joints au certificat d'aptitude.

Les décisions d'aptitude sont notifiées à la direction générale des douanes et droits indirects.

2. Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou en cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, les services de l'INAO notifient au demandeur une décision de refus d'aptitude, dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

3. L'intéressé peut demander auprès des services de l'INAO, dans un délai d'un mois à compter de la notification d'un

refus, que les vins de base soient soumis à une deuxième session d'examens analytique et, le cas échéant, organoleptique, dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

Le règlement intérieur précise si ces examens sont effectués à partir soit de nouveaux échantillons prélevés selon la procédure définie à l'article 3 du présent arrêté, soit d'un échantillon témoin prélevé en vue de la première session.

4. Si, à l'issue de la deuxième session, les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation, ou en cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, la décision de refus d'aptitude est notifiée au demandeur dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation. Dans ce cas, l'intéressé peut, en dernier ressort, renouveler sa demande auprès des services de l'INAO dans un délai d'un mois à compter de la notification de la décision de refus afin que les vins de base soient soumis à une commission régionale. En cas de nouveau prélèvement d'échantillons, préalablement à la dégustation, les vins de base sont soumis à un nouvel examen analytique.

Article 6

1. Les examens sont réalisés selon les dispositions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation. Celui-ci précise s'ils sont effectués à partir :

- soit de nouveaux échantillons prélevés selon la procédure définie à l'article 3 du présent arrêté ;
- soit d'un échantillon témoin prélevé en vue de la première session.

2. Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes, les services de l'INAO notifient au demandeur une décision de refus dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

3. La commission régionale comprend au minimum cinq membres représentant au moins deux des familles professionnelles prévues au cinquième paragraphe de l'article 4 du présent arrêté. Au moins deux des membres représentent l'appellation d'origine concernée.

4. L'avis de la commission est donnée à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- favorable ;
- défavorable, en indiquant le motif.

L'avis de chaque membre est communicable aux seuls services de l'INAO.

5. Un agent de l'INAO établit le procès-verbal de la séance. Toutefois, l'organisme agréé peut établir ce procès-verbal dans le cadre des dispositions de la convention précitée et sous réserve d'une certification de ce service au sens de l'article L. 115-27 du code de la consommation.

6. Les services de l'INAO, au vu de l'avis de la commission régionale, notifient la décision d'aptitude ou de refus d'aptitude dans un délai de quinze jours de la date de l'avis de la commission régionale.

Article 7

Les décisions définitives de refus d'aptitude sont notifiées à la direction générale des douanes et droits indirects et à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Article 8

1. Pour l'obtention du certificat d'agrément, chaque détenteur de vin mousseux ou pétillant ou son représentant effectue auprès des services de l'INAO, dans un délai défini dans le règlement intérieur de l'appellation, une demande de certificat d'agrément. Cette demande intervient au plus tard lors du dépôt de la déclaration de fin de tirage auprès des services locaux de la direction générale des douanes et des droits indirects.

2. La demande de certificat d'agrément, établie par unité de vinification, indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols pour lequel est demandé le certificat d'agrément ;
- le numéro EVV (exploitation vitivinicole) ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

Pour être recevable, cette demande est accompagnée notamment par :

- un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;

- le cas échéant, une copie du certificat d'aptitude des vins de base ;

- le plan général des lieux de stockage du vin.

3. Un titre de paiement, représentant une partie ou la totalité du montant de la cotisation dû au titre de l'article L. 641-10 et le droit dû au titre de l'article L. 641-8 du code rural, doit obligatoirement accompagner la demande de certificat d'agrément, conformément aux articles R. 641-94 à R. 641-98 du code rural.

Article 9

1. Les prélèvements d'échantillons destinés aux examens analytique et organoleptique sont effectués par des agents de prélèvement qui peuvent être soit les agents de l'INAO, soit des agents habilités à cette fin par les services dudit institut.

Toute obstruction au prélèvement entraîne l'arrêt définitif de la procédure d'agrément pour la campagne en cours.

2. Le règlement intérieur de l'appellation précise la nature, la taille maximale des lots, la méthode d'échantillonnage ainsi que le nombre d'échantillons prélevés.

3. L'agent de prélèvement reporte sur une fiche l'identification des contenants et volumes correspondants prélevés. Cette fiche est contresignée par le détenteur du vin ou son représentant et l'agent de prélèvement.

4. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme.

L'anonymat des échantillons est réalisé dans les conditions fixées au cinquième paragraphe de l'article 3 du présent arrêté.

Article 10

1. Les échantillons prélevés doivent satisfaire à un examen analytique et organoleptique. Le règlement intérieur de l'appellation définit la période au cours de laquelle peuvent être effectués ces examens.

A l'exception des vins mousseux et pétillants de type aromatique, le début de cette période est fixé au plus tôt trois mois avant le terme de présence sur lies fixé dans le décret de l'appellation ou par la réglementation communautaire. Ce délai de trois mois peut être porté à six mois pour les vins mousseux ou pétillants dont la durée de vieillissement sur lies est au minimum de douze mois.

2. L'examen analytique porte au minimum et obligatoirement sur les éléments suivants :

- acidité volatile ;

- titre alcoométrique volumique acquis ;

- SO₂ total ;

- glucose et fructose ;

- la pression, exprimée en bars.

Pour cet examen peuvent s'ajouter d'autres éléments précisés dans le règlement intérieur de l'appellation compte tenu des conditions de production de l'appellation concernée.

3. Les modalités de transmission des échantillons aux laboratoires chargés d'effectuer l'examen et de la communication des résultats d'analyse sont précisées dans le règlement intérieur de l'appellation.

4. L'examen organoleptique porte au minimum sur les éléments prévus par la réglementation communautaire.

5. Pour chaque appellation, la liste des dégustateurs prévue à l'article R. 641-96 du code rural est proposée et établie dans les conditions fixées au cinquième paragraphe de l'article 4 du présent arrêté.

6. Chaque commission de dégustation comprend au minimum trois membres représentant au moins deux des familles professionnelles précitées.

7. L'avis de la commission est donnée à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- favorable ;
- défavorable, en indiquant le motif.

Si, lors des première et deuxième sessions, la commission émet un avis défavorable, elle peut proposer une remise en cercle des vins dans les conditions fixées dans le règlement intérieur de l'appellation. Cette disposition n'est pas applicable aux vins mousseux ou effervescents de type aromatique.

L'avis de chaque membre est communicable aux seuls services de l'INAO.

8. Le procès-verbal de la séance de dégustation est établi dans les conditions fixées au huitième paragraphe de l'article 4 du présent arrêté.

9. Tous les frais afférents notamment au prélèvement, à la salle de dégustation, au matériel nécessaire à l'examen organoleptique et à son entretien, ainsi que la formation des dégustateurs sont à la charge de l'organisme agréé.

Article 11

1. Si les résultats analytiques sont conformes à la réglementation et, le cas échéant, si l'avis de la commission de dégustation est favorable, les services de l'INAO délivrent au demandeur un certificat d'agrément, dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

Les résultats de l'examen analytique sont joints au certificat d'agrément.

2. Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou en cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, les services de l'INAO notifient au demandeur une décision de refus d'agrément dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

3. L'intéressé peut demander auprès des services de l'INAO, dans un délai d'un mois à compter de la notification d'un refus, que les vins soient soumis à une deuxième session d'examens analytique et, le cas échéant, organoleptique, dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation.

4. Si à l'issue de la deuxième session, les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou en cas d'avis défavorable de la commission de dégustation, la décision de refus d'agrément est notifiée au demandeur dans les conditions prévues dans le règlement intérieur de l'appellation. Dans le cas d'un vin non agréé pour motif organoleptique, l'intéressé peut, en dernier ressort, renouveler sa demande auprès des services de l'INAO dans un délai d'un mois à compter de la notification de la décision de refus afin que les vins soient soumis à une commission régionale.

Article 12

1. Les examens sont réalisés dans les conditions fixées dans le règlement intérieur de l'appellation.

2. La commission régionale comprend au minimum cinq membres représentant au moins deux des familles professionnelles prévues au cinquième paragraphe de l'article 4 du présent arrêté. Au moins deux des membres représentent l'appellation d'origine concernée.

3. L'avis de la commission est donnée à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- favorable ;
- défavorable en indiquant le motif.

L'avis de chaque membre est communicable aux seuls services de l'INAO.

4. Le procès-verbal de la séance de dégustation est établi dans les conditions fixées au huitième paragraphe de l'article 4 du présent arrêté.

5. Les services de l'INAO, au vu de l'avis de la commission régionale, notifient la décision d'agrément ou son refus dans un délai de quinze jours à compter de la date de l'avis de la commission régionale.

Article 13

Les décisions définitives de refus d'agrément sont notifiées à la direction générale des douanes et droits indirects et à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Article 14

1. Lorsque les services de l'INAO notifient au demandeur une décision de non-agrément des vins mousseux ou pétillants accompagnée d'une proposition de remise en cercle de ces vins, ce dernier dispose d'un délai d'un mois aux fins de réponse.
2. Les vins ayant fait l'objet d'une remise en cercle et, le cas échéant, assemblés avec d'autres moûts ou vins, sont soumis à la procédure d'aptitude relative aux vins de base prévue aux articles 2 à 7 du présent arrêté.

Article 15

En cas de non-respect de la réglementation vitivinicole, et notamment d'une condition de production de l'appellation d'origine revendiquée, la demande de certificat d'aptitude ou d'agrément est non recevable.

Article 16

L'arrêté du 20 novembre 1974 relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée est abrogé.

Article 17

Le directeur des politiques économique et internationale, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général des douanes et droits indirects sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui entre en vigueur à compter du 1er août 2004 et sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 20 août 2004.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,

de la pêche et des affaires rurales,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur

des politiques économique et internationale :

L'ingénieure en chef du génie rural,

des eaux et des forêts,

M. Guittard

Le ministre délégué

aux petites et moyennes entreprises,

au commerce, à l'artisanat,

aux professions libérales

et à la consommation,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général

de la concurrence, de la consommation

et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

L. Valade

Le secrétaire d'Etat au budget

et à la réforme budgétaire,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général

des douanes et droits indirects :

Le chef de service,

B. Nicolaieff