

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:

Article_105_not_minor

2. Description et motifs de la modification

Titre:

Pratiques vitivinicoles

Description et motifs

- certaines parcelles du vignoble champenois sont en situation de forte pente où les travaux ne peuvent être réalisés avec des engins agricoles classiques. Pour faire face à l'interdiction des traitements par hélicoptère, le recours à des engins adaptés pour les fortes pentes nécessite de disposer d'allées de circulation d'une largeur supérieure à l'écartement maximal autorisé. La disposition introduite au a) du 1° du point VI "Conduite du vignoble" du chapitre Ier du cahier des charges autorise, pour ces situations de forte pente (pente supérieure à 35% ou pente supérieure à 25% associée à un devers supérieur à 10%), la plantation avec des allées de 1,50 à 3 mètres de large. La somme des écartements (écartements entre pieds + écartements entre rangs) est ramenée de 2,50 à 2,30 mètres pour les autres rangs;
Cette règle est inscrite au a) du point 5 "Pratiques vitivinicoles" du document unique.

- sous le titre « pratique œnologique spécifique », au a) du point 5 "Pratiques vitivinicoles" du document unique, une modification est apportée afin de ne pas restreindre l'interdiction d'utiliser des morceaux de bois aux morceaux de « bois de chêne ». Le cahier des charges est modifié au f) du point IX "Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage" du chapitre Ier.

Titre:

Règles de présentation et d'étiquetage

Description et motifs

-au point XII « Règles de présentation et d'étiquetage » du chapitre Ier du cahier des charges :
- un b) est inséré, autorisant la mention dans l'étiquetage des vins d'une unité géographique plus petite, conformément aux dispositions de l'article 120 1 g) du règlement (UE) n° 1308/2013 précité. Les conditions d'usage de cette mention sont précisées, ainsi que les dimensions des lettres composant cette mention, qui ne doivent pas être supérieures à celles composant le nom de l'appellation d'origine pour ne pas créer de confusion pour le consommateur ;
- les conditions dans lesquelles le nom d'un cépage peut apparaître dans l'étiquetage des vins sont précisées au c). En particulier, cela n'est possible que si la totalité des raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins est issue de ce même cépage ;
- au f) il est précisé, afin de ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur quant à

l'origine du vin, lorsque la commune où se trouve le siège de l'élaborateur est située en dehors de l'aire géographique, l'étiquetage doit également préciser la commune d'élaboration.

Ces deux règles apparaissent dans le document unique aux paragraphes "Étiquetage" au point 9 "Autres conditions essentielles" .

- au point 8 « Autres conditions essentielles » du document unique, sous le titre « mention du millésime », la disposition suivante est inchangée dans le cahier des charges mais n'apparaissait pas auparavant dans le document unique, dont le format de saisie et la présentation ont évolué : la condition relative au conditionnement dans l'aire géographique est ainsi complétée : « les vins sont commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des bouteilles de volume inférieur à 37,5 cl ou supérieur à 300 cl ».

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : Conduite du vignoble

Description et motifs

Au point VI « Conduite du vignoble » du chapitre 1er du cahier des charges, 1° « modes de conduite », b) « règles de taille » :

- la description de la taille dite « taille chablis » a été précisée afin de faciliter les contrôles ;
- la taille guyot asymétrique qui était juste mentionnée dans le cahier des charges comme étant une variation des autres modes de taille a été décrite pour faciliter les contrôles ;
- la taille en cordon permanent qui était également mentionnée a été retirée car il apparaît que ce mode de taille est une variante du cordon de Royat, la seule différence tenant au taux de rajeunissement. Une description spécifique de ce mode de taille n'est ainsi pas nécessaire.

Au point VI « Conduite du vignoble », 1° « modes de conduite », un point g) « charge maximale moyenne à la parcelle » a été inséré après le point f) « hauteur de feuillage », les points g) et h) étant renumérotés h) et i). A l'issue de la période expérimentale relative aux rendements menée en Champagne et en tenant compte des résultats observés, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée de façon pérenne à 19 700 kg de raisins par hectare et 17 grappes par mètre carré.

Au point VI « Conduite du vignoble », 2° « autres pratiques culturales », est inséré un point c) ainsi rédigé : « Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ». Cette disposition vise à interdire les aménagements entraînant une modification substantielle du sol, des dérives ayant pu être constatées.

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : Rendements - Entrée en production

Description et motifs

Au point VIII « rendements-entrée en production » du chapitre 1er du cahier des charges, le rendement fixé au 1° « rendements » passe de 10 400 kg de raisins/ha à 12 400 kg de raisins/ha. La réévaluation du rendement du cahier des charges est apparue nécessaire en raison de la hausse du rendement agronomique liée à l'amélioration du matériel végétal, de la maîtrise phytosanitaire, des pratiques culturales permettant d'assurer la longévité de la vigne, ainsi qu'à l'évolution du climat. Cette hausse a eu lieu sans impact négatif sur la qualité des vins. A l'issue de la période expérimentale (de la récolte 2007 à la fin de la campagne 2011/2012) et en tenant compte des résultats observés, le rendement est fixé de façon pérenne à 12 400 kg de raisins par hectare.

Au point VIII, un 3° « Mise en réserve d'une partie de la récolte » a été créé pour intégrer les dispositions relatives à la gestion de la réserve mise en place en application de l'article 167 du règlement (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013.

Ce dispositif faisait l'objet d'une mesure transitoire afin d'en assurer le suivi et d'en évaluer l'impact. Compte tenu des résultats satisfaisants obtenus au cours de la période d'expérimentation, la profession demande à pérenniser ce dispositif.

Les règles de gestion figurent donc au point « VIII rendements – Mise en réserve – Entrée en production – 3° Mise en réserve d'une partie de la récolte » tandis que la partie XI « Mesures transitoires » comporte désormais uniquement les dispositions visant à accompagner la transition entre la phase expérimentale et le dispositif pérenne.

En effet, le plafond applicable aux volumes en réserve avait été fixé à 10 000 kg/ha au lieu de 8 000 kg/ha jusqu'à la fin de la campagne 2015-2016. Afin de ne pas créer d'à-coup sur le marché en libérant trop rapidement les volumes en dépassement, ce qui pourrait risquer de porter atteinte à l'équilibre économique de la filière, la baisse du plafond est réalisée de façon échelonnée.

Sous le point 2° "Mise en réserve d'une partie de la récolte" du point XI "Mesures transitoires" du chapitre 1er du cahier des charges, les règles suivantes sont ajoutées :

« A titre transitoire, et jusqu'à la campagne 2018-2019 incluse, le volume maximum des vins de base pouvant faire l'objet de la mise en réserve prévue au point VIII 3°), est encadré par la double limite suivante :

- Le volume cumulé de vins de base mis en réserve ne peut dépasser :
- 10 000 kilogrammes de raisins par hectare pour la campagne 2015-2016 ;
- 9 500 kilogrammes de raisins par hectare pour la campagne 2016-2017 ;
- 9 000 kilogrammes de raisins par hectare pour la campagne 2017-2018 ;
- 8 500 kilogrammes de raisins par hectare pour la campagne 2018-2019.
- A compter de la récolte 2014, le volume cumulé des mises en réserve de vins de base issus des récoltes 2011 et suivantes ne peut excéder 8 000 kilogrammes de raisins par hectare ».

Au point VIII « rendements-entrée en production », le 5° « dispositions particulières » subdivisé en « a) vins blancs et vins rosés obtenus par pressage direct sans macération ni saignée » et « b)

vins rouges et vins rosés de macération ou de saignée » est modifié sur deux points :

- conformément à la réglementation française (article R. 642-7 du Code rural et de la pêche maritime), le groupement a introduit dans le cahier des charges la possibilité de diminuer le volume autorisé de moût débourbé obtenu par le pressurage de 160 kg pour une campagne déterminée. La phrase suivante est donc introduite au a) et au b) « Pour une récolte déterminée et compte tenu notamment des caractéristiques de celle-ci, un arrêté interministériel peut diminuer ce volume » ;
- comme dans tout le reste du cahier des charges, les dispositions relatives à la destruction des sous-produits de l'élaboration des vins ont été mises en conformité avec la réglementation en matière d'élimination de ces sous-produits. La phrase suivante est introduite au a) : « Elles (les bourbes) sont éliminées dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits avant le 15 décembre de l'année de la récolte ».

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Description et motifs

Au point IX « transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage » du chapitre 1er du cahier des charges :

- le d) « fermentation malo-lactique » du 1° "dispositions générales", qui n'était pas complété par une règle de production, est remplacé par un d) « pressurage des raisins destinés à l'élaboration des vins blancs et vins rosés obtenus par pressage direct sans macération ni saignée ». La notion de fractionnement qui figurait antérieurement dans les textes encadrant l'appellation d'origine « Champagne » et qui

n'avait pas été reprise lors de la rédaction du cahier des charges est réintroduite : « Les installations de pressurage permettent le fractionnement des moûts conformément aux usages champenois ». Cette pratique est en effet un des fondements du lien avec la zone géographique, ainsi qu'il est rappelé au 3° du point X, du chapitre 1er du cahier des charges ;

- au même point d) les règles relatives aux installations de pressurage ont été revues afin de clairement distinguer le niveau d'agrément (simple ou qualitatif), qui dépend de l'équipement du centre de pressurage, de l'habilitation du centre au sens du plan de contrôle. Par ailleurs la notion d'agrément est substituée à celle d'habilitation, étant précisé que l'agrément correspond au respect des règles figurant dans le cahier des charges ;

- au même point d) le contenu des tableaux a été mis à jour pour tenir compte de certaines évolutions techniques ;

- au 1° « dispositions générales », un point h) « volumes résultant d'exigences techniques

particulières » est ajouté. Ces volumes destinés à être détruits ne peuvent excéder 1 % des volumes mis en œuvre, et sont reportés sur le registre de cave. En miroir à cette disposition, un alinéa est ajouté au c) du 2° « dispositions par type de produit » précisant que les volumes résultant d'exigences techniques particulières ne peuvent excéder 1% au stade du tirage. Ceci vise à permettre un meilleur suivi de ces volumes ;

- au 2° « dispositions par type de produit », les points e) et f) relatifs à l'élimination des sous-produits de la vinification sont mis à jour conformément aux dispositions de la réglementation applicable en la matière. Le g) est supprimé, et le h) devient ainsi le g).

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : Mesures transitoires

Description et motifs

Du fait de l'arrivée à échéance de la période expérimentale, les dispositions relatives au dispositions relatives à la gestion de la réserve figurant au 2° du XI "Mesures transitoires" sont retirées. Elles sont pérennisées comme expliqué supra par la modification apportée au point VIII du cahier des charges.

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : chapitre II

Description et motifs

- au I « obligations déclaratives » deux nouvelles déclarations sont rendues obligatoires :
 - la "déclaration d'adaptation de la densité de plantation selon les dispositions particulières" : cette déclaration permet d'assurer le suivi de la disposition introduite dans le chapitre 1er du cahier des charges au point VI « Conduite du vignoble », 1° « modes de conduite », a) « densité de plantation », « dispositions particulières » ;
 - la "déclaration d'aménagement de parcelles" : cette déclaration permet d'assurer le suivi de la disposition introduite dans le chapitre 1er du cahier des charges au point VI « Conduite du vignoble », 2° « autres pratiques culturales », c).

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : chapitre III

Description et motifs

- au tableau des principaux points à contrôler, un point relatif aux aménagements parcellaires a été ajouté compte tenu l'importance que revêt la préservation des caractéristiques des parcelles pour la spécificité du produit ;
- la référence concernant la structure de contrôle a été complétée et mise à jour de la nouvelle adresse de l'INAO.

Titre:

Modifications n'affectant pas le document unique : Améliorations rédactionnelles

Description et motifs

Le cahier des charges a été revu à différents endroits afin de corriger des erreurs matérielles, retirer des points qui n'étaient pas complétés (« pas de disposition particulière »), remplacer le verbe « devoir » par l'indicatif présent qui a en droit français valeur impérative, mettre à jour des références réglementaires.

Chapitre I

- au point IV, premier tiret, il est précisé « dans les mairies des communes concernées » ;
- aux points VI, 1°, g), VII 1° a), VIII 1°, 2°, 5° et IX 1° les références aux articles du code rural et de la pêche maritime (CRPM) sont mises à jour ;
- le c) du 2° du point VII, le 3° du point VIII, le g) du 1° et le b) du 5° du point IX, qui ne prévoyaient aucune disposition particulière sous leur titre, sont supprimés et les points suivants renumérotés en conséquence ;
- au point X sont corrigées des majuscules et des erreurs de frappe.

Chapitre III

Dans le tableau des points principaux à contrôler le mot « transformation » est remplacé par le mot « production » et les mots « après tirage et » sont ajoutés à la ligne « vins après prise de mousse ».

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de cette demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisie introduites dans le logiciel e-Ambrosia.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Champagne (fr)

2. TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

5. Vin mousseux de qualité

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Les vins sont des vins mousseux de qualité rosés et blancs

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux et anhydride

carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins peuvent être blancs (issus de l'assemblage de raisins blancs et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs]) ou rosés (obtenus par assemblage ou par saignée), élaborés à partir de raisins provenant d'une ou plusieurs communes. Ils peuvent être millésimés ou non.

Tous les vins ont un point commun : leur acidité, garantissant leur fraîcheur et leur aptitude au vieillissement. Les vins les plus jeunes présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales. Les vins matures offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices. Les vins dits « de plénitude », les plus évolués, dévoilent de profonds arômes tertiaires : fruits confits, sous-bois, torréfaction. L'effervescence, marque d'identité du champagne, est soutenue et persistante chez les vins jeunes. Avec l'âge, elle diminue pour devenir plus délicate et plus crémeuse.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

pratique œnologique spécifique

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

L'augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre ne peut être supérieure à 1,12 %, pour 1 % d'augmentation du titre alcoométrique volumique, lors de l'opération d'enrichissement.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

Densité de plantation - dispositions générales

Pratique culturale

Les vignes sont plantées avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 1,50

mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,50 mètre. La somme de l'écartement entre les rangs et de l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,50 mètres.

Densité de plantation - dispositions particulières

Pratique culturale

Afin de permettre le passage d'engins adaptés, les parcelles présentant

- soit une pente supérieure à 35 %,
- soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %,

peuvent présenter des allées, d'une largeur comprise entre 1,50 mètre et 3 mètres, avec une fréquence maximale d'un rang sur 6. Dans ce cas, la somme de l'écartement entre les autres rangs et de l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,30 mètres.

Règles de taille

Pratique culturale

Tout chevauchement entre pieds ainsi que toute superposition de branches à fruits est interdit. Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 18 yeux par mètre carré. La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique (F) (12 de Lorentz), soit quatre feuilles étalées.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Chablis
- taille en cordon (de Royat)
- taille de la vallée de la Marne
- taille Guyot simple, Guyot double et Guyot asymétrique

2) Récolte

Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.

b. Rendements maximaux

Rendement butoir

15500 kilogrammes de raisins par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, incluant l'élevage et le conditionnement sont assurés sur les territoires délimités par l'article 17 de la loi du 6 mai 1919.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Pinot noir N

Pinot gris G
Pinot blanc B
Petit Meslier B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

Le vignoble champenois se situe en zone septentrionale, c'est un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin Parisien. Les conditions pédoclimatiques y sont propices à la maturation des raisins. Ces conditions associées au choix des cépages et au soin apporté à la récolte en grappe entière et au pressurage avec le fractionnement des jus permettent d'obtenir des moûts de qualité avec une acidité naturelle idéale pour l'élaboration de grands vins mousseux. Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime au travers de la sélection des vins pour l'assemblage. La maturation sur lies est réalisée dans les caves champenoises dont la fraîcheur garantit une bonne prise de mousse.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Aucune bouteille ne peut circuler, sauf entre deux sites du même opérateur ou entre deux opérateurs, que terminée, habillée et revêtue d'un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.

Les bouteilles contenant les vins sont fermées d'un bouchon portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée sur la partie contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquetages et documents commerciaux comportent les immatriculations prescrites par le comité interprofessionnel du vin de Champagne permettant d'identifier les opérateurs.

La mention de l'élaborateur qui apparaît sur l'étiquetage en toutes lettres, de façon claire et lisible, est complétée par le nom de la commune d'élaboration si le siège de l'élaborateur est situé en dehors de l'aire.

Mention du cépage**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le cépage peut être indiqué en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en en largeur, ne sont pas supérieures à 3 millimètres et à la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'appellation. L'indication du cépage n'est possible que si la totalité des raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de base est issue dudit cépage.

Mention du millésime**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

En cas d'indication du millésime, celui-ci figure sur le bouchon ou, lorsqu'il s'agit d'un contenu nominal de 0,20 litres ou moins, sur un autre dispositif de fermeture approprié, et sur l'étiquetage. L'indication du millésime figure également sur les factures et les documents d'accompagnement.

Conditionnement**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des bouteilles de volume inférieur à 37,5 cl ou supérieur à 300 cl.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 15 mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille ou de 36 mois pour les vins millésimés.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc0f1954-4b40-4e61-a291-93b955aa1410