RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

AVIS
PORTANT EXTENSION D'UN ACCORD INTERPROFESSIONNEL
CONCLU DANS LE CADRE
DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA

L'avenant 2020-2021 à l'accord interprofessionnel 2019-2022 du 23 juillet 2020 conclu dans le cadre de Comité Interprofessionnel des vins du Jura et portant mise en réserve du Crémant du Jura pour la récolte 2020 est étendu par arrêté interministériel du 19 avril 2021 et publié au Journal officiel de la République française le 29 avril 2021 (AGRT2103967A).

Avenant 2020/2021 « Mise en réserve de Crémant du Jura – Récolte 2020 »

Conformément au premier paragraphe de l'article 21 de l'accord Interprofessionnel triennal conclu en juillet 2019, en vue d'améliorer l'organisation du marché, le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ) décide de mettre en place, sur proposition de la société de Viticulture du Jura 5SVJ), une mise en réserve qualitative selon les modalités ci-après portant sur une partie de la récolte 2020.

ARTICLE 1 – MECANISME DE REGULATION DE LA MISE EN RESERVE

La Déclaration d'Affectation Parcellaire (DAP), réalisée avant le 30 juin, permet d'appliquer les conditions de production prévues au cahier des charges de l'appellation Crémant du Jura, notamment le rendement annuel validé par l'Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité (INAO) sur proposition de la SVJ.

La mise en réserve s'applique uniquement pour les vignes ayant fait l'objet d'une déclaration préalable d'affectation parcellaire (DAP) enregistrée au printemps et contrôlée à la SVJ au moment du dépôt de la déclaration de récolte. Le volume mis en réserve fait donc parti du rendement de l'appellation annuelle et est donc reconnu comme vin de base destiné à l'appellation Crémant Du Jura.

Pour les parcelles faisant l'objet d'une Déclaration d'Intention de Production (DIP) pour l'appellation Crémant du Jura après la date du 30 juin et 8 jours au plus tard avant les vendanges, le rendement est celui du cahier des charges de l'AOC « Côtes du Jura », dont le rendement butoir est inférieur au rendement du cahier des charges de l'AOC Crémant du Jura.

Pour la récolte 2020, la réserve porte sur un volume d'AOC Crémant du Jura produit entre 72 hectolitres/hectare* ou 78 hectolitres/hectare** et le rendement annuel autorisé. Conformément au 2ème paragraphe de l'article 10 de l'accord Interprofessionnel triennal conclu en juillet 2019, cette mise en réserve ne s'applique pas aux Producteurs dont la récolte en appellation est inférieure à 72 hl/ha ou 78 hl/ha et dont les parcelles ont fait l'objet d'une déclaration d'intention de production (DIP).

Les volumes mis en réserve sont identifiés dans la déclaration de revendication d'appellation « Crémant du Jura » (DREV) et dans la Déclaration Récapitulative Mensuelle (DRM) sous la mention « vin de base réserve ».

* CREMANT DU JURA blanc et rosé (avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,60 mètre)

** CREMANT DU JURA blanc et rosé (écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres et supérieur à 1,60 mètre)

ARTICLE 2 – CONTROLE ET DUREE DE LA RESERVE

Le volume mis en réserve est isolé dans la déclaration de revendication du viticulteur (DREV) et intégré dans la déclaration de récolte de l'appellation dans une colonne ad-hoc intitulé « vin de base Crémant du Jura ». Les vins de réserve sont inclus dans le rendement annuel. Ces informations de la DREV sont à transmette au CIVJ via le portail Interprofessionnel DEMAT'Vin***.

La réserve interprofessionnelle reste la propriété du producteur et ne peut pas faire l'objet d'un transfert de propriété par une contractualisation. La réserve interprofessionnelle peut être stockée chez un négociant pour le compte du producteur et elle doit faire l'objet d'une contractualisation au moment de la libération de la réserve.

Les raisins, moûts et vins clairs mis en réserve doivent être stockés sous la forme de vin de base sans aucun tirage de bouteilles à la propriété et au négoce détenant la réserve pour le compte du producteur. Ces volumes mis en réserves doivent être déclarés, sous l'intitulé « Reserve vin de base Crémant Du Jura », sur leur registre de caves ou leur Déclaration Récapitulative Mensuelle (DRM). Ces informations sont à transmette au CIVJ via le portail Interprofessionnel DEMAT'Vin***.

En cas de maintien de la réserve, le producteur et le négoce détenant la réserve pour le compte du producteur doivent reporter sur le dernier millésime l'ensemble des volumes mis en réserve. Les vins de réserve peuvent être stockés avec les volumes de vins commercialisables. Le producteur et le négoce détenant la réserve pour le compte du producteur doivent cependant tenir à jour une comptabilité matière reprenant la ventilation des vins de réserve (volume et millésime). Ces informations sont à transmette au CIVJ via le portail Interprofessionnel DEMAT'Vin***.

Société de Viticulture du Jura
BP 40417 – 455, rue du Colonel de Casteljau – 39016 LONS LE SAUNIER Cedex
Tél. : 03.84.35.14.02 - Fax. : 03.84.24.82.15
Adresse E. Mail : svj@jura.chambagri.fr

Le plafond du volume total de la réserve ne peut représenter plus de la moitié d'une récolte moyenne sur la base des trois dernières récoltes. En cas de dépassement du plafond, la demande de blocage du volume de dépassement est caduque et ce volume est soumis au principe général.

*** Portail Interprofessionnel DEMAT'Vin : outil d'enregistrements du registre de cave et de la Déclaration Récapitulative Mensuelle (DRM) dématérialisés pour les entrepositaires agrées qui produisent et commercialisent des raisins, des moûts et des vins à appellation d'origine protégée du Jura.

ARTICLE 3 – LIBERATION DES VOLUMES EN RESERVE

Par délégation de l'Assemblée Générale, le Conseil d'Administration du CIVJ décide, sur proposition de la Société de Viticulture du Jura (SVJ) que la date de libération de la réserve 2020 ne pourra être établie qu'après le mois de juillet 2021.

Les volumes mis en réserve sont libérés partiellement ou en totalité : soit collectivement après analyse de la situation du marché, soit individuellement et de façon exceptionnelle selon des critères objectifs et connus des opérateurs.

Il peut-être admit exceptionnellement une libération individuelle anticipée de la réserve :

v En cas de rafraichissement qualitatif d'une partie ou en totalité du volume de réserve par un millésime plus qualitatif, le volume de réserve qui est remplacé est libéré. Ce volume de réserve libéré doit être égal au volume de remplacement. Le volume de remplacement fait automatiquement partie de la réserve. La pratique de rafraîchissement apparaitra dans la comptabilité matière de l'opérateur et devra être présenté en cas de contrôle externe.

v Après examen par une commission Interprofessionnelle ad hoc du justificatif adressé par le demandeur à la SVJ et validation de la décision par le Conseil d'Administration du CIVJ, selon des critères objectifs suivants :

• Perte de récolte pour toutes raisons invoquées et démontrées : perte de récolte suite à des intempéries, destruction de la récolte, réduction de sa surface en production depuis la dernière campagne. Le volume libéré de réserve additionné au volume de récolte sera égal au volume moyen commercialisé des 5 dernières campagnes.

• Dans le cas de cession ou de cessation, le déblocage total de la réserve prend effet au moment de la date d'enregistrement de l'acte.

• Les évènements graves pouvant entraîner un arrêt de l'activité.

Les autorités de Tutelle sont informées des décisions de « levées » des mises en réserve.

ARTICLE 4

Le CIVJ est chargé de l'ensemble des opérations liées au présent avenant.

ARTICLE 5

Le présent avenant fait l'objet d'une demande d'extension auprès des autorités administratives et concernées.

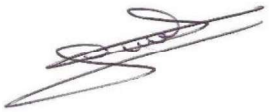
Le Président de la section Crémant du Jura
Franck VICHET



Le Président de la Société de Viticulture du Jura -
Nicolas CAIRE



Le Président de l'Interprofession des Vins du Jura
Franck VICHET



Société de Viticulture du Jura
BP 40417 – 455, rue du Colonel de Casteljau – 39016 LONS LE SAUNIER Cedex
Tél. : 03.84.35.14.02 - Fax. : 03.84.24.82.15
Adresse E. Mail : svj@jura.chambagri.fr