

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE	
Indication Géographique « RATAFIA DE CHAMPAGNE »	
<i>Soumission d'une fiche technique au titre du règlement (CE) n°110/2008 (article 20 point 1)</i> <i>Demande de renseignements complémentaires de la Commission européenne</i> <i>Projet de réponse à la Commission européenne</i> <i>Proposition de modification du cahier des charges ne nécessitant pas de procédure nationale d'opposition</i> <i>Vote</i>	
2016 – CP547	6 septembre 2016

DEMANDEUR : Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

I - FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase	Date	Référence dossier	Observation
Arrêté d'homologation	22/01/2015		Cahier des charges en annexe
Commission européenne	20/02/2015		Réception de la fiche technique
Commission européenne	01/07/2016		Questions
Avis de l'ODG	30/08/2016		Avis favorable
Avis de la Commission Nationale Boissons Spiritueuses	06/09/2016		Avis favorable

II - PRESENTATION DU DOSSIER

Par courrier annexé en date du 1er juillet 2016, la Commission européenne a indiqué que ses services ont procédé à l'examen de la fiche technique de la boisson spiritueuse « Ratafia de

Champagne ». En annexe de ce courrier figure la liste des points qu'il convient de préciser ou d'amender.

La Commission européenne attire l'attention sur le fait que, faute de réponse dans un délai de quatre mois, elle procédera au retrait de cette IG enregistrée de l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008.

Le projet de réponse, ainsi que des propositions de modifications du cahier des charges de l'IG « Ratafia de Champagne » sont présentés en annexe.

<i>Résumé des points listés par la commission européenne</i>	<i>Résumé des réponses proposées</i>
« Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » dans le chapitre « Description ».	Ajout d'un paragraphe précisant les conséquences organoleptiques du logement sous bois Cette modification a également été apportée à la partie spécificité du produit du point Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique. Dans ce même point, le dernier paragraphe du lien causal a été modifié dans ce sens.
« Caractéristiques spécifiques » par rapport à d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie dans le chapitre « Description » : Demande de présentation des éléments objectifs et concrets qui montrent la manière dont le Ratafia de Champagne se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.	Ajout d'un paragraphe qui expose comment les conditions de production se traduisent par des caractéristiques spécifiques.

En outre, pour une meilleure compréhension, des aménagements de détails de rédaction sont proposés ainsi qu'un enchaînement plus logique des paragraphes.

III – AVIS DE L'ODG

L'ODG a rendu un avis favorable sur ces modifications le 30 août 2016

III - REPERES ET ALERTES DES SERVICES

- Les modifications du cahier des charges consistent en des améliorations rédactionnelles qui ne modifient pas le fond.
- La principale d'entre elles complète la description du produit en faisant le lien entre les conditions de production et les caractéristiques du produit.
- Les autorités françaises ont jusqu'au 1er novembre 2016 pour transmettre leur réponse aux services de la commission européenne.

Les services de l'INAO estiment que cette modification du cahier des charges ne nécessite pas une procédure nationale d'opposition, et conformément à la Directive INAO-DIR-2015-01 le projet de cahier des charges modifié peut être présenté à la commission permanente pour approbation.

Ce complément rédactionnel n'impacte pas le plan de contrôle.

IV - QUESTIONS POSEES A LA COMMISSION PERMANENTE

La commission permanente est invitée à:

- **prendre connaissance du projet de réponses aux questions ou remarques de la Commission européenne,**
- **prendre connaissance du projet de cahier des charges modifié,**
- **décider s'il convient de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition de 15 jours,**
- **approuver, par délégation du Comité national, le cahier des charges modifié du « Ratafia de Champagne » dans le cas où la commission permanente n'estime pas nécessaire de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition.**

ANNEXES :

- Questions des services de la commission européenne ;
- Projet de réponse ;
- Projet de cahier des charges modifié ;
- Avis de l'ODG.



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL
Direction B. Relations multilatérales, politique de qualité
Directeur

Bruxelles, le
agri.r.3(2016)3149377

Objet: **Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil**

Numéro de dossier: **PGI-FR-02062**
Nom: **Ratafia de Champagne (fr)**

Madame,

Les services compétents de la Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural ont procédé à l'examen de la fiche technique de l'indication géographique mentionnée en objet. Vous trouverez en annexe la liste des points qu'il convient de préciser ou d'amender.

En vertu de l'article 9(2) du règlement (UE) n° 716/2013 de la Commission, j'attire votre attention sur le fait que vous disposez d'un délai de quatre mois pour remédier aux insuffisances de la fiche technique, faute de quoi la Commission considèrera que celle-ci ne lui a pas été soumise et procèdera au retrait de cette IG établie de l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008 en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle.

Vous pouvez adresser les questions relatives à ce courrier à l'adresse e-mail: agri-b3@ec.europa.eu.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.

Diego CANGA FANO

PJ : Annexe

La présente notification a été transmise, via le système d'information E-Ambrosia, aux autorités compétentes de l'Etat membre suivantes :
Mme Virginie JORISSEN
Déléguée pour les Affaires Agricoles Européennes
Représentation permanente de la France auprès de l'Union Européenne
14 Place de Louvain
BE-1000 BRUXELLES

Annexe

Liste des motifs de non-conformité :

PGI-FR-02062 Ratafia de Champagne (fr)

1. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (IG) ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

- a. caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

L'Etat membre est invité à préciser quels sont ces arômes évolutifs que développent certains Ratafia de Champagne en fonction du temps et du mode de vieillissement.

- b. caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

L'Etat membre est prié de présenter les éléments objectifs et concrets qui montrent la manière dont le Ratafia de Champagne se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Association des Producteurs de boissons Spiritueuses à Indication Géographique Champenoise

ODG BSIGC

INAO
M. Eric Champion
43 ter rue des forges
51200 Epernay

Aÿ le 30/08/2016

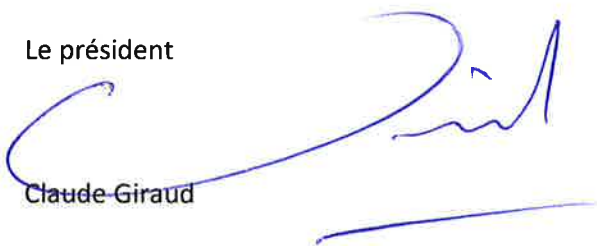
Monsieur le délégué territorial,

L'ODG « Boissons Spiritueuses Champenoises » agréé les modifications des cahiers des charges proposées ce jour pour le Marc de Champagne ou Marc Champenois et le Ratafia de Champagne ou Ratafia Champenois.

Restant à votre disposition,

Nous vous prions de croire, Monsieur le délégué territorial, en l'expression de nos sentiments respectueux.

Le président



Claude Giraud

Association des producteurs de boisson spiritueuse
A indication géographique Champenoise
ODG.Ratafia-Marc-Fine
Villa Bissenger
15 rue Jeanson 51160 Aÿ

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » est enregistrée à l'annexe III du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « liqueur », Annexe II, point 32.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » désigne une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'un alcool d'origine viticole avec du moût de raisins. Il est commercialisé à l'issue d'une période minimale de maturation en cuve ou en fûts de 10 mois ou à l'issue d'une période minimale de vieillissement sous bois de 3 ans.

Les cépages utilisés, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage aussitôt après la cueillette des grappes entières, la conduite douce et progressive du pressurage, le faible rendement d'extraction des jus permettent d'obtenir un moût tout en fraîcheur, minéralité et fruité. Ces caractéristiques sont exhaussées avec l'alcool ajouté, fondues lors de la maturation en cuve. Le cas échéant, elles évoluent vers plus de complexité aromatique avec le vieillissement sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » a une couleur allant de jaune paille à ambré. Il se caractérise par des arômes fruités et de minéralité. Il présente un équilibre entre sucre et acidité.

~~En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » révèlent des arômes évolutifs.~~

L'élevage prolongé sous bois du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » améliore le fondu entre l'alcool et le moût. Il développe une complexité aromatique avec l'apparition de notes de fruits secs, de fruits à coque secs (noix, amandes grillées), de réglisse et de cannelle.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Au moment de la vente au consommateur, la liqueur présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique compris entre 16 % et 22 % ;
- une teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti de 110 grammes par litre ;
- une acidité totale inférieure à 10 grammes par litre (exprimé en H₂SO₄) ;
- un taux de dioxyde de soufre inférieur à 80 milligrammes par litre.

3. Définition de l'aire géographique

La production des raisins destinés à l'élaboration des moûts et de l'alcool, la production des moûts et de l'alcool, l'élaboration ainsi que la maturation et, le cas échéant le vieillissement, du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du

22 juillet 1927 relative à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes :

- Dans l'arrondissement de Vitry-le-François (Département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies concernées ;

- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;

- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997 ;

- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Brienne-le-Château, Epagne, Précly-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne : Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;

- Dans la commune du département de la Marne de Fontaine-sur-Aÿ, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;

- Dans les communes suivantes du département de la Marne : Corfélix, Corrobert, Le Thout-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

4. Description de la méthode d'obtention

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » est élaboré par aromatisation d'un alcool d'origine viticole (eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, distillat vinique, distillat de vin) avec du moût de raisins.

4.1 Matière première

Caractéristiques des moûts

Les moûts destinés à l'élaboration du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » proviennent de raisins susceptibles d'entrer dans l'élaboration de vins revendiqués dans l'AOP « Champagne ».

Ces moûts sont obtenus dans la limite de 2 666 litres de moûts débourbés pour 4 000 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

Caractéristiques des alcools utilisés

Peuvent être utilisés, seul(e) ou en mélange, pour l'élaboration du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » une eau-de-vie de vin, une eau-de-vie de marc, un distillat de vin ou un distillat vinique.

Afin de ne pas masquer les arômes premiers des moûts de raisin, l'eau-de-vie de marc ne peut pas représenter plus de 20 % du volume d'alcool pur total des alcools utilisés lors de l'élaboration.

4.2 Élaboration

La fabrication doit avoir lieu dans un délai de 20 jours après la date de pressurage des raisins entrant dans la composition des mouls mis en œuvre.

4.3 Élevage

Après fabrication, les liqueurs subissent une maturation de 10 mois minimum avant conditionnement. La maturation est réalisée en cuves ou en fûts.

L'emploi de copeaux de bois est interdit.

Au cours de cette phase, des ajouts d'alcool répondant aux caractéristiques ci-dessus sont autorisés afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique acquis.

Les liqueurs revendiquées sous l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » sont vieillées en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.

La phase de maturation peut être prise en compte dans cette durée si elle a lieu dans des contenants en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

4.4 Finition

Seul l'emploi de caramel est autorisé dans le seul but d'ajuster la couleur.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Informations sur l'aire géographique

- Facteurs naturels

L'aire géographique correspond à celle de l'appellation d'origine « Champagne ». Elle se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Son paysage se caractérise par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin parisien, structures géomorphologiques imposantes :

- la Côte d'Ile-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du nord au sud la Montagne de Reims, la vallée de la Marne (qui se prolonge dans le sud de l'Aisne et jusqu'en Seine-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus emblématiques ;
- la Côte de Champagne avec le Vitryat marnais et le secteur aubois de Montgueux ;
- la Côte des Bar, entrecoupée de multiples vallées, réunissant le Bar-sur-Aubois à l'est et le Barséquanais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ses vallées adjacentes, présente des coteaux exposés à l'est et au sud, quelquefois au nord, comme pour la Montagne de Reims septentrionale et la rive gauche de la vallée de la Marne.

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire ou de craie. Les pentes des coteaux sont crayeuses, marneuses ou sableuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents.

Le vignoble se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique :

- océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;
- continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins l'été.

- Facteurs humains

La fabrication de « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » était à l'origine une pratique domestique. Cette liqueur est fabriquée au moment de la vendange avec le jus de raisin frais. Le mélange de l'alcool avec du moût de raisin permet de l'aromatiser en conservant les arômes premiers de raisin.

À partir du milieu du XXe siècle, quelques grands négociants notamment ont entrepris un travail d'amélioration qualitative pour en faire le produit actuel. La production actuelle de « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » se répartit entre des vigneron d'une part et des coopératives ou des négociants d'autre part.

La qualité des matières premières profite directement des conditions particulières de production de l'appellation d'origine « Champagne » :

- les cépages : principalement les trois cépages champenois : le chardonnay B, le pinot noir N et le meunier N ;
- la récolte en grappe entière qui préserve la qualité de la grappe fraîche jusqu'au pressoir ;
- pressurage doux selon les conditions définies dans le cahier des charges. Les moûts, dans la limite de 2 666 litres pour 4 000 kg de raisins sont obtenus sur les pressoirs conçus pour obtenir les moûts destinés à l'élaboration exclusive de vins effervescents ;
- l'alcool qui sert de base à la fabrication du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » est un alcool d'origine viticole issu, selon les usages locaux, des raisins destinés à l'appellation « Champagne ».

5.2 Spécificité du produit

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » a une couleur allant de jaune paille à ambré. Il se caractérise par des arômes fruités et de minéralité. Il présente un équilibre entre sucre et acidité.

~~En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » révèlent des arômes évolutifs.~~

L'élevage prolongé sous bois du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » améliore le fond du produit. Il développe une complexité aromatique avec l'apparition de notes de fruits secs, de fruits à coque secs (noix, amandes grillées), de réglisse et de cannelle.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » tire ses principales caractéristiques de sa matière première issue de raisins destinés à l'AOP « Champagne » et du savoir-faire local pour le traitement des raisins et la fabrication de la liqueur. Le lien avec l'aire géographique du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » repose sur :

La qualité particulière de la vendange produite en Champagne :

L'originalité du vignoble champenois tient à sa situation septentrionale. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique ont induit le développement d'un mode de conduite du vignoble bien particulier qui se traduit notamment au travers du choix des cépages. Les trois cépages principaux sont le chardonnay B (29 % du vignoble), le pinot noir N (38 %) et le meunier N (32 %). Ces cépages en interaction avec les conditions de l'aire apportent une matière première présentant une acidité naturelle qui confère au « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » élégance, minéralité et finesse.

Le soin apporté au traitement des raisins :

Les pratiques locales pour la cueillette et le pressurage des raisins sont tournées vers l'élaboration d'un vin effervescent. Pour cela, selon les conditions de production de l'Appellation d'Origine « Champagne », la récolte est réalisée en grappes entières et leur transport est effectué en caisses percées afin d'éviter toute altération ou coloration. Bien qu'une large proportion des raisins soit issue de cépages à peau noire, la technique de pressurage champenoise permet d'obtenir des moûts « blancs » utilisés pour la fabrication du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois ». Sa couleur, de jaune paille à ambré, est liée aux cépages et à l'élevage de la liqueur. Par ailleurs, la récolte en grappe entière ainsi que la technique de pressurage doux permettent de préserver les arômes fruités et de minéralité qui sont caractéristiques du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois ».

La maîtrise du procédé d'aromatisation :

La fabrication du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » consiste à mélanger l'alcool d'origine viticole avec du moût de raisin pour l'aromatiser. Cette opération est réalisée dans un délai court après le pressurage afin de préserver la fraîcheur du moût. De plus, la proportion d'eau-de-vie de marc est limitée afin de ne pas masquer les arômes premiers, arômes fruités. La maîtrise de cette étape conditionne la qualité du produit fini.

Le savoir-faire des fabricants et des maîtres de chai contribue à ce que **l'alcool et le moût soient bien fondus et que** le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » exprime pleinement **les arômes tirés de sa matière première – la complexité aromatique tirée de la matière première et le cas échéant complétée par les arômes de vieillissement.**

6. **Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales**

7. **Nom et adresse du demandeur**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger, 15 rue Jeanson, 51160 Aÿ

8. **Éventuels éléments ou règles d'étiquetage complémentaires**

- Présentation

Afin de conserver les caractéristiques essentielles des liqueurs, celles-ci sont conditionnées en bouteilles de verre.

Le conditionnement exclut les bouteilles en verre de type « vins mousseux » ainsi que le recours au bouchon champignon en liège ou en d'autres matières admises au contact des denrées alimentaires, maintenu par une attache et couvert, le cas échéant, d'une plaquette.

- Étiquetage

Le nom de l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » figure sur chaque étiquetage concerné dans des caractères de taille, de couleur et de police identiques.

Aucun des deux termes composant l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable.

L'origine des raisins et des moûts ne peut ni être revendiquée, ni indiquée sur l'étiquetage des liqueurs bénéficiant de l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois ».

- Mentions de vieillissement

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « Vieux », pour des liqueurs vieillées au moins 3 ans à compter de la mise sous bois ;
- la mention « Très vieux », pour des liqueurs vieillées au moins 8 ans à compter de la mise sous bois.

Ces mentions figurent sur l'étiquetage des liqueurs dans des caractères qui ne peuvent pas dépasser la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'indication géographique.

Partie II Obligations déclaratives et Points à contrôler

I) Obligations déclaratives

Cette partie liste les déclarations à réaliser et les registres à tenir afin de permettre la vérification des règles de production. Elles s'ajoutent à la déclaration d'identification qui incombe à l'ensemble des opérateurs sous SIQO :

Déclaration de fabrication

L'opérateur adresse à l'organisme de contrôle une copie de la déclaration de fabrication envoyée à la DGDDI.

Déclaration de revendication

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 décembre.

Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'indication géographique revendiquée : volumes élaborés au cours de l'année civile, titre alcoométrique volumique.

Déclaration de mise sous bois

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle est associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu(x) de fabrication des liqueurs ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique de la liqueur à la mise sous bois.

Déclaration de stocks

Tout opérateur disposant d'un chai de vieillissement doit transmettre à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 15 septembre, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'indication géographique détenus au 31 août dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

II) Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

Fabrication et assemblage

Tout opérateur qui met en œuvre des moûts tient à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des moûts : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le moût, référence au document de circulation qui accompagne le moût ;
- l'origine des alcools ;
- la date et l'heure de la fabrication ;
- le volume et le TAV de la liqueur obtenue ;
- la date des éventuels ajouts d'alcool ainsi que le volume et le TAV de la liqueur obtenue ;
- la date de sortie.

Maturation et vieillissement

Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les données suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité
- les dates de mises en vieillissement des liqueurs ;
- les volumes et TAV des liqueurs mises en vieillissement ;
- les sorties de liqueurs par contenant et par compte de vieillissement.

Les registres prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Partie III Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques des goûts	Examen documentaire et visuel
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de la liqueur	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)

12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003

93555 - MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

Annexe

Liste des motifs de non-conformité :

PGI-FR-02062 Ratafia de Champagne (fr)

1. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (IG) ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

a. caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

L'Etat membre est invité à préciser quels sont ces arômes évolutifs que développent certains Ratafia de Champagne en fonction du temps et du mode de vieillissement.

Le paragraphe relatif aux caractéristiques organoleptiques de la description de la boisson spiritueuse a été modifié :

- **la phrase : En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » révèlent des arômes évolutifs**
a été remplacée par

- **le paragraphe suivant : L'élevage prolongé sous bois du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » améliore le fondu entre l'alcool et le moût. Il développe une complexité aromatique avec l'apparition de notes de fruits secs, de fruits à coque secs (noix, amandes grillées), de réglisse et de cannelle.**

Cette dernière modification a également été apportée à la partie spécificité du produit du point Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique. Dans ce même point, le dernier paragraphe du lien causal a été modifié dans ce sens : **Le savoir-faire des fabricants et des maîtres de chai contribue à ce que l'alcool et le moût soient bien fondus et que le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » exprime pleinement la complexité aromatique tirée de la matière première et le cas échéant complétée par les arômes de vieillissement.**

b. caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

L'Etat membre est prié de présenter les éléments objectifs et concrets qui montrent la manière dont le Ratafia de Champagne se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Un paragraphe a été ajouté dans les Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) de la description de la Boisson Spiritueuse : **Les cépages utilisés, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage aussitôt après la cueillette des grappes entières, la conduite douce et progressive du pressurage, le faible rendement d'extraction des jus permettent d'obtenir un moût tout en fraîcheur, minéralité et fruité.**

Ces caractéristiques sont exhaussées avec l'alcool ajouté, fondues lors de la maturation en cuve. Le cas échéant, elles évoluent vers plus de complexité aromatique avec le vieillissement sous bois.