

Ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin (Ordonnance sur le vin)

du 14 novembre 2007 (Etat le 1^{er} janvier 2015)

Le Conseil fédéral suisse,

vu les art. 60, al. 4, 63, al 2, 4 et 5, 64, al. 1, 2 et 4, 170, al. 3, et 177 de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture¹,

vu l'art. 21 de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI)²,

vu l'annexe 7 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles³,

arrête:

Section 1 Culture de la vigne

Art. 1 Surface viticole

¹ Par surface viticole, on entend la surface plantée et cultivée uniformément en vigne.

² Par surface cultivée uniformément, on entend toute surface sur laquelle l'espace occupé par cep n'excède pas 3 m²; dans des cas particuliers, comme les fortes pentes ou des formes de culture spéciales, le canton peut prévoir un espace plus grand.

Art. 2 Nouvelle plantation

¹ Par nouvelle plantation, on entend la plantation de vignes sur une surface où la vigne n'a pas été cultivée depuis plus de dix ans.

² Les nouvelles plantations de vigne destinées à la production vinicole ne peuvent être autorisées que dans les endroits propices à la viticulture. On tiendra compte notamment:

- a. de l'altitude;
- b. de la déclivité du terrain et de son exposition;
- c. du climat local;
- d. de la nature du sol;
- e. des conditions hydrologiques du sol;

RO 2007 6267

¹ RS 910.1

² RS 817.0

³ RS 0.916.026.81

f. de l'importance de la surface au regard de la protection de la nature.

³ Pour les nouvelles plantations non destinées à la production viticole, le canton peut remplacer le régime de l'autorisation par la notification obligatoire.

⁴ Aucune autorisation n'est requise pour une nouvelle plantation unique d'une surface de 400 m² au maximum, dont les produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant, pour autant que ce dernier ne possède ni n'exploite aucune autre vigne. Le canton peut fixer une surface inférieure à 400 m² et imposer une notification obligatoire.

⁵ Le canton définit la procédure relative à l'autorisation et à la notification obligatoire. En ce qui concerne l'autorisation, il prévoit la consultation des services cantonaux de la protection de la nature et du paysage.

Art. 3 Reconstitution des surfaces viticoles

¹ Il y a reconstitution:

- a. si une surface de vigne a été arrachée et qu'elle est plantée à nouveau dans un délai inférieur à dix ans;
- b. si la variété de cépage est modifiée par surgreffage; ou
- c. si des ceps isolés sont remplacés et que, de ce fait, les enregistrements du cadastre viticole ne sont plus exacts.

² La notification d'une reconstitution doit contenir les indications requises pour l'enregistrement dans le cadastre viticole.

³ La reconstitution de surfaces viticoles ne dépassant pas 400 m², dont les produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant, n'est pas soumise à la notification obligatoire. Le canton peut toutefois prévoir en pareils cas la notification obligatoire.

⁴ Le canton définit la procédure en matière de notification obligatoire.

Art. 4 Cadastre viticole

¹ Le cadastre viticole décrit les parcelles plantées en vignes et celles en cours de reconstitution. Y sont notamment consignés pour chaque parcelle:

- a. le nom de l'exploitant ou du propriétaire;
- b. la commune concernée;
- c. le numéro de la parcelle;
- d. la surface viticole en m²;
- e. les variétés de cépages, y compris la surface occupée par chaque variété;
- f. les appellations autorisées pour la désignation du vin issu de la surface viticole;
- g. le cas échéant, l'exclusion d'une surface viticole de la production de vin.

² Les cantons peuvent saisir des données supplémentaires.

³ Ils peuvent renoncer à enregistrer les surfaces plantées en vigne, conformément à l'art. 2, al. 4.

⁴ Le cadastre viticole doit être mis à jour chaque année.

Art. 5 Surfaces destinées à la production de vin

¹ Peuvent être cultivées en vue de la production de vin, les surfaces viticoles:

- a. sur lesquelles la nouvelle plantation a été autorisée conformément à l'art. 2, al. 2;
- b. sur lesquelles la production vinicole professionnelle a été légalement pratiquée avant 1999;
- c. pour lesquelles lesquelles l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG⁴) a délivré l'autorisation de planter avant 1999 et qui ont été plantées en vignes dans un délai de dix ans au maximum après l'octroi de ladite autorisation.

² Si l'exploitation d'une surface viticole est interrompue durant plus de dix ans, l'autorisation n'est plus valable.

³ La vente de vin ainsi que de raisin ou de moût destiné à la vinification est interdite si ces produits proviennent de surfaces viticoles non autorisées pour la production de vin.

Art. 6 Vignes plantées illicitement

¹ Le canton ordonne l'arrachage des vignes plantées contrairement aux présentes dispositions.

² L'exploitant ou le propriétaire de la parcelle concernée doit arracher la vigne dans les douze mois qui suivent la notification de la décision cantonale. Passé ce délai, le canton fait arracher la vigne aux frais du contrevenant.

Art. 7 Admission dans l'assortiment des cépages

¹ Pour l'admission d'une variété dans l'assortiment des cépages, sont notamment déterminantes les propriétés suivantes:

- a. le rendement à l'unité de surface;
- b. la teneur naturelle en sucre;
- c. l'acidité totale;
- d. la résistance aux maladies.

² Pour les variétés destinées à la production vinicole, on examine en outre les propriétés organoleptiques des vins issus de celles-ci.

³ L'OFAG édicte les dispositions d'exécution.

⁴ Nouvelle expression selon le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

Section 2 ...**Art. 8 à 18⁵****Section 3 Dénomination et exigences minimales****Art. 19** Termes viticoles spécifiques

¹ Les termes viticoles spécifiques figurant à l'annexe 1 ne peuvent être utilisés pour désigner et présenter des vins originaires de Suisse que dans le respect de leurs définitions.

² Ils sont protégés contre toute usurpation, imitation, évocation ou traduction, même si le terme spécifique protégé est accompagné d'une expression telle que «genre», «type», «façon», «imitation», «méthode» ou des expressions analogues.

Art. 20 Régions vitivinicoles

Le territoire vitivinicole suisse est subdivisé en trois régions:

- a. la région Suisse romande comprenant les cantons de Genève, Vaud, Valais, Fribourg, Neuchâtel, Jura et la région du lac de Bièvre du canton de Berne;
- b.⁶ la région Suisse allemande comprenant les cantons de Bâle-Campagne et de Bâle-Ville, Soleure, Argovie, Schaffhouse, Thurgovie, St-Gall, Glaris, Zurich, Schwyz, Zoug, Lucerne, Obwald, Nidwald, Appenzell Rhodes-Extérieures et Appenzell Rhodes-Intérieures, Uri, Grison à l'exception de la région de la Mesolcina et Berne à l'exception de la région du Lac de Bièvre;
- c.⁷ la région Suisse italienne comprenant le canton du Tessin et la région de la Mesolcina.

Art. 21 Vins d'appellation d'origine contrôlée

¹ Par vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC) on entend un vin désigné par le nom d'un canton ou d'une aire géographique d'un canton.

² Les cantons fixent les exigences applicables aux AOC; celles-ci doivent prévoir:

- a. une délimitation de l'aire géographique dans laquelle le raisin au minimum est produit;
- b. une liste des cépages autorisés;
- c. une liste des méthodes de culture autorisées;

⁵ Abrogés par le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

- d. une teneur minimale naturelle en sucre par cépage autorisé;
- e. un rendement maximum à l'unité de surface par cépage autorisé;
- f. une liste des méthodes de vinification autorisées;
- g. un système d'analyse et d'examen organoleptique du vin prêt à la vente.

³ Les cantons peuvent étendre une AOC au-delà de leurs frontières:

- a. lorsque le vignoble constitue une entité géographique bien déterminée, et
- b. lorsque l'AOC commune est soumise aux mêmes exigences.

^{3bis} L'aire de production du raisin peut être étendue à une aire limitrophe du territoire suisse à la condition:

- a. qu'un accord international le prévoie;
- b. que le vignoble constitue une entité géographique bien déterminée avec le vignoble suisse limitrophe;
- c. que les exigences spécifiques soient fixées par le canton concerné d'entente avec l'OFAG;
- d. que les dispositions applicables au contrôle hors du territoire suisse soient garanties par un organe de contrôle agréé dans le pays concerné.⁸

⁴ Les cantons contrôlent la conformité des vins AOC aux exigences qu'ils ont fixées conformément à l'al. 2.

⁵ Ils ne peuvent fixer des teneurs minimales naturelles en sucre inférieures aux teneurs suivantes:

	cépages blancs °Brix	cépages rouges °Brix	
Région Suisse romande	15,2°	17,0°	
Région Suisse allemande	15,8°	17,0°	
Région Suisse italienne	15,8°	17,6°	. ⁹

⁶ Les rendements à l'unité de surface fixés par les cantons ne peuvent être supérieurs aux rendements suivants:

	cépages blancs kg/m ²	cépages rouges kg/m ²	
Région Suisse romande	1,4	1,2	
Région Suisse allemande	1,4	1,2	
Région Suisse italienne	1,2	1,2	. ¹⁰

⁸ Introduit par le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

Art. 22 Vins de pays

¹ Par vin de pays on entend un vin désigné par le nom du pays ou d'une partie de celui-ci dont l'étendue dépasse celle d'un canton. Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le raisin est récolté dans l'aire géographique qui désigne le vin;
- b. la teneur minimale naturelle requise en sucre est au minimum de 14,4 °Brix pour les raisins de cépages blancs et de 15,2 °Brix pour les raisins de cépages rouges;
- c. la production à l'unité de surface est limitée à 1,8 kg/m² s'agissant des raisins de cépages blancs et à 1,6 kg/m² s'agissant des raisins de cépages rouges.

² La surface viticole affectée à la production de vin de pays par l'exploitant doit être annoncée au canton jusqu'au 31 juillet de l'année de récolte. Le canton délivre le droit de production concernant le vin de pays pour cette surface.

Art. 23 Vins de pays avec dénomination traditionnelle propre

¹ Par vin de pays avec dénomination traditionnelle propre on entend un vin de pays:

- a. obtenu à partir de raisins issus de l'aire géographique d'un seul canton;
- b. portant une dénomination traditionnelle mentionnée à l'annexe 3 et définie par la législation du canton qui en est le détenteur.

² Une dénomination traditionnelle ne peut être utilisée pour un vin de pays si la dénomination est déjà utilisée pour un vin d'appellation d'origine contrôlée.

³ Les cantons fixent des exigences supplémentaires à celles fixées à l'art. 22, let. b et c.

Art. 24 Vins de table

¹ Par vin de table suisse on entend un vin issu de raisins récoltés en Suisse et dont la teneur naturelle minimale requise en sucre est de 13,6 °Brix pour les raisins de cépages blancs et de 14,4 °Brix pour les raisins de cépages rouges.

² La surface viticole affectée à la production de vin de table par l'exploitant est annoncée au canton jusqu'au 31 juillet de l'année de récolte. Le canton délivre le droit de production concernant le vin de table pour cette surface.

Art. 24a¹¹ Zone de production transfrontalière

L'aire de production de vins de pays ou de vins de table peut être élargie à une aire limitrophe du territoire suisse aux conditions fixées à l'art. 21, al. 3^{bis}.

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

Art. 25 Répertoire des appellations d'origine contrôlée

¹ L'OFAG tient et publie un répertoire suisse des appellations d'origine contrôlées définies conformément à l'art. 21.

² Les cantons transmettent la liste de leurs AOC et les références de la législation cantonale s'y rapportant à l'OFAG. Toute modification doit être annoncée sans délai à l'OFAG.

Art. 26¹² Elaboration et conditionnement

Les raisins et les moûts destinés à l'élaboration de vin ainsi que les vins classés en fonction des différentes désignations et dénominations doivent être récoltés, élaborés et entreposés séparément. Il en est de même lorsqu'une entreprise vinifie pour un producteur de raisin et que les produits sont commercialisés sous le nom du producteur de raisin, associés à un terme qui suggère que les produits sont issus de ses propres vignes.

Art. 27 Déclassement

¹ Les lots de raisins, les moûts et les vins qui prétendent à être classés en vins AOC ou vins de pays, mais ne satisfont pas à l'une des exigences relatives aux vins AOC ou vins de pays, sont déclassés dans la classe inférieure pour autant qu'ils en remplissent toutes les exigences. La désignation des lots de raisins, des moûts et des vins déclassés est adaptée en conséquence.

² Les lots de raisins et les moûts qui ne répondent pas aux exigences relatives aux vins de table ne peuvent être transformés en vin ni commercialisés comme tel. Les vins de table qui ne remplissent pas les exigences ne peuvent être commercialisés comme tels.

Section 4 Contrôle de la vendange**Art. 28** Objet

¹ Le contrôle de la vendange porte sur toute la récolte de raisin destiné à la vinification, à l'exception des produits provenant des plantations prévues à l'art. 2, al. 4. Il a pour but d'assurer le respect des dispositions de production conformément aux art. 21 à 24.

² Le contrôle de la vendange s'effectue selon le système de l'autocontrôle et de la surveillance sur la base de l'analyse des risques conformément aux art. 29 et 30.

³ Les cantons peuvent prévoir un contrôle systématique de la vendange.

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

Art. 29 Obligations de l'encaveur

¹ L'encaveur enregistre pour chaque lot de vendange les données suivantes:

- a. le numéro de référence du lot;
- b. le nom de l'exploitant;
- c. l'emplacement ou le numéro de la parcelle;
- d. la variété du cépage;
- e. la quantité en kg;
- f. la teneur naturelle en sucre;
- g. la date de réception.

² La teneur naturelle en sucre doit être déterminée avant tout traitement de la vendange au moyen d'un réfractomètre contrôlé par le laboratoire cantonal.¹³

³ L'encaveur classe les lots de vendange dans l'une des trois classes de vins définies aux art. 21 à 24.

⁴ Les exploitants ont l'obligation de fournir aux encaveurs les données citées à l'al. 1, let. b à d.

⁵ L'encaveur tient les données mentionnées à l'al. 1 à disposition des autorités de contrôle.

⁶ L'encaveur communique dans une déclaration d'encavage aux autorités cantonales, selon leurs instructions, notamment:

- a. les quantités récoltées en kg; en cas de déclaration en litres, le facteur de transformation est fixé à 0,8;
- b. la moyenne pondérée de la teneur naturelle en sucre.

⁷ Ces indications doivent être faites par classe de vin, par appellation et par cépage.

Art. 30 Obligations des cantons

¹ Les cantons règlent et exécutent le contrôle de la vendange en fonction des risques encourus. Ce faisant, ils tiennent compte en particulier:

- a. des risques identifiés en matière de limitation de la production et de la teneur minimale naturelle en sucre;
- b. des antécédents de l'entreprise contrôlée par rapport au respect des dispositions des art. 21 à 24;
- c. de la fiabilité des autocontrôles déjà effectués;
- d. de la taille de l'entreprise;
- e. de tout soupçon motivé d'infraction aux dispositions pertinentes;
- f. d'éventuelles conditions météorologiques particulières.

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

² Ils font procéder, le cas échéant, au déclassement de lots de vendange et de moûts selon l'art. 27.

³ Ils collectent les déclarations d'encavage selon l'art. 29, al. 6.¹⁴

⁴ Ils livrent, pour la fin de novembre de chaque année, un rapport de la vendange comprenant les données statistiques selon l'ordonnance du 30 juin 1993 concernant l'exécution des relevés statistiques fédéraux¹⁵.

Art. 31 Participation de la Confédération

¹ La Confédération participe au financement des coûts du contrôle de la vendange. Elle verse un montant forfaitaire annuel aux cantons qui exécutent un contrôle de la vendange et fournissent un rapport cantonal de la vendange. Le montant forfaitaire se compose d'un montant de base fixe de 1000 francs et d'un montant de 55 francs par ha de vigne.

² Lorsqu'un canton exécute le contrôle pour un autre canton, la surface prise en compte est la surface cumulée alors que le montant de base n'est versé qu'une seule fois.

Art. 32 Publication

L'OFAG publie un rapport annuel sur le volume et la qualité de la vendange par canton et pour les principaux cépages.

Section 5 Contrôle du commerce des vins

Art. 33 Objet

¹ Le contrôle du commerce des vins porte sur l'activité commerciale de toute personne ou entreprise (entreprise) qui exerce le commerce des vins.

² Par commerce des vins, on entend l'achat et la vente de jus de raisin, de moûts, de produits contenant du vin et de vins, effectués à titre professionnel, ainsi que le traitement et le stockage de ces produits en vue de leur distribution ou leur commercialisation.¹⁶

Art. 34 Obligations des entreprises

¹ Toute entreprise qui entend exercer le commerce de vin doit être inscrite au registre du commerce et doit s'annoncer à l'organe de contrôle avant le début de son activité. Une copie authentifiée de l'inscription au registre est jointe à l'annonce. Les

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

¹⁵ RS 431.012.1

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

producteurs définis à l'art. 36, al. 2, ne sont pas soumis à l'obligation de s'inscrire au registre du commerce.¹⁷

² Elle doit tenir une comptabilité de cave de toutes les opérations selon un modèle de formulaire admis par l'organe de contrôle. Les travaux de comptabilité doivent être exécutés au fur et à mesure. Doivent notamment être enregistrés:

- a. les entrées et les sorties;
- b. les noms des fournisseurs et des acheteurs commerciaux;
- c. les volumes de chaque millésime, de chaque sorte de produit et de chaque dénomination spécifique;
- d. toute modification de volume résultant d'un traitement des produits vitivinicoles;
- e. les pertes.

³ La comptabilité est complétée par les pièces justificatives d'usage. L'ensemble des éléments doit permettre de déterminer à tout moment:

- a. les désignations et les dénominations;
- b. le cépage et le millésime;
- c. les stocks en cave;
- d. l'utilisation des produits vitivinicoles;
- e.¹⁸ le nom du propriétaire du vin si l'entreprise vinifie des vins pour d'autres producteurs de raisin.

⁴ Dans le cas des produits indigènes, doivent être présentés les documents d'enregistrement selon l'art. 29, al. 1, comme moyen de preuve.

⁵ Dans le cas des produits étrangers, doit être présenté un document accompagnant les transports des produits vitivinicoles en application de l'annexe 7 de l'accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles ou un document établi ou reconnu par les services compétents du pays producteur comme moyen de preuve pour la détermination de l'indication géographique, du millésime, du cépage et de toute autre donnée utilisée pour l'étiquetage.

⁶ Toute entreprise exerçant le commerce de vin établit à l'attention de l'organe de contrôle un inventaire de ses stocks, en indiquant les volumes de chaque sorte de produit, de chaque dénomination spécifique et de chaque millésime si le produit est mis en vente avec millésime. L'inventaire est établi chaque année le 31 décembre et communiqué, muni de la signature du responsable de l'inventaire, à l'organe de contrôle le 31 janvier au plus tard de l'année qui suit.

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

¹⁸ Introduite par le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

⁷ La comptabilité de cave doit être présentée à l'organe de contrôle si celui-ci en fait la demande. L'entreprise fournit à l'organe de contrôle l'aide nécessaire et tout renseignement utile.

Art. 35 Obligations de l'organe de contrôle

¹ L'organe de contrôle effectue le contrôle en fonction des risques encourus. Il tient compte en particulier:

- a. des risques identifiés en matière d'assemblage, de coupage, de respect des dénominations et désignations;
- b. des antécédents de l'entreprise contrôlée au regard du respect de la législation;
- c. de la fiabilité des autocontrôles déjà effectués;
- d. de la taille de l'entreprise;
- e. de la diversité des vins commercialisés;
- f. de la présence de vins étrangers;
- g. de la présence de vins suisses ou étrangers achetés ou appartenant à d'autres personnes;
- h. de tout soupçon motivé d'infraction à la législation;
- i. d'éventuelles conditions météorologiques particulières.

² La fréquence des contrôles ne peut être supérieure à 4 ans.

³ L'organe de contrôle est tenu en outre:

- a. de réceptionner les annonces, de tenir une liste des entreprises pratiquant le commerce de vin et d'en informer l'OFAG;
- b. de procéder aux dénonciations lorsqu'une infraction a été constatée;
- c. de réceptionner et de résumer les inventaires des entreprises et d'en transmettre le résultat à l'OFAG pour la fin du mois de mars de chaque année au plus tard;
- d. d'établir à l'attention de l'OFAG un rapport annuel comprenant les résultats détaillés des contrôles. Celui-ci doit comprendre au minimum des indications sur le nombre total des entreprises soumises au contrôle, le nombre d'entreprises contrôlées durant l'année sous révision, les irrégularités et infractions constatées, les suites données aux irrégularités et infractions et leurs résultats. Le rapport doit être remis à l'OFAG pour la fin du mois de mars de chaque année.

Art. 36 Organe de contrôle

¹ L'exécution du contrôle est confiée à la fondation «Contrôle suisse du commerce des vins» (organe de contrôle fédéral).¹⁹

^{1bis} L'organe de contrôle fédéral agit conformément au contrat de prestations avec l'OFAG. Le contrat régit notamment les obligations de l'organe de contrôle fédéral, la surveillance et la protection des données.²⁰

² Pour les producteurs qui ne transforment et ne vendent que leurs propres produits, qui n'achètent pas plus de 20 hl par an en provenance de la même région de production, un contrôle équivalent relevant de la responsabilité du canton peut être reconnu par l'OFAG. Les organes de contrôle désignés par les cantons sont soumis aux obligations selon l'art. 35. L'OFAG statue sur la reconnaissance de l'équivalence des contrôles sur demande des cantons. Il peut révoquer la reconnaissance en cas de non-respect des obligations.

³ Toute entreprise répondant aux exigences de l'al. 2 peut demander à être soumise au contrôle de l'organe de contrôle fédéral.

Art. 37²¹**Art. 38** Frais de contrôle et émoluments

¹ Les frais des contrôles exécutés par l'organe de contrôle fédéral sont à la charge des assujettis.

² L'organe de contrôle fédéral établit un tarif d'émoluments. Celui-ci doit être approuvé par le département.

³ Lorsque le contrôle est effectué par un organe de contrôle cantonal, le canton règle le financement.

Art. 39 Exceptions

¹ Les entreprises qui en Suisse n'achètent et ne revendent que des produits en bouteilles munies d'une étiquette portant la raison sociale d'une entreprise soumise à l'organe de contrôle et d'un système de fermeture non réutilisable, qui ne pratiquent ni importation ni exportation, et dont le débit annuel ne dépasse pas 1000 hl, ne sont pas soumises au contrôle. Elles tiennent néanmoins un livre de cave selon l'art. 34, al. 2. En cas de soupçon d'infraction, leur activité peut être contrôlée en tout temps.²²

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 12 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5843).

²⁰ Introduit par le ch. I de l'O du 12 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5843).

²¹ Abrogé par le ch. I de l'O du 12 nov. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5843).

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

^{1bis} Les entreprises qui ne produisent que pour leur propre consommation, qui ne pratiquent ni la distribution ni la commercialisation et dont la production totale ne dépasse pas 500 litres, ne sont pas soumises au contrôle.²³

^{1ter} Les entreprises qui n'importent que des produits en bouteilles munies d'une étiquette et d'un système de fermeture non réutilisable ou qui les achètent en Suisse et qui ne les distribuent ou revendent qu'à des personnes pour leur propre consommation peuvent être soumises à la tenue d'un livre de cave simplifié. Les dispositions de la comptabilité de cave simplifiée sont arrêtées en accord avec l'OFAG.²⁴

² Les entreprises soumises au contrôle selon les dispositions de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique²⁵ peuvent demander à l'organe de contrôle respectif que le contrôle du commerce des vins soit effectué par l'organisme de certification, sous réserve que les conditions énoncées à l'art. 35 soient respectées. L'organe de certification transmet le résultat de son contrôle à l'organe de contrôle respectif.

Art. 40 Coopération avec les autorités

¹ Dans le cadre de leur activité, les organes de contrôle transmettent sur demande et dans les plus brefs délais tout renseignement utile aux services fédéraux, aux cantons ou à un autre organe de contrôle.

² Ils communiquent aux autorités compétentes toute infraction à la législation agricole ou à celle sur les denrées alimentaires observée dans le cadre de leur activité.

³ L'Administration fédérale des douanes communique à l'organe de contrôle fédéral les données relatives au dédouanement, nécessaires à l'exécution de la présente ordonnance.

⁴ Sur demande, les services fédéraux et cantonaux transmettent aux organes de contrôle tout renseignement utile à leur activité.

⁵ Les autorités cantonales en charge de l'exécution annoncent à l'OFAG, sur demande, les mesures prises du fait des infractions annoncées par les organes de contrôle.²⁶

Art. 41²⁷ Surveillance

L'organe de contrôle fédéral est soumis à la surveillance du département.

²³ Introduit par le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

²⁵ RS 910.18

²⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 12 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5843).

Section 6 Certification de la qualité pour l'exportation

Art. 42

¹ L'OFAG est compétent pour la certification de la qualité des jus de raisin, des moûts et des vins exportés.

² Il règle la procédure et les méthodes d'analyse et de certification de la qualité des vins.

Section 7 Importation

Art. 43 Exceptions au régime du permis d'importation

Un permis général d'importation (PGI) n'est pas nécessaire dans les cas suivants:

- a. importations, dans le cadre du «contingent particulier», de vins naturels correspondant aux numéros du tarif douanier 2204.2921, 2922, 2931 et 2932;
- b. importations provenant de vignes en propre, effectuées en vertu de l'art. 46;
- c.²⁸ importations de vins doux, de spécialités et de mistelles du numéro du tarif douanier 2204.2150.

Art. 44 Conditions particulières pour l'attribution des parts de contingent tarifaire

¹ Les parts du contingent tarifaire de vin blanc et de vin rouge ainsi que du jus de raisin sont, exception faite de l'al. 2, attribuées uniquement aux personnes:

- a. qui importent à titre commercial; et
- b. qui remplissent les obligations décrites à l'art. 34.

² Les parts du «contingent particulier» ne sont attribuées qu'aux personnes:

- a. qui importent les vins dans des récipients d'une contenance supérieure à 2 litres; et
- b. qui les destinent uniquement à leurs clients particuliers (hôteliers et restaurateurs inclus), qui achètent les vins pour leur propre usage ou le débit dans leur restaurant ou hôtel, toute autre forme de commerce étant exclue.

Art. 45 Attribution des parts de contingent tarifaire

¹ Les parts du contingent tarifaire global de vin blanc et de vin rouge (excepté le «contingent particulier» mentionné à l'al. 3) sont attribuées dans l'ordre de réception des déclarations d'importation.

² La répartition du contingent tarifaire de jus de raisin n'est pas réglementée.

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 8 de l'annexe 7 à l'O du 26 oct. 2011 sur les importations agricoles, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO 2011 5325).

³ Les parts du «contingent particulier» sont attribuées chaque année pour un volume de 10 000 hl en vertu du protocole franco-suisse du 11 juin 1965 concernant la gestion du contingent de vins français destinés à la clientèle particulière suisse²⁹. Les importations ne sont pas imputées au contingent tarifaire.

Art. 46 Importations provenant de vignes en propre

¹ Une quantité de 100 litres de vin provenant de vignes en propre figurant aux numéros du tarif douanier 2204.2921, 2931 et 2932 peut être importée annuellement par ménage ou par entreprise au TC à condition:

- a. que les vins soient importés dans des récipients d'une contenance supérieure à 2 litres; et
- b. qu'un document prouvant la propriété et authentifié par l'autorité étrangère compétente soit adressé à l'OFAG avec la demande d'importation au TC.

² Les importations ne sont pas imputées au contingent tarifaire.

Section 8 Dispositions finales

Art. 47 Exécution

¹ L'OFAG est chargé de l'exécution de la présente ordonnance pour autant que d'autres administrations n'en soient pas chargées et sous réserve de l'al. 2.

² Les organes cantonaux de contrôle des denrées alimentaires exécutent les art. 19 et 21 à 24 en application de la législation sur les denrées alimentaires.

Art. 48 Dispositions transitoires

¹ Les vins suisses issus des raisins de la vendange 2007 sont élaborés selon l'ancien droit.

² Les vins suisses d'appellation d'origine contrôlée issus des raisins de la vendange 2008 peuvent être élaborés conformément aux exigences fixées par les cantons selon l'ancien droit fédéral.

³ Les cantons doivent adapter leurs dispositions relatives aux vins d'appellation d'origine contrôlée le 1^{er} juin 2009 au plus tard.

Art. 49 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 28 mai 1997 sur le contrôle du commerce des vins³⁰ et l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le vin³¹ sont abrogées.

²⁹ RS 0.946.293.492.1

³⁰ [RO 1997 1182, 1999 303 ch. I 9, 2002 1382, 2003 1761, 2004 4911, 2006 4705 ch. II 102]

³¹ [RO 1999 86, 2002 1097, 2003 1757 4915, 2005 2159, 2007 1469 annexe 4 ch. 53]

Art. 50 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

Annexe 132
(art. 19, al. 1)

Termes viticoles spécifiques

Désignations	Définitions
Auslese/Sélection/ Selezione	Dénomination pour un vin d'appellation d'origine contrôlée définie par la législation cantonale.
Beerenauslese/ Sélection de grains nobles	Vin d'appellation d'origine contrôlée élaboré avec des raisins atteints par la pourriture noble. La teneur naturelle minimale en sucre est fixée par les cantons. Elle est au minimum de 26,0 % Brix. Tout enrichissement ou concentration est interdit.
Beerli/Beerliwein	Vin rouge d'appellation d'origine contrôlée vinifié sans les rafles.
Château/Castello/ Schloss	Dénomination pour un vin d'appellation d'origine contrôlée définie par la législation cantonale.
Eiswein/Vin de glace	Vin d'appellation d'origine contrôlée issu de raisins gelés sur souche au moment de la récolte et pressés avant leur dégel. La récolte doit avoir lieu à une température inférieure ou égale à -7°C . Tout enrichissement ou concentration est interdit. Minimum 15 % vol. d'alcool en puissance, soit 25,3 % Brix minimum.
Federweiss/ Weissherbst	Vin d'appellation d'origine contrôlée de Suisse alémanique issu de raisins de cépages rouges pressés avant ou en début de la fermentation.
Flétri, flétri sur souche	Vin doux d'appellation d'origine contrôlée issu de raisins flétris sur souche, d'une teneur de 13 % vol. d'alcool en puissance au minimum, n'ayant subi aucune addition d'alcool, de sucre ou de jus de raisin concentré, et qui contient encore du sucre résiduel après fermentation normale. Tout enrichissement ou concentration est interdit. Les dénominations mi-flétri, semi-flétri, etc. sont interdites.
Gletscherwein/ Vin des Glaciers	Vin d'appellation d'origine contrôlée du canton du Valais définie par la législation cantonale.

³² Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 4 nov. 2009 (RO 2010 733). Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3965).

Désignations	Définitions
Œil-de-Perdrix	Vin rosé d'appellation d'origine contrôlée issu de raisins du cépage Pinot noir. Il peut être coupé uniquement avec du Pinot gris ou du Pinot blanc jusqu'à concurrence de 10 %.
Passerillé/Strohwein/ Sforzato	Vin d'appellation d'origine contrôlée élaboré à partir de raisins blancs ou rouges séchés sur de la paille, des claies, des cagettes ou par autre méthode appropriée. Tout enrichissement ou concentration est interdit.
Pressé doux/Süssdruck	Vin rosé élaboré à partir de raisins rouges pressés avant ou durant la phase initiale de fermentation.
Primeur/Novello/ Vin nouveau	Vin vinifié et mis en bouteille avant la fin de l'année de récolte.
Reserve/Réserve/ Riserva/Reserva	Vin d'appellation d'origine contrôlée selon la législation cantonale mis dans le commerce après une période de vieillissement d'au moins 18 mois pour les vins rouges et 12 mois pour les vins blancs à partir du 1 ^{er} octobre de l'année de récolte.
Spätlese/ Vendange tardive/ Vendemmia tardiva	Vin d'appellation d'origine contrôlée issu de raisins récoltés selon des critères définis dans la législation cantonale. La richesse naturelle en sucre doit être supérieure à la moyenne de l'année.
Sur lie(s)/auf der Hefe ausgebaut	Vin élevé sur lie pendant au moins un hiver.
Trockenbeerenauslese	Vin d'appellation d'origine contrôlée, constitué par des raisins flétris sur souche, récoltés et vinifiés selon la tradition en Suisse alémanique. Teneur naturelle minimale de 34,3 % Brix. Tout enrichissement ou concentration est interdit.
Village(s)	Dénomination pour un vin d'appellation d'origine contrôlée définie par la législation cantonale.
Vin doux naturel	Synonyme pour un vin de liqueur répondant à une définition cantonale précise en matière de limitation de la production et de la teneur en sucre. Tout enrichissement ou concentration est interdit.

Annexe 2³³
(art. 21, al.5)

Table de conversion des degrés Brix et des degrés Oechsle

Degré Oechsle en fonction du pour-cent massique de saccharose
Température de référence: 20 °C

% Brix	°Oe	% Brix	°Oe	% Brix	°Oe
0.0	0.0	14.0	56.8	22.0	91.9
1.0	3.9	14.2	57.6	22.2	92.8
2.0	7.8	14.4	58.5	22.4	93.7
3.0	11.7	14.6	59.4	22.6	94.6
4.0	15.7	14.8	60.2	22.8	95.5
5.0	19.6	15.0	61.1	23.0	96.4
6.0	23.6	15.2	61.9	23.2	97.3
7.0	27.7	15.4	62.8	23.4	98.2
7.6	30.1	15.6	63.7	23.6	99.2
7.8	30.9	15.8	64.5	23.8	100.1
8.0	31.8	16.0	65.4	24.0	101.0
8.2	32.6	16.2	66.2	24.2	101.9
8.4	33.4	16.4	67.1	24.4	102.8
8.6	34.2	16.6	68.0	24.6	103.7
8.8	35.0	16.8	68.8	24.8	104.7
9.0	35.9	17.0	69.7	25.0	105.6
9.2	36.7	17.2	70.6	25.2	106.5
9.4	37.5	17.4	71.5	25.4	107.4
9.6	38.3	17.6	72.3	25.6	108.4
9.8	39.2	17.8	73.2	25.8	109.3
10.0	40.0	18.0	74.1	26.0	110.2
10.2	40.8	18.2	75.0	26.2	111.1
10.4	41.6	18.4	75.8	26.4	112.1
10.6	42.5	18.6	76.7	26.6	113.0
10.8	43.3	18.8	77.6	26.8	113.9
11.0	44.1	19.0	78.5	27.0	114.9
11.2	45.0	19.2	79.4	27.2	115.8
11.4	45.8	19.4	80.3	27.4	116.7
11.6	46.6	19.6	81.1	27.6	117.7
11.8	47.5	19.8	82.0	27.8	118.6
12.0	48.3	20.0	82.9	28.0	119.6
12.2	49.2	20.2	83.8	28.2	120.5
12.4	50.0	20.4	84.7	28.4	121.5
12.6	50.9	20.6	85.6	28.6	122.4
12.8	51.7	20.8	86.5	28.8	123.3
13.0	52.5	21.0	87.4	29.0	124.3
13.2	53.4	21.2	88.3	29.2	125.2
13.4	54.2	21.4	89.2	29.4	126.2
13.6	55.1	21.6	90.1	29.6	127.2
13.8	55.9	21.8	91.0	29.8	128.1
14.0	56.8	22.0	91.9	30.0	129.1

³³ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

Annexe 3³⁴
(art. 23, al. 1, let. b)

Dénominations traditionnelles

Les dénominations traditionnelles sont:

Dôle (VS)

Dorin (VD)

Ermitage du Valais ou Hermitage du Valais (VS)

Fendant (VS)

Goron (VS)

Johannisberg du Valais (VS)

Malvoisie du Valais (VS)

Nostrano (TI et Mesolcina)

Salvagnin (VD)

Païen ou Heida (VS)

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 4 nov. 2009, en vigueur depuis le 1^{er} août 2010 (RO 2010 733).

Annexe 4³⁵

³⁵ Abrogée par le ch. II al. 1 de l'O du 23 oct. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 3965).