

Ordonnance

du 1^{er} octobre 2009

sur la vigne et le vin

La Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts

Vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture (LAgr) et l'ordonnance fédérale du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin) ;

Vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) et l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques ;

Vu la loi du 3 octobre 2006 sur l'agriculture (LAgri) ;

Vu la loi du 9 mai 1995 d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels ;

Vu le règlement du 27 mars 2007 sur l'agriculture (RAgri) ;

Sur le préavis de la Commission de viticulture,

Adopte ce qui suit :

CHAPITRE PREMIER

Dispositions générales

Art. 1 **Objet**

¹ La présente ordonnance a pour objet la réglementation de la mise en œuvre des mesures d'exécution se rapportant à la vigne et au vin, notamment au sens des articles 6 et 23 et suivants LAgri et des articles 10 et suivants et 60 et suivants RAgri.

² Sont réservées les dispositions spéciales prévues par la législation sur les denrées alimentaires.

Art. 2 **But**

Les dispositions ainsi édictées visent à promouvoir la qualité et l'authenticité du raisin et du vin, à assurer la pérennité du secteur

vitivinicole et à favoriser la commercialisation des vins issus des vignobles du Vully et de Cheyres/Font.

CHAPITRE 2

Culture de la vigne

Art. 3 Zone vinicole

¹ Par zone vinicole, on entend la zone groupant les surfaces propices à la production de vin, au sens de l'article 2 al. 2 et de l'article 5 de l'ordonnance fédérale sur le vin.

² Elle est définie par le plan d'affectation des zones au sens de la loi sur l'aménagement du territoire et les constructions (LATeC).

Art. 4 Cadastre viticole

a) Définition

Le cadastre englobe toutes les surfaces plantées et cultivées uniformément en vigne (art. 1 de l'ordonnance fédérale sur le vin), dont :

- a) les biens-fonds situés dans la zone vinicole ;
- b) les parcelles situées en dehors de la zone vinicole qui sont au bénéfice d'une autorisation de plantation conformément à l'article 9.

Art. 5 b) Etablissement et contenu

¹ Le cadastre est établi sur la base du cadastre des biens-fonds.

² Une fiche est constituée pour chaque immeuble immatriculé au registre foncier. Elle comprend :

- a) le nom de la commune où le bien-fonds est situé ;
- b) le numéro d'article correspondant au numéro du registre foncier, éventuellement avec le nom de la localité ou du lieu-dit ;
- c) les nom et prénom du ou des propriétaires et de l'exploitant ou des exploitants ;
- d) la surface viticole en mètres carrés ;
- e) le ou les cépages avec la surface correspondante ;
- f) la ou les désignations des vins issus de l'immeuble ou la parcelle en cause ;
- g) la mention selon laquelle ladite surface est destinée ou non à la production de vin.

Art. 6 c) Validation des données

Les inscriptions ou les enregistrements des données requises ne sont portés au cadastre viticole qu'après leur validation par le Service de l'agriculture (ci-après : le Service).

Art. 7 d) Publicité

Quiconque justifie d'un intérêt peut consulter le cadastre viticole.

Art. 8 Obligations des propriétaires et des exploitants

Les propriétaires ou les exploitants des biens-fonds viticoles doivent annoncer au Service au fur et à mesure, mais au plus tard le 30 juin de chaque année, toutes les modifications qui se rapportent aux mentions figurant à l'article 5.

Art. 9 Plantation

¹ Quiconque plante des nouvelles vignes, au sens de l'article 2 de l'ordonnance fédérale sur le vin, doit requérir préalablement une autorisation de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (ci-après : la Direction).

² En principe, la plantation de toute nouvelle vigne destinée à la production vinicole ne peut être autorisée que dans la zone vinicole.

³ Des plantations hors zone vinicole peuvent être autorisées à titre exceptionnel. Dans ce cas, les exigences de l'article 2 al. 2 de l'ordonnance fédérale sur le vin doivent être prises en compte.

⁴ Aucune autorisation n'est requise pour une nouvelle plantation unique d'une surface de 100 m² au maximum, dont les produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant, à la condition que ce dernier ne possède ni n'exploite aucune autre vigne.

Art. 10 Reconstitution

¹ Toute reconstitution de surfaces viticoles, au sens de l'article 3 de l'ordonnance fédérale sur le vin, doit être obligatoirement notifiée au Service en vue de son enregistrement au cadastre viticole.

² Le Service établit à cet égard les formules types qui comprennent les données essentielles pour l'enregistrement au cadastre viticole.

Art. 11 Méthode de plantation et de culture de la vigne

¹ Les plantations de nouvelle vigne, la reconstitution de surface viticole ainsi que les méthodes de culture sont régies par les prescriptions fédérales en vigueur et les recommandations des services techniques concernés.

² En particulier, chaque exploitant et, à défaut, le propriétaire est tenu :

- a) de cultiver et d'entretenir les surfaces sises en zone vinicole en vigne productive ;
- b) de procéder en temps utile à des traitements appropriés contre les parasites ;
- c) de prendre les mesures nécessaires pour détruire les végétaux nuisibles qui constituent un danger sanitaire pour les parcelles voisines.

³ En cas de carence, le Service peut ordonner que les travaux nécessaires soient exécutés par des tiers à charge des personnes concernées.

Art. 12 Encépagement

¹ Sont autorisés les cépages établis par l'assortiment de la Confédération.

² La plantation de cépages non autorisés peut être admise à titre d'essai, avec l'autorisation de la Direction. L'autorisation peut être assortie de conditions.

CHAPITRE 3

Désignation

Art. 13 Appellation d'origine contrôlée (AOC)

a) Appellations reconnues

Sont reconnues les appellations suivantes :

- a) pour le vignoble du Vully, l'appellation « Vully Appellation d'origine contrôlée » ;
- b) pour le vignoble de Cheyres/Font, l'appellation « Cheyres Appellation d'origine contrôlée ».

Art. 14 b) Cépages

Les cépages autorisés en vue de la production de vin d'appellation d'origine contrôlée figurent dans l'annexe 1.

Art. 15 c) Qualités

¹ Seuls les vins qui proviennent de vignes cultivées selon les prescriptions légales et les directives techniques peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

² Ils doivent en plus répondre aux exigences figurant aux articles 16 à 19.

Art. 16 d) Aires de production

Peuvent bénéficier des appellations définies à l'article 13 les vins issus des aires de production de raisins, respectivement du vignoble du Vully et du vignoble de Cheyres/Font.

Art. 17 e) Teneur en sucre et rendement

Les teneurs naturelles minimales en sucre et les limitations de production fixées chaque année par la Direction, conformément à l'article 10 RAgr, doivent être respectées.

Art. 18 f) Vinification

¹ Les procédés de vinification doivent être conformes aux pratiques et traitements œnologiques admis par le droit fédéral. Les procédés énumérés dans l'annexe 2 sont applicables aux vins d'appellation d'origine contrôlée.

² En particulier, pour être mis au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée, les moûts doivent être logés dans des cuves séparées, portant de façon visible l'origine ou la provenance du vin.

^{2bis} Le coupage ne peut être effectué qu'avec des vins suisses de même couleur et de même catégorie.

³ Par ailleurs, l'utilisation de morceaux ou de copeaux de chêne à des fins d'aromatisation est interdite.

Art. 19 g) Qualité organoleptique

Les vins destinés à être mis au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée font l'objet d'une analyse et d'un examen organoleptique par la Commission de dégustation prévue à l'article 31, selon un standard de qualité généralement reconnu par les professionnels de l'œnologie.

Art. 20 Conditions générales

Les dénominations prévues aux articles 20a à 25b ne sont applicables que pour les apports de vendange répondant aux critères AOC définis aux articles 13 à 19.

Art. 20a Désignation des cépages blancs

¹ Pour les vins blancs issus d'un seul cépage autre que le chasselas, la désignation de ce cépage est obligatoire.

² Pour les vins blancs issus d'un assemblage de cépages dont les noms ne figurent pas sur l'étiquette, la mention « Assemblage de cépages » est obligatoire.

Art. 21 Dénomination de cru

Peuvent être utilisées, comme dénomination de cru, les expressions telles que « clos », « château », « domaine », suivies d'un nom cadastral ou d'un lieu-dit.

Art. 22 Dénomination cadastrale

¹ Un nom cadastral peut être utilisé pour désigner un vin issu de la récolte de parcelles cadastrées sous ce nom.

² La dénomination cadastrale peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës, à la condition que ces dernières représentent des qualités de sol et des conditions d'exposition identiques.

Art. 23 Lieu-dit

La dénomination d'un lieu-dit s'applique aux vins issus de parcelles de vignes situées dans une aire connue sous ce nom.

Art. 24 Domaine

¹ La dénomination de domaine s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles formant une unité d'exploitation.

² La dénomination est formée du terme « domaine » associé au nom du bâtiment d'exploitation, au nom du lieu-dit sur lequel se trouvent les vignes, au nom cadastral de la ou des parcelles constituant la propriété ou à une dénomination de fantaisie choisie par l'exploitant.

³ Seule la dénomination d'un domaine répondant aux conditions précitées peut être fournie avec le nom du propriétaire.

Art. 25 Clos

¹ La dénomination de « clos » s'applique à la récolte d'une ou de plusieurs parcelles qui sont cadastrées comme telles.

² L'appellation est suivie du nom cadastral associé au mot « clos ».

Art. 25a Vendanges tardives

¹ La mention « Vendanges tardives » est réservée aux vins issus de raisins récoltés au moins quatorze jours après la date usuelle des vendanges de l'appellation et du cépage considérés.

² La richesse naturelle en sucre doit être supérieure à la moyenne de l'année.

³ Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

Art. 25b Sélection de grains nobles

¹ La mention « Sélection de grains nobles » est réservée aux vins élaborés avec des raisins atteints par la pourriture noble.

² La teneur naturelle en sucre est au minimum de 26,0 % Brix (110° Oe).

³ Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

CHAPITRE 4**Contrôles****Art. 26** Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange

a) Champ d'application

Le contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange porte sur toute la récolte de raisins destinés à la commercialisation de vin, à l'exception du raisin de table.

Art. 27 b) Contrôle de la vendange

¹ En vue de l'exécution des contrôles, la Direction, sur la proposition des commissaires viticoles, engage, selon les besoins, des contrôleurs officiels de la vendange.

² Les contrôleurs officiels sont assermentés par le préfet.

³ Les commissaires viticoles sont chargés de leur formation et exercent la surveillance de leurs activités.

Art. 28 c) Détermination quantitative de la production

¹ Au début de chaque vendange, chaque producteur de raisins destinés à la commercialisation de vin reçoit du Service une fiche de quota indiquant l'apport maximal de vendange, en fonction de la surface de référence, le cépage et la quantité autorisée.

² Lors de chaque apport de vendange, le fournisseur de raisins présente la fiche de quota. Le contrôleur officiel indique au verso de la fiche la quantité livrée et le cépage de chaque apport de vendange. La quantité livrée est également attestée par l'encaveur.

³ Les fiches de quota doivent être renvoyées au Service à la date indiquée.

Art. 29 d) Détermination qualitative de la vendange

¹ Les contrôleurs officiels déterminent, sur la base d'un échantillon représentatif de chaque apport de vendange, la teneur naturelle en sucre, au

moyen d'un réfractomètre contrôlé et agréé par le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires.

² Les résultats sont consignés dans une formule d'attestation de sondage qui comprend en outre les données nécessaires à l'identification de l'apport de vendange.

Art. 30 Contrôle du commerce des vins

Le contrôle du commerce des vins est réglé conformément aux dispositions spéciales de la législation en matière de sécurité alimentaire.

Art. 31 Dégustation a) Commission

¹ En vue du contrôle organoleptique des vins (art. 19), la Direction nomme pour chaque période administrative une Commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) ; celle-ci est composée d'un président et de quatre membres.

² Le président doit disposer d'une formation adéquate, d'une large expérience dans le domaine de l'œnologie et ne pas avoir d'intérêt particulier dans la production vitivinicole du Vully et de Cheyres.

³ Les membres doivent être issus des milieux professionnels concernés et disposer des connaissances nécessaires en la matière.

⁴ Les modalités et l'organisation des dégustations font l'objet d'une ordonnance séparée.

Art. 32 b) Périodicité

Le Service veille à ce que la production de chaque cave fasse l'objet d'une dégustation officielle en moyenne tous les trois ans.

Art. 33 Financement

Les coûts des divers contrôles prévus aux articles 26 à 32 sont pris en charge par le budget de l'Etat.

Art. 34 Statistiques

Le Service est responsable de la communication des statistiques selon l'article 30 al. 4 de l'ordonnance fédérale sur le vin.

CHAPITRE 5

Dispositions finales

Art. 35 Mise à jour du cadastre viticole

¹ Le Service procède à la mise à jour du cadastre viticole au plus tard jusqu'à la fin de l'année 2015.

² Les surfaces de vigne situées hors de la zone vinicole qui ne peuvent être mises au bénéfice d'une autorisation doivent être arrachées.

³ Toutefois, les surfaces sur lesquelles la production vinicole professionnelle a été légalement pratiquée jusqu'à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance sont mises au bénéfice d'une autorisation.

Art. 35a Appellations reconnues

L'utilisation des appellations « Vully AOC » et « Cheyres AOC » est autorisée pour les vins issus des vendanges 2009 ou antérieures à 2009, jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 35b Procédés de vinification et désignation des cépages blancs

¹ Les dispositions relatives aux procédés de vinification (annexe 2) sont applicables à partir du millésime 2015.

² Les dispositions relatives à la désignation des cépages blancs (art. 20a) sont applicables à partir du millésime 2016.

Art. 36 Entrée en vigueur

Cette ordonnance entre en vigueur le 1^{er} octobre 2009.

ANNEXE 1 (art. 14)**Liste des cépages autorisés en vue de la production
de vin d'appellation d'origine contrôlée**

Cépages blancs	Cépages rouges
Auxerrois	Cabernet Dorsa
Chardonnay	Cabernet franc
Charmont	Cabernet Jura
Chasselas	Cabernet-Sauvignon
Doral	Carminoir
Freiburger	Dakapo
Gewürztraminer	Diolinoir
Johanniter	Divico
Muscat	Dunkelfelder
Pinot Blanc	Gallota
Pinot Gris	Gamaret
Riesling	Gamay
Riesling-Sylvaner	Garanoir
Sauvignon blanc	Malbec
Sauvignon Gris	Mara (C41)
Solaris	Merlot
Sylvaner	Pinot Noir
Viognier	Regent
	Siramé
	Syrah

ANNEXE 2**Procédés de vinification admis pour les vins d'appellation d'origine
contrôlée (art. 18)**

1. Edulcoration

L'édulcoration à l'aide de moût de raisins, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de tout autre produit similaire est interdite.

Pour les vins mousseux, l'utilisation de moût concentré rectifié est admise pour l'élaboration de liqueur de tirage ou d'expédition.

2. Enrichissement

Les opérations d'enrichissement peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin :

- a) pour le vin blanc, jusqu'à 14,5 % vol. ;
- b) pour le vin rouge et le vin rosé, jusqu'à 15 % vol. ;

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut dépasser 2,5 % vol.

3. Teneur en anhydride sulfureux

La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins de types vins doux, vendanges tardives et sélection de grains nobles.

Par vins doux, on entend les vins qui ont une teneur en sucre exprimée par la somme glucose et fructose égale ou supérieure à 45 g/l.

4. Teneur en acidité volatile

Les vins qui ont un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol. et qui ont soit subi une période de vieillissement d'au moins deux ans, soit été élaborés selon des méthodes particulières ne peuvent avoir une teneur en acidité volatile supérieure à :

- a) pour les vins blancs, rouges et rosés, 20 milliéquivalents par litre ou 1,2 g/l exprimé en acide acétique ;
- b) pour les vins liquoreux, 27 milliéquivalents par litre ou 1,6 g/l exprimé en acide acétique.

Par méthodes particulières, on entend les productions de vins doux au sens du chiffre 3, de vendanges tardives et de sélection de grains nobles.