

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

Modification du 13 avril 2005

Le Conseil fédéral suisse
arrête:

I

L'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la viticulture et l'importation de vin¹ est modifiée comme suit:

Preamble

...

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,

Art. 7i Versement et décomptes des contributions

¹ Les cantons transmettent à l'office, avant le 15 septembre de l'année de la reconversion, la liste des contributions à verser; celle-ci indique au moins le nom, le prénom et l'adresse du requérant, la date de la requête, la surface concernée ainsi que la catégorie de pente, le cépage arraché et la variété de remplacement.

² L'office verse au canton la somme des contributions requises.

³ Le canton verse les contributions aux ayants droit au plus tard le 31 décembre de l'année de reconversion.

⁴ Il transmet à l'office, avant le 1^{er} mars de l'année suivant l'année de reconversion, le décompte final accompagné des listes de paiements.

⁵ Les contributions qui n'ont pu être versées sont remboursées à l'office.

Art. 10 Mentions traditionnelles

¹ Les mentions traditionnelles suisses figurant à l'annexe ne peuvent être utilisées pour désigner et présenter des vins originaires de Suisse que dans le respect de leurs définitions.

¹ RS 916.140

² RS 817.0

³ RS 0.916.026.81

² Elles sont protégées contre toute usurpation, imitation évocation ou traduction, même si la mention protégée est accompagnée d'une expression telle que «genre», «type», «façon», «imitation», «méthode» ou des expressions analogues.

Art. 25 Exécution

¹ L'office est chargé de la présente ordonnance sous réserve de l'al. 2.

² Les organes cantonaux de contrôle des denrées alimentaires exécutent les art. 10 à 12 en application de la législation sur les denrées alimentaires.

Art. 26a Disposition transitoire de la modification du 13 avril 2005

Les vins suisses produits avant les vendanges 2005 peuvent être élaborés et étiquetés selon l'ancien droit. Ils peuvent être remis aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

II

L'ordonnance est complétée par l'annexe ci-jointe.

III

¹ La présente modification entre en vigueur le 1^{er} juin 2005 sous réserve de l'al. 2.

² L'art. 7*i* entre en vigueur le 1^{er} juin 2005 et a effet jusqu'au 31 décembre 2011.

13 avril 2005

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Samuel Schmid

La chancelière de la Confédération, Annemarie Huber-Hotz

Mentions traditionnelles suisses

Mentions	Définitions
Auslese/Sélection/ Selezione	Dénomination pour un vin de catégorie 1 définie par la législation cantonale.
Beerenauslese/Sélection de grains nobles	Vin de catégorie 1 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 (110 °Oe). Tout enrichissement ou concentration est interdit.
Beerli/Beerliwein	Vin rouge de catégorie 1 vinifié sans les rafles.
Château/Castello/Schloss	Dénomination pour un vin de catégorie 1 définie par la législation cantonale.
Eiswein/Vin de glace	Vin de catégorie 1 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 (110 °Oe).
Federweiss/Weissherbst	Vin de catégorie 1 de Suisse alémanique issu de raisins de cépages rouges pressés avant ou en début de la fermentation.
Flétri, flétri sur souche	Vin doux de catégorie 1 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 blanc de catégorie 1 produit en Valais, élevé dans le Val d'Anniviers selon la tradition locale, élaboré avec des vins d'un ou plusieurs cépages, de plusieurs millésimes, présentant une tendance oxydative.

Mentions	Définitions
Oeil-de-Perdrix	Vin rosé de catégorie 1 issu de raisins indigènes du cépage Pinot noir.
Passerillé/Strohwein/ Sforzato	Vin de catégorie 1 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.
Riserva	Vin de catégorie 1 tessinois mis dans le commerce après une période de vieillissement d'au moins 18 mois à partir du 1 ^{er} octobre de l'année de récolte.
Spätlese/Vendange tardive/ Vendemmia tardiva	Vin de catégorie 1 issu de raisin récolté 7 jours après la date des vendanges usuelles de l'appellation et du cépage considéré et produit selon des critères qualitatifs 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 de catégorie 1, constitué par des raisins flétris sur souche, récoltés et vinifiés selon la tradition en Suisse alémanique. Teneur naturelle minimale de 34,3 % Brix (150 °Oe). Tout enrichissement ou concentration est interdit.
Village(s)	Dénomination pour un vin de catégorie 1 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.