

RÈGLEMENT

sur la limitation de la production et le contrôle officiel de la vendange (RLPV)

916.125.1

du 16 juillet 1993

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu la loi fédérale sur l'agriculture du 3 octobre 1951 ^A

vu l'ordonnance fédérale sur la viticulture et le placement des produits viticoles (statut du vin) du 23 décembre 1971 ^B

vu la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels et son ordonnance d'exécution du 26 mai 1936 ^C

vu l'arrêté fédéral sur la viticulture du 19 juin 1992 (AFVIT) ^D

vu la loi du 21 novembre 1973 sur la viticulture ^E

vu les préavis du Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce ^F, et du Département de l'intérieur et de la santé publique

arrête

TITRE I LIMITATION DE LA PRODUCTION

Chapitre I Registre cantonal des vignes

Art. 1 Définition

¹ Le registre cantonal des vignes donne l'état des parcelles viticoles de chaque propriétaire.

² Il est établi par commune de situation et comprend un récapitulatif pour l'ensemble du canton.

³ Il détermine l'attribution des quotas individuels de production (acquets).

Art. 2 Parcelles viticoles

¹ Sont des parcelles viticoles :

- a. celles qui sont incluses dans la zone viticole délimitée par le cadastre viticole fédéral, inscrites en nature de vigne au registre foncier ;
- b. celles qui sont identifiées comme vignes hors zone viticole, enregistrées et figurant spécialement sur les plans du cadastre viticole, et qui répondent aux critères suivants :
 - plantées ou reconstituées après le levé du cadastre viticole, mais avant l'entrée en vigueur de l'interdiction de planter à l'extérieur de ce dernier ;
 - reconstituées après remboursement des subsides de transformation ;
 - provenant de la zone C, au sens des dispositions légales fédérales antérieures, et reconstituées en conformité avec les exigences légales en vigueur ;
- c. celles des propriétaires fonciers ou fermiers qui ne possèdent pas de vigne, mais qui cultivent pour leur propre consommation une surface ne dépassant pas quatre cents mètres carrés autorisée jusqu'au 24 janvier 1992, et deux cents mètres carrés dès cette date ;
- d. celles qui sont incluses dans la zone viticole mais plantées sur un domaine public non encore répertorié au registre foncier (mensuration numérique) ;
- e. celles qui sont décrites sous lettres a) à d) et laissées en jachère ou repos du sol durant moins de cinq ans dès l'entrée en vigueur du présent règlement ;
- f. celles qui sont décrites sous lettres a) à d) et plantées en jeunes vignes encore improductives.

Art. 3 Contenu ^{6,7}

¹ Au regard de chaque parcelle, le registre cantonal des vignes indique :

- a. la commune de situation ;
- b. les nom, prénom(s) et adresse du propriétaire et, le cas échéant, ceux du locataire ou du fermier ;
- c. le numéro de référence ;
- d. les indications cadastrales (folio, numéro, nom local) ;
- e. le ou les lieux de production et mention au sens du règlement du 27 mai 2009 sur les vins vaudois ^A. L'article 13 du

présent règlement définit les conditions auxquelles plusieurs classes de vins peuvent être produites sur une même parcelle;

- f. la surface totale viticole cadastrée, exprimée en mètres carrés ;
- g. la surface occupée par cépage, exprimée en mètres carrés ;
- h. la désignation du ou des cépage(s).

² Chaque propriétaire ou son représentant doit attester de l'exactitude des déclarations.

Art. 4 Obligations des propriétaires

¹ Par l'intermédiaire des communes, les propriétaires de biens-fonds viticoles doivent annoncer au Service de la viticulture

^A au fur et à mesure, mais le 31 mai de chaque année au plus tard, toutes les données qui modifient l'état de leurs parcelles, notamment les changements qui interviennent dans l'encépagement.

Art. 5 Tâches des communes

¹ Les communes ont pour tâches :

- de réceptionner toutes les données relatives à la tenue à jour du registre cantonal des vignes ;
- d'en contrôler et attester l'exactitude ;
- de les transmettre au Service de la viticulture ^A au fur et à mesure de leur arrivée, mais au plus tard pour le 31 mai de chaque année.

Art. 6 Tâches du canton

¹ Le Service de la viticulture ^A :

- tient à jour le registre cantonal des vignes ;
- renseigne les communes et leur fournit tous documents utiles à la tenue du registre cantonal des vignes.

Art. 7 Contestations

¹ Les contestations doivent être adressées, avec les pièces utiles, à l'autorité communale.

² Les communes les transmettent au Service de la viticulture ^A, avec leur préavis, dans un délai de quinze jours à compter de la date de réception.

³ Les décisions du Service de la viticulture peuvent faire l'objet d'un recours dans un délai de dix jours dès leur notification, auprès du chef du Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce ^B. Celui-ci statue définitivement.

Art. 8 Office des vins vaudois

¹ L'Office des vins vaudois peut accéder aux données du registre cantonal des vignes dans la mesure nécessaire à la perception de la taxe à la surface.

Chapitre II Acquit

Art. 9 Définition

¹ Document officiel, établi par le canton sur la base des données du registre cantonal des vignes, l'acquit fixe les droits maxima d'encavage de l'encaveur ou de livraison du producteur, séparément pour les cépages blancs et rouges.

Art. 10 Formes ¹

¹ Les acquits se présentent sous deux formes :

- a. acquits initiaux par cépages blancs ou rouges ;
- b. acquits partiels résultant de la division de l'acquit initial.

Art. 11 Contenu ^{1, 7}

¹ Les acquits énoncent notamment :

Acquit initial

- a. numéro de référence (identique à celui du registre cantonal des vignes) ;
- b. nom, prénom(s) et adresse du propriétaire et, le cas échéant, de son représentant ;
- c. année ;
- d. district et commune ;
- e. lieu(x) de production et mention(s) ;
- f. surface en m² ;
- g. droit de production ou d'encavage, exprimé en litres, par classe ;
- h. signature de l'ayant droit.

Acquit partiel

- a. les éléments de l'acquit initial ;
- b. raison sociale de la cave de destination de la vendange ;
- c. numéro de division.

Art. 12 Droits de production ^{1, 7}

¹ Les droits de production sont attribués au propriétaire sur la base de l'ensemble de ses parcelles au sens de l'article 2, par cépages (blanc et rouge) et par lieu de production et mention.

² Ils sont intransmissibles.

³ En la matière, seules peuvent intervenir des compensations entre parcelles complantées du même cépage et bénéficiant des mêmes lieu de production et mention.

Art. 13 Obligations des propriétaires ^{1, 6, 7}

¹ Sur chaque acquit initial ou partiel doit être indiquée clairement la classe unique choisie par l'ayant droit à laquelle est affectée la surface figurant sur l'acquit concerné.

² Lorsque de la vendange destinée à l'élaboration de vins de classes AOC et vin de pays est simultanément produite sur une seule et même parcelle cadastrale, le périmètre de la fraction de cette parcelle réservée à la production de vin de pays doit être clairement balisé.

³ Chaque parcelle concernée par les dispositions de l'alinéa 2 du présent article doit être balisée et déclarée par les propriétaires ou exploitants à l'office cantonal de la viticulture jusqu'au 10 septembre de chaque année.

Art. 14

¹ L'acquit justifiant les apports de vendange doit accompagner chaque livraison de vendange et chaque encavage.

² Il en va de même des récoltes livrées hors du canton.

Art. 15 Tâches des communes

¹ Les communes ont pour tâches :

- d'établir les acquits partiels et de les remettre aux propriétaires ;
- de transmettre au Service de la viticulture ^A, en fin de vendanges, les acquits initiaux et copies des acquits partiels y relatifs.

Art. 16 Tâches du canton ¹

¹ Le Service de la viticulture ^A établit les acquits initiaux et les adresse aux ayants droit jusqu'au 1er septembre de chaque année.

Art. 17 ^{1, 7} ...**Chapitre III Modalités de limitation de la production****Art. 18 Compétences** ^{4, 5, 7}

¹ La limitation de la production est définie comme il suit :

Classe AOC

- La production de raisins destinés à l'élaboration de vins de la classe AOC est limitée à l'unité de surface. Elle ne peut être supérieure à 1,12 l/m² pour les raisins blancs et à 0,96 l/m² pour les raisins rouges.
- Après avoir entendu la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, le Département de l'économie fixe les quantités de production maximales, qui peuvent être différenciées selon les régions, les lieux de production et mentions.

Autres classes

- Après consultation de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, le Département de l'économie peut limiter les quantités de production maximales des vins de pays avec dénomination traditionnelle propre.

² Pour la région du Vully, la limitation de la production est définie chaque année par le Département de l'économie, pour correspondre à celle applicable au Vully fribourgeois.

Art. 19 Cumul ^{1, 2, 7}

¹ Les quantités de production maximales à l'unité de surface par cépage, par lieu de production et par classe ne peuvent en aucun cas être cumulées.

Art. 20 Déclassement d'office ^{1, 7}

¹ Le dépassement des quantités maximales entraîne d'office le déclassement, avec les conséquences suivantes :

- Lorsque les quantités récoltées dépassent les quantités maximales uniquement fixées selon l'article 18, pour la classe AOC, l'ensemble de la production est déclassée en vin de pays.
- Lorsque les quantités récoltées dépassent les quantités maximales de la classe vin de pays avec dénomination traditionnelle propre fixées selon l'article 18, l'ensemble de la production est déclassé en vin de table pour autant qu'il n'en dépasse pas les quantités maximales fixées.
- Lorsque les quantités récoltées dépassent la quantité maximale de la classe vin de table, leur surplus ne peut être

transformé qu'en produits non alcooliques ou en vins industriels.

Art. 21 Publication

¹ Le Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce ^Apublie chaque année les quantités de production maximales dans la Feuille des avis officiels du canton de Vaud.

TITRE II CONTRÔLE OFFICIEL DE LA VENDANGE

Chapitre I Dispositions générales

Art. 22 Champ d'application

¹ Le contrôle qualitatif (teneur en sucre) et quantitatif est obligatoire pour tous les raisins produits sur sol vaudois.

Art. 23 Direction

¹ Ce contrôle est placé sous la direction conjointe du Service de la viticulture ^Aet du Laboratoire cantonal.

Art. 24 Surveillance et exécution ²

¹ Il est surveillé par des contrôleurs officiels (contrôleurs de la vendange), formés et nommés par le Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce ^A, désignés pour chacune des régions viticoles; les inspecteurs des denrées alimentaires du Laboratoire cantonal y concourent.

² Il est exécuté par les encaveurs, les propriétaires de vendange ou leurs représentants.

³ A leur demande, les encaveurs ou leurs représentants peuvent être assermentés.

Art. 25 Collaboration des communes

¹ Les communes collaborent à l'établissement des secteurs de travail des contrôleurs officiels.

Art. 26 Contrôleurs officiels ²

¹ Les contrôleurs officiels sont assimilés au personnel chargé du contrôle des denrées alimentaires conformément à la loi du 12 décembre 1994 relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels

A.

² Ils sont soumis aux mêmes règles et sont notamment tenus de garder le secret sur les constatations qu'ils font dans l'exercice de leurs fonctions.

³ Ils sont responsables du bon déroulement du contrôle et ils donnent aux encaveurs, aux propriétaires de vendange ou à leurs représentants toutes directives utiles.

⁴ ...

⁵ ...

Art. 27 ² ...

Art. 28 Obligation des encaveurs ²

¹ Les encaveurs, les propriétaires de vendange ou leurs représentants contrôlent quantitativement et qualitativement chaque apport de raisins et en spécifient toutes autres caractéristiques requises.

Art. 29 Confidentialité des résultats

¹ En aucun cas, les résultats individuels du contrôle de la vendange ne peuvent être communiqués à l'autorité fiscale.

Chapitre II Détermination quantitative de la production et modalités

Art. 30 Définition - Attestations de contrôle ^{2, 7}

¹ On entend par volume de la vendange la quantité de raisins fraîchement récoltés, exprimée en kilogrammes.

² Cette quantité est établie par lot au fur et à mesure des apports, par cépage, par commune et par appellation du lieu de production. Elle figure sur les attestations de contrôle ou toute autre formule agréée par l'autorité cantonale.

Art. 31 Rendement ¹

¹ Il est admis un rendement maximal de 80 litres de vin clair pour 100 kilogrammes de raisins, tous cépages confondus.

Art. 32 Vendanges mises sur paille ou en tunnel de séchage

¹ Les volumes de vendange récoltés pour être mis sur paille ou en tunnel de séchage à destination d'une vinification de type flétrie et douce sont englobés dans les droits de production (acquets), auxquels ils ne peuvent donc pas être ajoutés.

² La détermination du volume doit être effectuée en raisins frais, au moment de la vendange.

Art. 33 Jus de raisins

¹ Les volumes de vendange récoltés pour être transformés en jus de raisins sont englobés dans les droits de production (acquits), auxquels ils ne peuvent donc pas être ajoutés.

Art. 34 Raisins de table

¹ La récolte de raisins de table n'est pas englobée dans les droits de production (acquits), auxquels elle peut être ajoutée.

Art. 35 Responsabilités des producteurs

¹ Les producteurs sont seuls responsables du respect des droits de production qui sont indiqués sur leurs acquits, et répondent d'éventuels déclassements.

Art. 36 Contestations ²

¹ Les contestations entre les intéressés doivent être faites au moment du contrôle.

² Dans ce cas, le Service de la viticulture ^A est saisi sans délai par l'encaveur, le propriétaire de la vendange ou leurs représentants et statue conformément à la loi sur la juridiction et la procédure administratives ^B, applicable par analogie. Sa décision peut faire l'objet d'un recours au Tribunal administratif.

³ ...

⁴ ...

⁵ ...

Chapitre III Contrôle de la qualité**Art. 37 Mesure de la qualité ²**

¹ Le contrôle de la teneur en sucre est effectué au moyen de réfractomètres dont le modèle est agréé.

² Sur demande, le Laboratoire cantonal fournit des solutions d'étalonnage.

³ Les encaveurs, les propriétaires de vendange ou leurs représentants sont responsables du bon état de fonctionnement des réfractomètres utilisés.

⁴ Les réfractomètres des contrôleurs officiels sont contrôlés et étalonnés chaque année avant les vendanges par le Laboratoire cantonal.

Art. 38 Prise de l'échantillon ²

¹ La prise d'échantillon sera faite par l'encaveur ou son représentant de manière à obtenir une fraction de jus représentative du lot concerné. Le moût contrôlé, avant tout traitement, proviendra de l'assemblage de plusieurs fractions prises avant pressurage.

² Les installations de réception doivent être aménagées de façon à faciliter la prise d'échantillons.

Art. 39 Mesure de la teneur en sucre ^{1,2}

¹ Le contrôle de la qualité est effectué par l'encaveur, le propriétaire de la vendange ou leurs représentants.

² Les résultats sont enregistrés sur l'attestation de contrôle ou toute autre formule agréée par l'autorité cantonale, signée par l'encaveur, le propriétaire de la vendange ou leurs représentants, qui en attestent l'exactitude et en conservent une copie.

³ ...

Art. 40 Vendanges mises sur paille ou en tunnel de séchage ²

¹ Le sondage sera effectué immédiatement après vendange sur la base d'un échantillonnage représentatif de grappes prélevées au hasard, foulées à la main et dont le jus grossièrement filtré sera recueilli jusqu'à obtention d'un volume d'un litre.

Art. 41 Contestations ²

¹ Les contestations entre les intéressés doivent être faites au moment du contrôle.

² Dans ce cas, l'encaveur, le propriétaire de la vendange ou leurs représentants procèdent immédiatement à un deuxième contrôle.

³ Si des divergences subsistent, l'encaveur, le propriétaire de la vendange ou leurs représentants requièrent un nouveau contrôle par le contrôleur officiel.

⁴ Le contrôleur officiel prélève un échantillon qui sera envoyé sans délai au Laboratoire cantonal qui statue conformément à la loi sur la juridiction et la procédure administratives ^A, applicable par analogie. Sa décision peut faire l'objet d'un recours au Tribunal administratif.

⁵ Conformément à l'article 30 de la loi du 12 décembre 1994 relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels ^B, l'autorité de décision ou de recours pourra ordonner d'office des mesures provisionnelles lorsqu'elle accorde un effet suspensif.

Chapitre IV Contrôle de l'encavage

Art. 42 ¹ ...

Art. 43 **Obligations des encaveurs:** ^{1,7}
a) déclassement

¹ Les encaveurs constatent le déclassement conformément à l'article 20.

² Les quantités réceptionnées d'une classe choisie qui n'atteignent pas les teneurs naturelles minimales en sucre requises pour cette classe sont déclassées en classe inférieure.

³ Les raisins et les moûts des différentes classes doivent être encavés et vinifiés séparément.

Art. 44 b) récipients vinaires

¹ Les récipients vinaires utilisés pour la vinification et le stockage doivent porter l'indication de leur contenu et être munis de jauges ou de tous autres dispositifs permettant un contrôle quantitatif aisé.

² Au besoin, ces installations peuvent être vérifiées par le Bureau cantonal des poids et mesures.

Art. 45 c) déclaration des acquits et de l'encavage ⁷

¹ Les encaveurs sont tenus de remplir une déclaration d'encavage indiquant notamment :

- a. le numéro d'encaveur ;
- b. les nom, prénom(s) et adresse de l'encaveur, ou raison sociale et adresse de l'entreprise ;
- c. le nombre total d'acquits déposés et la surface totale qu'ils représentent ;
- d. le ou les cépages ;
- e. les droits de production exprimés en litres de vin clair, pour les cépages blancs et rouges et le cas échéant par classe ;
- f. le ou les lieux de production et mentions ;
- g. le ou les degré(s) moyen(s) par cépage(s), mention(s) et classe(s), selon l'article 39 ;
- h. le volume encavé exprimé en litres de vin clair par cépage, classe et mention ;
- i. le lieu, la date, le sceau et la signature de l'encaveur ou de l'entreprise.

Art. 46 d) acheminement ²

¹ L'original de la déclaration d'encavage est remis au Service de la viticulture ^Adès la fin des vendanges, mais au plus tard le 10 novembre de chaque année.

² Les originaux des attestations de contrôle ou de toute formule correspondante agréée par l'autorité cantonale sont joints à l'original de la déclaration prévue à l'alinéa premier.

Art. 47 **Exécution des contrôles**

¹ Les encaveurs et entreprises concessionnés sont contrôlés par la Commission fédérale du commerce des vins.

² Les encaveurs non concessionnés sont soumis au contrôle du Laboratoire cantonal, qui peut en déléguer l'exécution à tout organisme désigné à cet effet, et requérir la collaboration du Service de la viticulture ^A.

³ Les encaveurs et entreprises sont tenus de présenter les pièces justificatives requises aux organes de contrôle et de leur donner libre accès aux locaux ou installations de réception ou d'encavage.

Art. 48 **Documents de contrôle** ^{1,3}

¹ Les encaveurs tiennent à disposition des organes de contrôle les documents suivants, qui doivent être conservés durant dix ans :

- a. copie de la déclaration d'encavage (pièce de référence pour les vérifications) ;
- b. acquit(s) ;
- c. copies des attestations de sondage ou de toute formule correspondante agréée par l'autorité cantonale.

² De plus, les encaveurs non concessionnés, durant dix ans, tiennent à disposition des organes de contrôle :

- a. l'état des stocks au 31 décembre de chaque année établi sur formule ad hoc fournie par le Laboratoire cantonal ;
- b. les pièces justificatives permettant en tout temps de déterminer les mouvements de cave.

Art. 48a **Gestion du marché** ³

¹ Les encaveurs remplissent un récapitulatif des stocks au 31 décembre de chaque année établi sur formule ad hoc.

² Cette formule est remise à l'Office de la viticulture au plus tard le 31 janvier de l'année suivante.

³ Les données des formules individuelles ne peuvent en aucun cas être communiquées à l'autorité fiscale ou à des tiers.

⁴ La synthèse des données est remise aux organisations professionnelles intéressées et peut être librement diffusée.

Art. 49 Résultats du contrôle de la vendange

¹ Le Service de la viticulture ^Acommunique les résultats du contrôle de la vendange à l'Office fédéral de l'agriculture au plus tard à fin novembre de chaque année.

² Ces résultats sont remis aux organisations professionnelles intéressées, et peuvent être librement diffusés.

TITRE III DISPOSITIONS FINALES, ABROGATOIRES ET EXÉCUTOIRES**Art. 50 Infractions et sanctions ²**

¹ Toute infraction au présent règlement sera punie conformément aux dispositions pénales de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels ^A, et celles de l'arrêté fédéral sur la viticulture du 19 juin 1992 ^B.

² La poursuite a lieu conformément à la loi du 18 novembre 1969 sur les contraventions ^C.

Art. 51 Abrogation

¹ Le règlement du 3 septembre 1982 sur le contrôle officiel de la vendange est abrogé.

Art. 52 Exécution et mise en vigueur

¹ Le Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce ^A, et le Département de l'intérieur et de la santé publique

^Bsont chargés de l'exécution du présent règlement qui entre immédiatement en vigueur.