Source SILGENEVE PUBLIC

Dernières modifications au 1er avril 2026

Règlement sur la vigne et les vins de Genève (RVV)

M 2 50.05

du 20 mai 2009

(Entrée en vigueur : 28 mai 2009)

Le CONSEIL D'ÉTAT de la République et canton de Genève,
vu l'Annexe 7 de l'Accord entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles, du 21 juin 1999;
vu la loi fédérale sur l'agriculture, du 29 avril 1998;
vu l'ordonnance fédérale sur la viticulture et l'importation de vin, du 14 novembre 2007 (ci-après : l'ordonnance fédérale);
vu l'ordonnance fédérale sur la protection des végétaux contre les organismes nuisibles particulièrement dangereux, du 31 octobre 2018;
vu la loi sur la viticulture, du 17 mars 2000 (ci-après : la loi);
vu la loi sur la promotion de l'agriculture, du 21 octobre 2004,(10)
arrête :

Titre I Dispositions générales

Art. 1 But

Le présent règlement a pour but de favoriser la production de raisins et de vins de qualité.

Art. 2 Champ d'application

1 Le présent règlement s'applique à toute production issue de vignes à vocation vinicole situées sur le territoire du canton et recensées dans le cadastre viticole.
2 Sous réserve du titre II, la récolte des exploitants possédant moins de 200 m^2, destinée à leur consommation personnelle, n'est pas soumise au présent règlement.

Art. 3(10) Autorité compétente

1 Le département chargé de l'agriculture (ci-après : département), soit pour lui l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (ci-après : l'office cantonal), est chargé de l'application du présent règlement.
2 L'office cantonal peut, le cas échéant, collaborer avec le contrôle suisse du commerce des vins (CSCV) et d'autres organismes.

Art. 4 Interprofession

1 (6)

2 L'Interprofession du vignoble et des vins de Genève (ci-après : l'Interprofession) est consultée pour donner des avis et peut formuler des propositions sur toutes les questions relatives à la viti-viniculture, ainsi que sur tous les projets de modification de la législation et de la réglementation en la matière.(6)
3 Lorsqu'elle est saisie de tâches spécifiques par le département, un représentant de l'office cantonal(8) assiste à ses travaux et tient un procès-verbal de ses séances. En fonction des objets traités, il peut être fait appel à des représentants des milieux de la consommation, de la restauration ou du service de la consommation et des affaires vétérinaires, lesquels sont habilités également à assister aux séances.

Art. 5 Commission consultative d'experts du cadastre viticole

1 La commission consultative d'experts du cadastre viticole (ci-après : la commission du cadastre) est composée de :

a) 5 viticulteurs répartis par région, soit 2 dont l'exploitation se situe sur la rive droite, 1 dans la région Arve-Lac et 2 dans la région Arve-Rhône;
b) 1 représentant de l'office cantonal;(10)
c) 1 représentant de l'office de l'urbanisme(3).

2 La commission du cadastre désigne son président parmi les membres qui la composent.(10)

3 La commission du cadastre préavise :
a) les requêtes relatives aux nouvelles plantations et celles visant à modifier le cadastre viticole;
b) les dossiers portant sur l'introduction d'une parcelle dans la zone viticole protégée;
c) les plans de délimitation des périmètres AOC Premier cru et ceux donnant droit à une mention régionale.

4 L'office cantonal(8) tient un procès-verbal de ses séances.

5 Les membres de la commission du cadastre sont rémunérés selon les modalités prévues par le règlement sur les commissions officielles, du 10 mars 2010.(1)

Art. 6 Commission de dégustation des AOC

1 La commission de dégustation des AOC (ci-après : la commission AOC) est composée de 9 membres et 9 suppléants, répartis de la manière suivante :
a) 4 représentants de la production, dont l'un assume la présidence de la commission;
b) 2 représentants des encaveurs;
c) 1 représentant des négociants en vins;
d) 1 représentant des milieux de la restauration;
e) 1 personne choisie en fonction de ses connaissances en la matière.

2 La commission AOC est compétente pour procéder à l'analyse et à la dégustation des vins destinés à être commercialisés avec la mention AOC. Elle procède également à la dégustation prévue dans le cadre du blocage-financement.

3 Les membres de la commission AOC doivent disposer des connaissances nécessaires en la matière; l'office cantonal(8) peut à cet effet organiser des cours de perfectionnement.

4 Les membres de la commission AOC sont rémunérés selon les modalités prévues par le règlement sur les commissions officielles, du 10 mars 2010.(1)

Art. 7 Commission de dégustation chargée de procéder à la contre-expertise

1 La commission de dégustation chargée de procéder à la contre-expertise (ci-après : la commission de contre-expertise) est composée :
a) d'un représentant de l'office cantonal(8) qui la préside;
b) d'un représentant de l'Union suisse des œnologues;
c) d'un représentant de l'Ecole d'ingénieurs de Changins ou de la Station fédérale Agroscope Changins-Wädenswil (ACW);
d) d'un représentant des négociants en vins;
e) d'un représentant de la production.

2 Elle est chargée de déguster les vins lors de toute contestation relative à l'octroi de la mention AOC, en vertu de l'article 45, ou du blocage-financement, s'agissant de la dégustation.

3 Les membres de la commission de contre-expertise sont rémunérés selon les modalités prévues par le règlement sur les commissions officielles, du 10 mars 2010.(1)

Art. 8 Définitions

On entend par :
a) exploitant : un producteur de raisins, propriétaire ou fermier, qui cède sa récolte à un encaveur;
b) encaveur : toute personne qui, en sa qualité de responsable, réceptionne le raisin et qui le presse. A cet effet, il détient les acquits justifiant l'avoir de vendanges;(10)
c) lot de vendange : une livraison de raisin d'un exploitant à un encaveur, de même appellation ou désignation, issue d'un seul cépage et d'une seule commune; plusieurs livraisons de raisin effectuées au cours d'un même jour peuvent être considérées comme un seul lot de vendange;(10)
d) moût : jus obtenu après pressurage mais avant décantation ou filtration;
e) moût débourbé : jus obtenu après élimination des bourbes, par décantation ou filtration;
f) vin rond : vin contenant encore ses lies;
g) vin clair : vin dont les lies ont été éliminées;
h) millésime : chiffre devant correspondre à l'année du cycle végétatif de la vigne;
i) plafond limite de classement (PLC) : une fluctuation de 25% au maximum, en plus ou en moins, des quantités maximales autorisées pour les vins AOC;(10)
j) assemblage : procédé consistant à mélanger entre eux des moûts ou des vins de cépages ou de millésimes différents, mais de même couleur et de provenance et d'origine identiques;(7)

k) fiche de cave : document électronique attestant pour chaque encaveur les quantités en kilos de raisin encavées d'un millésime;(10)
l) acquit : certificat électronique fixant la quantité maximale de raisin pouvant être utilisée pour la production de vin d'une classe déterminée.(10)

Titre II Production viti-vinicole

Chapitre I Cadastre viticole

Art. 9 Plan

Le plan du cadastre viticole, au sens de l'article 8 de la loi, est établi par commune, à l'échelle de 1/5 000e au maximum.

Art. 10 Registre des vignes

1 Le registre des vignes, basé sur des géodonnées, décrit les particularités des surfaces plantées en vigne ou en cours de reconstitution, sises sur le territoire du canton de Genève et sur les parcelles en France pouvant prétendre à l'AOC Genève. Il est mis à jour annuellement.(10)

2 Le registre des vignes est composé notamment des données suivantes :
a) le nom de l'exploitant et ses coordonnées;
b) la commune et le lieu-dit officiel;
c) le numéro de la parcelle cadastrale, sa surface totale et, à titre facultatif, le nom de son propriétaire;
d) la surface en m^2 cultivée en vigne ou en reconstitution;
e) le nom du cépage;
f) les noms du clone de cépage à titre facultatif et du porte-greffe;
g) l'année de plantation ou d'arrachage;
h) les indications géographiques principales et complémentaires;
i) les termes vinicoles spécifiques liés à une unité géographique identifiée s'il en est fait usage;
j) les zones du cadastre viticole;
k) la couverture du sol;
l) la technique d'entretien sous le rang;
m) la densité de plantation en pieds/hectare;
n) le système de conduite de la vigne;
o) l'origine des plants.(10)

3 Ces données doivent être enregistrées et validées par l'exploitant dans l'application informatique au plus tard le 15 mai de chaque année. Seules les surfaces annoncées dans ce délai donnent droit à la délivrance d'un acquit.(10)

4 L'office cantonal(8) peut en tout temps procéder au contrôle de l'exactitude des renseignements fournis et solliciter, à cet effet, toute pièce justificative. Les contrôles physiques sur le territoire français sont effectués sur mandat de l'office cantonal(8) par un organisme de contrôle français agréé par les autorités françaises. L'organisme fait rapport à l'office cantonal(8).

Art. 11 Production issue des vignes

Toute production vinicole doit être issue exclusivement de vignes destinées à cette affectation, selon le cadastre viticole. Une valorisation des produits issus de ces vignes sous forme non alcoolique est également admise.

Art. 12 Nouvelles plantations en zone viticole

1 Les nouvelles plantations incorporées dans la zone viticole définie à l'article 7, alinéa 3, de la loi ne peuvent être autorisées que dans les endroits propices à la viticulture, conformément aux critères fédéraux.

2 Une autorisation peut également être délivrée en cas de fermeture de zone, soit, notamment, lorsqu'un terrain est adjacent à une vigne existante et qu'il ne peut être rationnellement affecté à une autre culture. Le terrain considéré doit néanmoins présenter des aptitudes à produire du raisin de qualité.

3 Lors de l'examen des demandes, les critères relatifs à la protection de la nature, des sites et de l'environnement doivent également être examinés.

Art. 13 Procédure d'autorisation pour les nouvelles plantations

1 La requête en matière de nouvelles plantations doit être adressée à l'office cantonal(8), par le propriétaire ou l'exploitant avec l'accord du propriétaire, sur le formulaire ad hoc, au plus tard le 31 juillet de l'année précédant la plantation projetée.

2 Elle doit préciser notamment la variété du cépage et être accompagnée, en deux exemplaires :
a) d'un plan de situation de la parcelle (échelle 1/5 000e ou 1/2 500e);
b) d'un plan cadastral récent (échelle 1/1 000e).

[3] Le périmètre de la plantation projetée doit être clairement et précisément délimité sur l'ensemble des plans.

[4] L'autorisation est délivrée par l'office cantonal[8] conformément à l'article 12 de la loi. Sa décision mentionne la zone dans laquelle est incorporée la nouvelle plantation.

Art. 14 Procédure de notification

[1] Toute plantation non soumise à autorisation, soit exclusivement les vignes destinées à produire du raisin à des fins vinicoles pour la consommation personnelle, sur des surfaces de 200 m^2 au maximum, doit être notifiée à l'office cantonal[8] au plus tard 30 jours avant le début de la plantation.

[2] Les intéressés doivent fournir à l'office cantonal[8] les documents visés à l'article 13, alinéa 2, en un exemplaire.

[3] Seules les personnes ne possédant ou n'exploitant aucune vigne à destination vinicole peuvent prétendre à disposer d'une vigne de 200 m^2 au maximum pour leur consommation personnelle.

Art. 15 Nouvelles plantations en zone non viticole

Les nouvelles plantations à destination non vinicole incorporées en dehors de la zone viticole définie à l'article 7, alinéa 3, de la loi sont autorisées à condition qu'elles ne contreviennent pas à des mesures prises dans le cadre de la protection de la nature, des sites et de l'environnement.

Art. 16 Reconstitution de vignes

[1] La reconstitution de vignes, au sens de l'article 7, alinéa 7, de la loi, est soumise à la procédure de notification.

[2] Lorsqu'un terrain est exempt de vigne depuis plus de 10 ans, la procédure d'autorisation s'applique.

Chapitre II Protection du vignoble

Art. 17 Zone viticole protégée

[1] Les nouvelles plantations autorisées à des fins vinicoles peuvent être classées en zone viticole protégée, après consultation du propriétaire foncier et de la commune.

[2] Le Conseil d'Etat statue sur préavis de la commission du cadastre.

Art. 18 Maintien et exploitation de la vigne

Les terrains inclus dans la zone viticole protégée doivent demeurer exploités en vigne, sauf cas de force majeure, tel que le maintien de la viabilité économique de l'exploitation. Les vignes arrachées doivent être reconstituées dans les 10 ans au maximum.

Art. 18A[12] Mesure relative au maintien du vignoble

[1] Le département peut octroyer, sur demande, une aide financière au maintien du vignoble.

[2] Cette aide constitue une mesure structurelle de préservation des surfaces viticoles exploitées.

[3] Elle est accordée pour une durée maximale de 2 ans, soit pour les années 2026 et 2027.

[4] Peuvent bénéficier de l'aide les exploitations viticoles dont le centre d'exploitation se situe sur le territoire du canton et dont les surfaces viticoles sont inscrites dans le registre des vignes.

[5] L'aide est fixée au maximum à 18 000 francs par hectare et par année.

[6] Elle est plafonnée à 10% des surfaces viticoles effectivement plantées, exploitées et déclarées par la requérante ou le requérant dans le registre des vignes.

[7] L'aide peut être versée dans la stricte limite de l'enveloppe budgétaire fixée par le Grand Conseil. Le présent article ne confère aucun droit à l'obtention d'une subvention, ni quant à son principe ni quant à sa quantité.

[8] L'aide est versée annuellement après vérification du respect des conditions prévues par le présent règlement.

[9] L'aide est conditionnée à l'exploitation effective et à l'entretien des parcelles concernées, dont l'âge des vignes doit être égal ou supérieur à 4 ans.

[10] Les parcelles doivent respecter les exigences sanitaires selon les dispositions prévues dans la législation cantonale sur la viticulture.

[11] Les parcelles inscrites bénéficiant de l'aide doivent être maintenues en état d'exploitation sans production commerciale pour une durée de 2 ans. Une suppression totale de la charge en raisin devra être effectuée, afin que la récolte ne pèse pas sur le marché.

[12] Les parcelles bénéficiant de l'aide sont inscrites dans le système de contrôle de la vendange sans droit de production.

[13] L'office cantonal peut procéder à tout contrôle utile afin de vérifier les conditions d'octroi.

[14] Il s'appuie sur les contrôles réalisés par l'Interprofession, qui facture sa prestation de contrôle directement à la requérante ou au requérant.

[15] Un compte rendu détaillé des contrôles est restitué par l'Interprofession à l'office cantonal au plus tard le 31 juillet.

[16] En cas de non-respect des conditions, l'aide peut être supprimée en totalité.

[17] Les montants indûment perçus doivent être restitués.

Art. 19 Maladies du bois de vigne

Afin d'éviter tout risque d'extension des maladies du bois (esca et eutypiose), les souches mortes et les bois de plus de 2 ans doivent être retirés des parcelles et détruits par le feu sans délai. Les tas de souches de vignes existants doivent être brûlés ou mis à l'abri de la pluie.

Art. 20 Dégénérescence infectieuse et jaunisses

[1] Tout exploitant est tenu d'inspecter à intervalles réguliers les vignes qu'il cultive afin de dépister toute dégénérescence infectieuse et jaunisses (bois noir et flavescence dorée).

[2] Les cas de maladie doivent être annoncés immédiatement à l'office cantonal[8].

[3] Il est interdit d'utiliser, de vendre ou de donner à des tiers des porte-greffes, boutures ou greffons issus de vignes infectées ou suspectes d'infection.

[4] Les ceps, boutures, porte-greffes et greffons infectés doivent être détruits sans délai par le feu.

Art. 21 Vignes non entretenues ou laissées à l'abandon

Les vignes non entretenues ou laissées à l'abandon doivent être mises en fermage ou, sinon, arrachées par l'exploitant ou à défaut par le propriétaire, avant qu'elles ne portent préjudice aux parcelles voisines.

Art. 22 Mesures

L'office cantonal[8] peut ordonner l'exécution des mesures décrites aux articles 19, 20 et 21 ou faire procéder à ces dernières aux frais du responsable.

Art. 23 Traçabilité du matériel végétal

[1] Toute acquisition de matériel végétal doit être accompagnée du passeport phytosanitaire. L'exploitant doit conserver le passeport phytosanitaire pendant 10 ans au moins.

[2] Tout viticulteur doit être en mesure de démontrer à l'office cantonal[8] l'origine du matériel végétal planté sur son domaine et fournir tout document attestant de l'authenticité de la variété du cépage et du porte-greffe, du nom du fournisseur et des quantités concernées. Pour toute marchandise importée de l'étranger, il est tenu de présenter, sur demande de l'office cantonal[8], les pièces d'accompagnement exigées par la Confédération lors de l'entrée en Suisse.

[3] Tout pépiniériste a l'obligation de tenir un livre de contrôle des pépinières et des ventes, avec indication des porte-greffes, du genre de greffon (cépage et variété) et de leur origine, ainsi que du nom du client et de la quantité vendue. L'office cantonal[8] peut en tout temps procéder aux contrôles utiles, soit dans les livres, soit dans les pépinières.

Art. 24 Mise à ban – Interdiction de pénétrer dans les vignes

[1] La période de mise à ban des vignes est déterminée d'après la maturité du raisin. Elle prend fin à l'achèvement des vendanges.

[2] L'arrêté de mise à ban est publié dans la Feuille d'avis officielle et fait l'objet d'affichage dans les communes.

[3] Des panneaux d'information sont placés par les communes sur les principaux accès aux vignes.

[4] Durant la période de mise à ban, l'accès aux vignes est interdit sans autorisation écrite de l'exploitant.

[5] La surveillance est assurée par les agents de l'office cantonal[8]; le concours des agents de la police municipale, ainsi que celui des gardes auxiliaires des communes, peut également être requis.[5]

Titre III Appellations et désignations des vins

Chapitre I Dispositions générales

Art. 25 Classement des vins

[1] Les vins sont classés de la manière suivante :
a) vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC);
b) vins de pays;
c) vins de table.

[2] Les vins AOC se répartissent en deux catégories :
a) les AOC Premier cru;
b) l'AOC Genève.

[3] La vendange doit être logée et vinifiée dans des cuves séparées, selon sa classe, respectivement son appellation. Chaque cuve doit porter, de façon lisible, l'origine ou la provenance du vin contenu.

Art. 26 Nom de commune ou de hameau

Le nom d'une commune ou d'un hameau peut figurer exclusivement sur l'étiquette d'un vin AOC Genève et peut désigner une AOC Premier cru uniquement si un terme complémentaire lui est ajouté, tel que par exemple « Côte de … », « Coteau de … ».

Art. 27 Dénomination cadastrale et lieu-dit

[1] La dénomination cadastrale ou d'un lieu-dit s'applique aux récoltes des vignes comprises dans une aire topographiquement connue sous ces noms.

[2] La dénomination est formée du nom cadastral ou de celui du lieu-dit.

[3] Dans les cas justifiés, la dénomination peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës aux vignes considérées, pour autant qu'elles bénéficient des mêmes conditions de sol et d'exposition.

[4] Les noms cadastraux et de lieux-dits admis pour désigner un périmètre AOC Premier cru ne peuvent pas être utilisés pour une autre désignation ou appellation.

Art. 28 Clos

La dénomination « clos » s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles qui :

a) soit sont cadastrées comme telles. Dans les cas justifiés, la dénomination peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës aux vignes considérées, pour autant qu'elles bénéficient des mêmes conditions de sol et d'exposition;
b) soit sont séparées des vignes voisines par un mur, une haie vive, une falaise ou autre accident du terrain. L'appellation est alors formée du nom cadastral associé au mot « clos ».

Art. 29 Domaine

[1] La dénomination « 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 formée avec le nom du propriétaire.

[4] La dénomination « domaine » peut être constituée avec le terme « château » uniquement si toutes les parcelles constituant le domaine ont droit à cette désignation selon l'article 46. Dans tous les cas, un nom de domaine formé avec le terme « château » peut exclusivement être mentionné sur l'étiquette d'un vin AOC.(7)

Art. 30 Noms de fantaisie

L'emploi de noms de fantaisie ou de marques de commerce constituées avec des termes spécifiques réservés aux AOC est prohibé.

Art. 30A(7) Etiquetage

Si un exploitant commercialise sous son nom un vin élaboré par un encaveur, la mention de « vigneron-encaveur » ou toute mention de sens analogue sur l'étiquette, telle que notamment « propriétaire-encaveur », est interdite.

Chapitre II Vins d'appellation d'origine contrôlée

Section 1 Exigences applicables aux AOC

Art. 31 Mention de l'appellation

L'indication « appellation d'origine contrôlée premier cru » ou « appellation d'origine contrôlée » doit figurer sur l'étiquette principale, soit en toutes lettres, soit sous la forme agrégée « AOC 1er cru » ou « AOC ». Le nom géographique de l'appellation doit être mentionné à proximité immédiate de l'une ou l'autre de ces indications.

Art. 32(7) Cépages autorisés

Seuls sont admis en AOC les cépages figurant en annexe du présent règlement.

Art. 33(11) Admission temporaire d'un cépage en AOC Genève

Demande d'admission temporaire

[1] Tout exploitant peut demander à l'office cantonal l'admission temporaire en AOC Genève d'un cépage planté sur le territoire du canton ne figurant pas dans la liste des cépages autorisés prévue à l'article 32, pour autant :
a) que le cépage soit enregistré dans le registre des vignes;
b) qu'un minimum de 1 000 m² de surface soit planté pour l'ensemble du canton.

Admission temporaire

[2] En cas de préavis favorable de l'Interprofession, l'office cantonal introduit le cépage visé à l'alinéa 1 dans la liste des cépages admis temporairement en AOC Genève.

[3] L'admission temporaire en AOC Genève est accordée pour une période de 15 ans au maximum.

[4] A l'échéance de la période prévue à l'alinéa 3, le cépage perd son admission temporaire en AOC Genève. Après un délai de 10 ans, une nouvelle demande d'admission temporaire en AOC Genève peut être sollicitée selon la procédure prévue à l'alinéa 1.

[5] Une liste des cépages admis temporairement en AOC Genève, mentionnant la date d'échéance pour chacun de ces cépages, est publiée annuellement par l'office cantonal.

Art. 34 Méthodes de culture autorisées

[1] La densité de plantation doit s'élever à 4 000 pieds/hectare au minimum ou le système de conduite doit permettre d'obtenir un rapport feuille/fruit correspondant au minimum à 1 m² de surface folière exposée (SFE) par kilo de raisin produit.

[2] La vigne doit être plantée et cultivée uniformément sur l'ensemble de la surface.

Art. 35(7)

Art. 36 Plafond limite de classement de la vendange

[1] Le plafond limite de classement est fixé annuellement par le Conseil d'Etat, au 30 juin, en fonction de la récolte et du marché, sur proposition de l'Interprofession.

[2] En faisant usage du plafond limite de classement, les rendements à l'unité de surface ne peuvent cependant excéder ceux fixés par l'ordonnance fédérale.(10)

Section 2(7) Procédés de vinification des AOC

Art. 36A(7) **Principe**

Les procédés de vinification doivent correspondre aux pratiques et traitements œnologiques admis par le droit fédéral, sous réserve des limites prévues par le présent règlement.

Art. 36B(7) **Coupage**

[1] Les vins AOC ne peuvent être coupés qu'avec des vins suisses de même classe et de même couleur.

[2] Le coupage des vins AOC Premier cru n'est autorisé qu'avec des vins genevois de même classe et de même couleur.

[3] Demeurent en outre réservées les prescriptions prévues par le droit fédéral.

Art. 36C(7) **Assemblage**

Les vins AOC ne peuvent être assemblés qu'avec des vins de même classe.

Art. 36D(7) **Enrichissement**

[1] Les opérations d'enrichissement pour les vins AOC 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.

[2] Dans tous les cas, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut dépasser 2,5% vol.

Art. 36E(7) **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 tranquilles AOC.

Art. 36F(7) **Morceaux de bois de chêne**

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite pour les vins AOC.

Art. 36G(7) **Teneur en anhydride sulfureux**

Pour les vins AOC de types vins doux ou vins issus de vendanges tardives, la teneur en anhydride sulfureux ne peut excéder 400 mg/l.

Art. 36H[7] **Teneur en acidité volatile**

Les vins AOC qui ont un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13% vol. ou qui ont soit subi une période de vieillissement d'au moins 2 ans, soit été élaborés selon des méthodes particulières, ne peuvent avoir une teneur en acidité volatile supérieure à :

a) pour les vins de liqueur, 27 milliéquivalents par litre ou 1,6 g/l exprimé en acide acétique;
b) pour les vins doux et les vins issus de vendanges tardives, 30 milliéquivalents par litre ou 1,8 g/l exprimé en acide acétique.

Section 3[7] Analyse et examen organoleptique des AOC

Art. 37 Dégustation

Les vins destinés à être mis au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée font l'objet, par sondage, d'une analyse et d'un examen organoleptique.

Art. 38 Commission de dégustation des AOC

1 La commission AOC est compétente pour procéder à la dégustation des vins.

2 Elle s'organise librement, désigne son président conformément à l'article 6 et son secrétariat.

3 Elle tient un procès-verbal de ses séances, qui est transmis, dans les 15 jours, au service de la consommation et des affaires vétérinaires et à l'office cantonal[8].

4 Elle peut procéder à une analyse chimique des vins pour étayer les conclusions issues de la dégustation.

5 Sur demande de l'office cantonal, elle donne son avis sur les aptitudes organoleptiques d'un cépage, en vue de son introduction dans la liste des cépages autorisés.[11]

Art. 39 Echantillons

1 La commission AOC sélectionne et déguste annuellement au minimum 80 vins.

2 L'encaveur dont les vins ont été sélectionnés ou, en cas de vente en vrac, le détenteur des vins est tenu de les présenter à la dégustation. En cas de refus, les vins ne peuvent pas être commercialisés en AOC.

3 3 bouteilles de 700 ou 750 ml par vin sélectionné doivent être fournies.

4 La commission AOC assure la conservation des vins dans des conditions adéquates pendant 1 année après la première dégustation.

Art. 40 Demande spontanée de l'encaveur

L'encaveur peut spontanément soumettre ses vins à la commission AOC.

Art. 41 Mode de dégustation

1 Les vins sont dégustés à l'aveugle, par 5 personnes au minimum, avec, pour seules indications, le ou les cépages, le millésime et s'ils sont non filtrés.[10]

2 Les critères suivants sont appréciés, selon la grille de l'Office international de la vigne et du vin (OIV) :

a) visuels : limpidité, aspect;
b) olfactifs : franchise, intensité, qualité;
c) gustatifs : franchise, intensité, persistance, qualité;
d) harmonie et jugement global.

3 Chaque dégustateur qualifie les vins en fonction d'une échelle de cotation sur 100 points répartis, pour chaque critère apprécié, en 5 catégories (excellent, très bon, bon, satisfaisant et insuffisant).

Art. 42 Droit à l'AOC

1 Les vins sont admis s'ils obtiennent en moyenne, au minimum, le nombre de points suivants :

a) 80 pour les AOC Premier cru;[7]
b) 75 pour l'AOC Genève.[7]

2 Pour les vins refusés, les motifs du refus doivent être précisés.

Art. 43 Résultat de la dégustation

La commission AOC informe chaque encaveur du résultat de la dégustation, au plus tard 15 jours après celle-ci.

Art. 44[7]

Art. 45 Contre-expertise

[1] L'encaveur qui demande une contre-expertise doit solliciter cette dernière dans les 15 jours après réception des résultats des dégustations.

[2] L'office cantonal[8] procède à l'analyse du vin et consulte la commission de contre-expertise. Sur la base des résultats obtenus, il rend sa décision, qui est définitive, et la notifie à l'encaveur, qui prend cas échéant les mesures nécessaires. Il la communique également pour information à la commission AOC et au service de la consommation et des affaires vétérinaires, qui s'assure du respect des mesures imposées.

Section 4[7] Dénominations spécifiques réservées aux AOC

Art. 46 Château

[1] La dénomination « château » s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles voisines, qui forment une unité d'exploitation homogène et font partie d'une propriété comprenant un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

[2] Elle peut également être utilisée pour des vignes qui ont fait partie de l'exploitation d'un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

[3] La dénomination est formée du terme « château » associé au nom historique ou traditionnel du bâtiment considéré.

[4] Les dispositions ci-dessus s'appliquent par analogie aux dénominations de bâtiments historiques autres que château, telles que « tour », « manoir », « abbaye ».

Art. 47[10] Sélection

L'indication « sélection » n'est autorisée qu'à condition que la teneur naturelle en sucre soit pour le moins supérieure de 9° Oechslé par rapport au minimum autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée du cépage concerné.

Art. 47A[7] Réserve

L'indication « réserve » est admise uniquement si le vin est 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 1er octobre de l'année de récolte.

Art. 48[10] Sélection de grains nobles

L'indication « sélection de grains nobles » est autorisée pour les vins élaborés avec des raisins atteints par la pourriture noble et dont la teneur minimale naturelle en sucre atteint au minimum 110, 2° Oechslé (26° Brix).

Art. 49[10] Vendange tardive

L'indication « vendange tardive » n'est autorisée que pour les vins issus de raisins récoltés au moins 15 jours après la date usuelle des vendanges et dont la teneur naturelle en sucre doit être d'au minimum 14° Oechslé supérieurs à la moyenne cantonale des vins AOC du cépage considéré.

Art. 50 Vin doux naturel

L'indication « vin doux naturel » n'est autorisée que pour les vins répondant aux exigences en matière de rendement et de teneur naturelle en sucre fixés aux articles 54 et 55.

Chapitre III AOC Premier cru

Art. 51 Aire géographique de production

L'aire géographique des AOC Premier cru est délimitée par des plans approuvés par le département et conservés par l'office cantonal[8].

Art. 52 Procédure

[1] Les exploitants souhaitant inscrire une parcelle dans le cadastre des AOC Premier cru doivent formuler une demande auprès de l'office cantonal[8], accompagnée d'un projet de périmètre et d'une proposition d'appellation.

[2] Les plans, après avoir été soumis à la commission du cadastre pour préavis, sont mis à l'enquête publique pendant 30 jours, par publication dans la Feuille d'avis officielle.

[3] A la fin de l'enquête publique, le département, après avoir traité les oppositions et obtenu le préavis de la commission du cadastre sur ces dernières, approuve le périmètre.

[4] La décision du département est publiée dans la Feuille d'avis officielle.

[5] Toute modification des périmètres est soumise à la même procédure.

Art. 53 Critères de délimitation

[1] Le périmètre nécessaire pour l'obtention d'une AOC Premier cru doit avoir en principe une surface totale minimale de 1 hectare, si possible d'un seul tenant.

[2] Seules peuvent être prises en considération les parcelles orientées du nord-est au nord-ouest en passant par le sud, à l'exclusion de celles qui sont orientées au nord.

[3] Le sol doit être favorable à la culture de la vigne.

[4] La délimitation du périmètre doit tenir compte de la configuration du terrain, des limites parcellaires ainsi que, si elles existent, des limites naturelles, telles que routes, ruisseaux, haies, bois ou ravins.

[5] Pour une désignation « côte », le vignoble doit présenter une pente moyenne minimale de 10%.

[6] Pour une désignation « coteau », le vignoble doit être situé sur le versant d'une colline reconnue comme telle par sa configuration géographique.

Art. 54(10) **Teneurs naturelles en sucre**

Les vins bénéficiant de la mention AOC Premier cru doivent être issus de vendanges dont les teneurs naturelles minimales en sucre sont les suivantes :

	° Brix	° Oechslé
1° vins tranquilles		
a) chasselas et riesling-sylvaner	17,6°	72,3°
b) Gamay	19,8°	82,0°
c) autres cépages blancs	19,8°	82,0°
d) autres cépages rouges	20,2°	83,8°
2° vins mousseux		
a) cépages blancs	15,2°	61,9°
b) cépages rouges	17,0°	69,7°

Art. 55(10) **Normes de limitation de la production**

Le rendement autorisé est limité à :

a) chasselas et riesling-sylvaner	1,0 kg/m^2
b) autres cépages	0,9 kg/m^2

Art. 56 Elaboration et conditionnement

[1] Les moûts destinés à être mis au bénéfice d'une appellation AOC Premier cru doivent être vinifiés et mis sous verre sur le territoire du canton.

[2] Les vins dont l'authenticité est garantie par la désignation d'appellation d'origine contrôlée Premier cru sont destinés uniquement à la mise en bouteilles de 7,5 décilitres, ainsi que ses multiples et sous-multiples, et de 5 décilitres.

Chapitre IV AOC Genève

Art. 57(2) **Aire géographique**

L'aire géographique de l'AOC Genève comprend :

a) la totalité du territoire du canton de Genève;
b) la totalité des communes françaises de Challex et Ferney-Voltaire;
c) les parties des communes françaises d'Ornex, Chens-sur-Léman, Veigy-Foncenex, Saint-Julien-en-Genevois et Viry, conformément au plan adopté par le Conseil d'Etat et conservé par l'office cantonal(8).

Art. 57A(2) **Zone de production du raisin**

La zone de production pouvant prétendre à l'AOC Genève comprend :

a) sur le territoire genevois : les surfaces faisant partie du cadastre viticole au sens de l'article 61 de la loi fédérale sur l'agriculture, du 29 avril 1998, et dont la production est destinée à la vinification;
b) sur le territoire français : les surfaces des communes ou parties de communes visées à l'article 57, plantées en vignes ou pouvant bénéficier de droits de replantation représentant au plus 140 hectares.

Art. 57B(2) **Zone de vinification du vin**

La zone de vinification du vin se limite au territoire suisse.

Art. 58 Mention communale

[1] Le nom de la commune genevoise d'où provient le raisin peut être mentionné sur un vin AOC Genève. Cette mention doit être distincte du nom de l'appellation.(2)

[2] Les vins issus de raisins provenant de communes limitrophes, situées dans l'aire géographique de l'AOC Genève, peuvent porter le nom de la commune d'où provient au moins 85% de la production. Le droit de coupage demeure réservé.

[3] Les vins issus des vignes sises sur la commune de Céligny ont droit à la mention : La Côte Céligny.

[4] Toute mention du nom d'une commune française pour les vins issus de raisins en provenance du territoire français est exclue.(2)

Art. 59 Mention régionale

[1] Les exploitants d'une même région, formée d'une ou plusieurs communes genevoises, peuvent s'entendre pour délimiter, sur des plans, des périmètres donnant droit à une mention régionale ou communale pouvant être indiquée sur l'étiquette d'un vin AOC Genève. Cette mention doit être distincte du nom de l'appellation.(2)

[2] Les plans sont établis par l'office cantonal(8) à la demande des exploitants. La procédure stipulée à l'article 52 s'applique par analogie.

[3] Les périmètres prévus ne peuvent, ni entièrement ni partiellement, se superposer.

[4] Les vins issus de raisins provenant de régions limitrophes peuvent porter le nom de la région d'où provient au moins 85% de la production. Le droit de coupage demeure réservé.

[5] Toute mention du nom d'une région française pour les vins issus de raisins en provenance du territoire français est exclue.(2)

Art. 59A(7) Mention Perlan

La mention « Perlan » peut être indiquée sur l'étiquette d'un vin tranquille AOC Genève issu du chasselas. Le droit de coupage demeure réservé.

Art. 60(10) Teneurs naturelles en sucre

Les vins bénéficiant de la mention AOC Genève doivent être issus de vendanges dont les teneurs naturelles minimales en sucre sont les suivantes :

		° Brix	° Oechslé
1°	vins tranquilles		
	a) Chasselas	15,2°	61,9°
	b) riesling-sylvaner	16,0°	65,4°
	c) Gamay	17,0°	69,7°
	d) dornfelder, dunkelfelder, galotta	17,2°	70,6°
	e) autres cépages blancs	17,6°	72,3°
	f) autres cépages rouges	18,2°	75,0°
2°	vins mousseux		
	a) cépages blancs	15,2°	61,9°
	b) cépages rouges	17,0°	69,7°

Art. 61(10) Normes de limitation de la production

Le rendement autorisé est limité à :

1°	vins tranquilles	
	a) chasselas et riesling-sylvaner	1,2 kg/m^2
	b) Gamay	1,1 kg/m^2
	c) autres cépages blancs et rouges	1,0 kg/m^2
2°	vins mousseux	
	a) cépages blancs	1,4 kg/m^2
	b) cépages rouges	1,2 kg/m^2

Titre IV Contrôle de la vendange

Chapitre I Dispositions générales

Art. 61A Principe

[1] Le contrôle de la vendange porte sur l'ensemble de la production issue des vignes à destination vinicole sises sur le territoire genevois et sur celle issue de la zone de production définie à l'article 57A, lettre b, du présent règlement.

[2] Ce contrôle s'effectue au moyen d'une application informatique mise à disposition des exploitants et des encaveurs par l'office cantonal; l'organe de contrôle du commerce des vins a accès en consultation aux acquits et aux fiches de cave.[10]

[3] Les exploitants et les encaveurs s'enregistrent auprès de l'office cantonal et renseignent les informations sur la base des instructions de ce dernier. Ils sont responsables de l'exactitude des informations qu'ils fournissent.[10]

Art. 62[10] **Normes de référence**

La vendange s'exprime :

a) sur le plan quantitatif : en kilogrammes de raisin;
b) sur le plan qualitatif : en degré Oechslé avant toute opération ayant pour effet d'augmenter la teneur naturelle en sucre du raisin.

Art. 63 Détermination de la teneur naturelle en sucre

La teneur naturelle en sucre est déterminée sur la base d'un échantillon représentatif du lot de vendange, constitué de plusieurs fractions prises immédiatement après foulage, avant pressurage et avant toute opération ayant pour effet d'augmenter la teneur naturelle en sucre du raisin.

Art. 64[10] **Classement de la vendange**

[1] Le lot de vendange est classé par l'encaveur en respectant les exigences des classes de vins et de l'acquit correspondant.

[2] Lorsque le lot de vendange ne satisfait pas à l'une des exigences de la classe de vin de l'acquit correspondant, le lot est classé dans une classe de vin inférieure jusqu'à ce qu'il en satisfasse toutes les exigences.

Art. 65 Autocontrôle

Le contrôle de la vendange est exécuté sous la forme d'un autocontrôle, relevant de la responsabilité de l'encaveur ou de son représentant.

Art. 66[10] **Fiche de cave**

L'office cantonal établit une fiche de cave pour chaque encaveur. En plus des mentions requises par l'ordonnance fédérale, cette fiche peut comprendre des informations telles que la quantité de raisin récoltée par appellation, les données relatives aux lots de vendanges ou le propriétaire de la récolte.

Art. 67[10] **Comptabilité de cave**

[1] Chaque encaveur est tenu de tenir une comptabilité de cave, selon les modalités fixées par l'ordonnance fédérale. Les documents doivent être conservés pendant 10 ans.

[2] Lors de toute transaction commerciale, l'encaveur garantit l'origine et l'appellation du produit.

Chapitre II[10] Acquits

Art. 68[10] **Acquits**

L'office cantonal établit, sur la base des indications figurant dans le registre des vignes, les acquits de chaque exploitant, dès le 1er août, l'acquit comprenant au minimum les informations fixées par l'ordonnance fédérale.

Art. 69[10] **Division des acquits**

[1] La division des acquits doit être réalisée par l'exploitant, s'il entend, pour un même certificat, livrer du raisin auprès de plusieurs encaveurs.

[2] La division est possible tant qu'aucun lot de vendange n'a été enregistré sous l'acquit concerné.

Art. 70[10] **Attribution des acquits**

Aucune livraison de vendange ne peut être faite sans l'attribution préalable sous forme électronique, auprès de l'encaveur, de l'acquit correspondant au lot de vendange. Cette disposition est également applicable aux vendanges livrées en dehors du canton.

Chapitre III Opérations précédant la vendange

Art. 71[10] **Obligations de l'encaveur**

L'encaveur doit :

a) disposer d'un système permettant d'enregistrer les données relatives aux lots de vendange, conformément aux exigences fixées par l'ordonnance fédérale;
b) s'assurer du bon fonctionnement des balances et des réfractomètres employés pour la vendange, y compris leur étalonnage;

c) déterminer le volume des récipients qui seront utilisés pour encaver la vendange et inscrire le résultat sur ces derniers, de manière indélébile.

Chapitre IV Opérations pendant la vendange

Art. 72 Obligations de l'encaveur

L'encaveur doit :

a) déterminer par pesée la quantité du lot de vendange en kilogrammes; le poids des propres lots de vendange des entreprises visées à l'article 35, alinéa 3, de l'ordonnance fédérale peut être estimé;(10)
b) prélever un échantillon représentatif du lot de vendange concerné et déterminer sa teneur naturelle en sucre après foulage, avant pressurage et avant toute opération ayant pour effet d'augmenter la teneur naturelle en sucre du raisin;
c) inscrire sur un bulletin de contrôle ou enregistrer dans une application informatique au fur et à mesure toutes les données exigées par l'ordonnance fédérale liées à chaque lot de vendange;(10)
d) classer qualitativement les lots de vendange, les loger et les vinifier dans des cuves séparées en fonction de la classe, de l'appellation et de toute indication géographique complémentaire;(10)
e) signer le bulletin de contrôle afin de l'authentifier, s'il n'enregistre pas les données liées à chaque lot de vendange au fur à mesure dans une application informatique;(10)
f) indiquer de façon lisible sur chaque cuve l'origine ou la provenance du vin contenu;
g) attester toute vente de raisins, moût et jus de raisin par un bulletin de livraison établi au moment de la transaction, mentionnant la quantité, l'appellation, respectivement la désignation et précisant les noms et adresses du vendeur et de l'acheteur;
h) garantir la traçabilité des lots de vendange s'il entend utiliser pour désigner un vin un nom géographique plus petit qu'une commune qui ne figure pas sur l'acquit.(10)

Art. 73(10) Surveillance de l'autocontrôle

1 La surveillance de l'autocontrôle par l'office cantonal, effectuée par sondage et en fonction des risques encourus, peut notamment porter sur les points suivants :

a) l'organisation et l'exécution de l'autocontrôle ainsi que la formalisation des procédures appliquées;
b) la disponibilité des acquits relatifs aux lots de vendange;
c) le respect des normes de production et des indications géographiques et l'exactitude du classement des lots de vendange;
d) la séparation adéquate des lots de vendange et leur vinification dans des cuves séparées;
e) le bon état de fonctionnement des instruments utilisés lors de l'encavage des lots de vendange et l'étalonnage des cuves;
f) l'exactitude des mesures du poids et de la teneur naturelle en sucre des lots de vendange;
g) la méthode utilisée pour déterminer le poids des lots de vendange non pesés;
h) l'exhaustivité et la véracité des données enregistrées dans une application informatique ou inscrites sur le bulletin de contrôle.

2 Aux fins de surveillance, les autorités compétentes ont libre accès à tous les locaux des encaveurs et à l'ensemble de leurs documents.

3 Les constatations sont consignées dans une liste de contrôle qui fait office de rapport d'inspection.

4 En cas de manquements, l'office cantonal prend les mesures qui s'imposent, telles que le déclassement des lots de vendange.

5 L'office cantonal peut déléguer tout ou partie de la surveillance de l'autocontrôle, après consultation de l'Interprofession.

Art. 74(10)

Chapitre V Opérations suivant la vendange

Art. 75(10) Obligations de l'encaveur

1 Pour chaque acquit, l'encaveur doit vérifier le respect des mesures relatives à la limitation de rendement à l'unité de surface et classer la vendange conformément aux exigences fixées pour chaque classe et appellation.

2 L'encaveur doit valider les données saisies dans l'application informatique au plus tard le 30 novembre du millésime concerné.

3 L'encaveur doit conserver, pendant une durée de 10 ans, tous les documents concernant le contrôle de la vendange, dans la mesure où ils ne sont pas enregistrés dans l'application informatique.

Art. 76(10) Surveillance de l'encavage

1 L'office cantonal procède à une comparaison automatique des lots de vendange avec l'acquit.

[2] En cas de non-conformité, il fait procéder au déclassement des lots de vendange et des moûts.

[3] Au terme de son contrôle, il établit une fiche de cave par encaveur.

Titre V Analyses de vins et expertises viticoles

Art. 77[7] Compétence

L'office cantonal[8] est habilité à procéder à des analyses de vins ainsi qu'à des expertises viticoles.

Art. 78 Analyses de vin

[1] Le laboratoire d'œnologie de l'office cantonal[8] procède soit à un programme d'analyses organoleptiques et chimiques complet, qui donne droit à des conseils relatifs à la vinification dès la vendange et jusqu'à la mise en bouteille, soit à un programme d'analyses partiel qui donne droit uniquement à des analyses chimiques. Des analyses complémentaires peuvent également être demandées.[7]

[2] Le type de programme est défini par le requérant au début de la campagne.

[3] La campagne débute le 1er septembre et s'achève le 31 août.

[4] Il appartient à toute personne intéressée de transmettre des échantillons à l'office cantonal[8] et de lui signaler tout fait et constatation pouvant provoquer son intervention.

[5] Chaque échantillon doit comporter distinctement le numéro du récipient et la désignation du lot vinifié.

Art. 79 Programme complet d'analyses de vin

[1] Le programme complet d'analyses de vin comprend, en principe, la dégustation, l'examen d'un ou de plusieurs paramètres nécessaires à la conduite de la vinification et les conseils œnologiques qui en résultent.

[2] Le choix des analyses et des paramètres est décidé par l'office cantonal[8] en fonction de la dégustation et du stade de la vinification. Les analyses et paramètres de base sont les suivants :

a) pH et acidité totale;
b) anhydride sulfureux libre;
c) chromatographie;
d) glucose et fructose;
e) microscopie;
f) test casse;
g) acidité volatile;
h) acide lactique;
i) acide malique;
j) acide tartrique;
k) alcool.

Art. 80 Programme partiel d'analyses de vin

[1] Le programme partiel d'analyses de vin comprend certaines analyses chimiques de base. Sont exclus de ce programme l'analyse organoleptique, le suivi et les conseils œnologiques.

[2] Ce programme est réservé aux encavages dont l'apport s'élève au minimum à 400 échantillons par campagne.

[3] Le choix des paramètres est décidé par l'office cantonal[8] en fonction du stade de la vinification. Les paramètres de base sont les suivants :

a) pH et acidité totale;
b) glucose et fructose;
c) acidité volatile;
d) acide lactique;
e) acide malique;
f) acide tartrique;
g) alcool;
h) anhydride sulfureux libre.

[4] Les analyses mentionnées sous les lettres a à g, d'une part, et sous la lettre h, d'autre part, forment deux groupes distincts de programme partiel.

Art. 81 Analyses et prestations complémentaires

Pour des besoins spécifiques, les analyses et prestations complémentaires suivantes peuvent être effectuées :

a) anhydride sulfureux total;
b) polyphénols totaux, intensité colorante et anthocyanes;[7]
c) recherche de l'origine des troubles;[7]
d) mise en culture, comptage des germes totaux;[7]
e) tests de stabilité;[7]

f) essais de collage.[7]

Art. 82 Analyses spécifiques
Des analyses chimiques spécifiques de raisins, de moûts, de jus de fruits peuvent être réalisées.

Art. 83 Responsabilité du requérant
[1] Les analyses et conseils poursuivent des objectifs techniques; ils n'ont pas valeur d'expertise. Seules ont valeur d'expertise les analyses effectuées par le service de la consommation et des affaires vétérinaires.
[2] Le requérant d'une analyse œnologique est seul responsable de la suite qu'il donne à cette dernière et aux conseils reçus pour l'élaboration de ses vins.

Art. 84[7]

Art. 85 Expertises viticoles
Les expertises viticoles ont pour but de chiffrer le montant d'un préjudice causé à un vignoble.

Titre VI Economie viti-vinicole

Chapitre I Gestion de la production

Art. 86 Paiement à la qualité
Le paiement de la vendange doit être effectué de manière à favoriser sa qualité.

Art. 87 Stocks de vins
[1] Les encaveurs établissent annuellement, au 31 décembre, un inventaire des stocks de vins genevois.
[2] Tous les encaveurs domiciliés sur le territoire du canton ou en dehors de ce dernier sont soumis à cette déclaration obligatoire, dès qu'ils disposent de vins issus de vendanges genevoises.
[3] L'état des stocks doit être enregistré et validé dans l'application informatique du contrôle de la vendange, au plus tard le dernier jour du mois qui suit la date de référence de l'inventaire.[10]
[4] Les données individuelles recueillies sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être transmises à des tiers.
[5] Une récapitulation globale, sans références personnelles, est remise aux organisations professionnelles intéressées et aux encaveurs soumis à la déclaration; elle peut être librement diffusée.
[6] L'office cantonal[8] peut solliciter l'établissement d'un deuxième inventaire au 30 juin.

Chapitre II Fonds viti-vinicole

Art. 88 Intérêts moratoires
[1] Les montants de la contribution au fonds viti-vinicole peuvent porter intérêt au taux de 5% à l'expiration d'un délai de 30 jours à compter de la notification du bordereau.
[2] L'intérêt se calcule sur tous les montants impayés, pour quelque raison que ce soit, dans la mesure où ils sont finalement dus.

Art. 89 Emoluments
Un émolument de 50 francs peut être perçu en cas d'envoi de la sommation prévue à l'article 24, alinéa 2, de la loi.

Chapitre III Blocage-financement

Art. 90 Principe
[1] Afin de disposer de liquidités en attendant la commercialisation de son vin, l'encaveur peut demander à bénéficier du système de blocage-financement prévu à l'article 28 de la loi.
[2] Le blocage ne peut porter, pour chaque encaveur, que sur le 50% des vins non encore commercialisés et libres de tout engagement, dont il est le propriétaire.[10]

Art. 91 Requête
[1] Les encaveurs souhaitant bénéficier de ce système sont tenus d'adresser une requête à l'office cantonal[8], laquelle doit parvenir à ce dernier au plus tard le 30 novembre de l'année civile, sous peine d'irrecevabilité.

2 Ils doivent fournir, sur demande de l'office cantonal[8], toutes indications utiles sur leur situation financière, notamment par la présentation d'une comptabilité d'exploitation, d'éléments fiscaux et d'une attestation des offices cantonaux des poursuites et des faillites[9].

3 L'office cantonal[8] est habilité à procéder à toute vérification utile, en particulier auprès de l'administration fiscale cantonale et peut, cas échéant, rejeter la requête.

Art. 92 Conditions relatives aux vins

1 Seuls peuvent prétendre au blocage les vins genevois AOC ou de pays :

a) issus des raisins récoltés au terme du dernier cycle végétatif;

b) ayant obtenu en moyenne au minimum 60 points selon la grille de l'Office international de la vigne et du vin (OIV), lors de la dégustation effectuée par 1 représentant de l'office cantonal[8] et au moins 2 membres de la commission de dégustation des AOC. En outre, les aspects « franchise et qualité » des critères olfactifs et gustatifs doivent au minimum être qualifiés de « satisfaisant », conformément à l'article 41.

2 La valeur des vins est fixée par l'office cantonal[8], après consultation de l'Interprofession.

Art. 92A[10] Droits et obligations

1 Les droits et obligations de l'Etat de Genève et de l'encaveur sont régis, outre par les dispositions du présent règlement, par une convention écrite conclue entre les parties, l'Etat de Genève étant à cet effet représenté par l'office cantonal.

2 L'encaveur demeure en tout temps tenu de fournir, sur demande de l'office cantonal et jusqu'à extinction de la garantie, toutes indications utiles permettant d'apprécier l'évolution de sa situation financière, notamment par la présentation d'états financiers, d'éléments fiscaux ou d'attestations de l'office cantonal des poursuites ou de l'office cantonal des faillites actualisés.

Art. 93 Garantie de l'Etat

1 L'Etat de Genève garantit, sous la forme d'un aval des billets à ordre, les prêts consentis par un établissement bancaire à un encaveur dont les vins sont bloqués.

2 La garantie ne peut excéder un montant total de 10 millions de francs et, pour chaque encaveur, au maximum le 60% de la valeur du vin bloqué.

3 La garantie est dégressive et s'éteint automatiquement dans le délai fixé par convention.[10]

Art. 94 Gage en faveur de l'Etat

1 L'Etat possède un droit de gage préférentiel sur la totalité du vin bloqué.

2 Afin de permettre la réalisation effective de ce droit de gage, l'encaveur est tenu, à ses frais et sans aucune réserve, à la première réquisition de l'Etat, de faire procéder à la mise sous scellés des cuves et, cas échéant, de la cave. L'Etat peut par ailleurs prendre en tout temps, aux frais de l'encaveur, toute autre mesure utile.[10]

3 L'encaveur s'engage en outre à constituer toute autre forme de garantie sollicitée par l'Etat.

4 En cas de nécessité, l'Etat est expressément autorisé à réaliser de gré à gré les gages créés en sa faveur.

Art. 95[10] Accès aux vins

L'office cantonal a en tout temps libre accès aux vins bloqués ainsi qu'à la comptabilité de cave.

Art. 96 Vente des vins bloqués

1 Toute vente de vin bloqué ne peut être réalisée qu'avec l'accord préalable de l'Etat.

2 L'encaveur est tenu de rembourser les billets avalisés au moment de la vente des vins bloqués au prorata des quantités vendues.

3 La preuve de ce remboursement doit être immédiatement et spontanément fournie à l'office cantonal par la présentation d'une attestation bancaire.[10]

Art. 97 Recours

1 Les décisions de l'office cantonal[8] peuvent faire l'objet d'un recours auprès du chef du département dans les 10 jours suivant leur notification. Ce dernier peut faire appel à la commission de contre-expertise afin qu'elle procède à une nouvelle dégustation du vin concerné.

2 Les décisions du chef du département sont prises en dernier ressort.

Titre VII Emoluments

Art. 98 Perception

L'office cantonal[8] est autorisé à percevoir des émoluments conformément aux dispositions du présent règlement.

Art. 99[7] **Programme d'analyses de vin**

L'émolument perçu pour les travaux liés au programme d'analyses de vin et aux analyses et prestations complémentaires est fixé forfaitairement, par échantillon déposé à l'office cantonal[8], à :

a)	programme complet	9,50 fr.
b)	programme partiel	8 fr.
c)	analyses et prestations complémentaires :	
1°	anhydride sulfureux total; polyphénols totaux, intensité colorante et anthocyanes; essais de collage	12,50 fr.
2°	recherche de l'origine des troubles; mise en culture, comptage des germes totaux; tests de stabilité	15 fr.

Art. 100 Analyses spécifiques

L'émolument perçu pour les travaux liés aux analyses spécifiques de raisins, de moûts et de jus de fruits est fixé forfaitairement à 10 francs par échantillon déposé à l'office cantonal[8].

Art. 101[7]

Art. 102 Expertises viticoles

[1] Les expertises viticoles font l'objet d'un émolument en fonction du barème suivant :

a)	si la valeur de l'expertise est inférieure ou égale à 1 000 fr.	140 fr.
b)	si la valeur de l'expertise est supérieure à 1 000 fr. mais inférieure ou égale à 5 000 fr.	270 fr.
c)	si la valeur de l'expertise est supérieure à 5 000 fr. mais inférieure ou égale à 10 000 fr.	400 fr.
d)	si la valeur de l'expertise est supérieure à 10 000 fr.	670 fr.

[2] Les frais extraordinaires occasionnés par une expertise particulièrement complexe peuvent être facturés en sus, au prix coûtant.

Art. 103 Analyse et examen organoleptique des AOC

L'office cantonal[8] perçoit, sous réserve que la prestation ne soit pas autofinancée, l'émolument suivant pour chaque vin dégusté par la commission AOC :

a)	vin sélectionné	100 fr.
b)	demande spontanée de l'encaveur	150 fr.

Art. 104 Requête en autorisation de plantation de nouvelles vignes

L'office cantonal[8] perçoit les émoluments suivants, fixés en fonction de la surface de plantation requise :

a)	jusqu'à 10 000 m^2	150 fr.
b)	supérieure à 10 000 m^2	300 fr.

Art. 105 Extrait du registre des vignes

[1] La délivrance d'un extrait du registre des vignes donne lieu à la perception d'un émolument de base de 40 francs, lorsque celle-ci ne s'inscrit pas dans le cadre du processus du contrôle de la vendange.

[2] Un émolument complémentaire est perçu, en fonction de l'objet de la demande :

a)	parcelle	5 fr.
b)	parcelles d'un exploitant, d'une surface totale :	
1°	inférieure à 5 hectares	10 fr.
2°	entre 5 et 10 hectares	20 fr.
3°	supérieure à 10 hectares	30 fr.
c)	parcelles d'une commune, d'une surface totale :	
1°	inférieure à 10 hectares	20 fr.
2°	entre 10 et 100 hectares	40 fr.

3°	supérieure à 100 hectares	60 fr.
d)	parcelles du canton	500 fr.

Art. 106 Impression de plans

[1] L'impression et la délivrance d'un plan donnent lieu à la perception d'un émolument en fonction du format requis :

a)	formats A3 et A4	25 fr.
b)	formats A1 et A2	35 fr.
c)	format A0	45 fr.

[2] Pour les impressions spéciales ou en grand nombre, un tarif de 90 francs par heure est appliqué.

Art. 107 Traitement administratif

Lorsque le traitement d'une demande nécessite des démarches administratives complémentaires, du fait notamment d'indications incomplètes ou inexactes, de retard dans le dépôt de la requête ou de réponse tardive, l'office cantonal[8] peut percevoir un émolument de 50 francs à 500 francs au maximum destiné à couvrir les frais administratifs supplémentaires.

Titre VIII Dispositions finales et transitoires

Art. 108[10] Sanctions

Les infractions au présent règlement sont passibles des sanctions prévues par les articles 169 et 172 de la loi fédérale sur l'agriculture, du 29 avril 1998, ainsi que par les articles 30 à 33 de la loi sur la viticulture, du 17 mars 2000.

Art. 109 Clause abrogatoire

Le règlement d'application de la loi sur la viticulture, du 25 juillet 2001, ainsi que le règlement sur les vins genevois, du 28 juin 2000, sont abrogés.

Art. 110 Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le lendemain de sa publication dans la Feuille d'avis officielle.

Art. 111 Dispositions transitoires

[1] Les cépages à l'essai au sens de l'article 33 sont admis en AOC Premier cru jusqu'au millésime 2011.

[2] Les vins des millésimes 2009 et 2010 issus des aires géographiques de production communales et régionales au sens des articles 58 et 59 peuvent être étiquetés, en remplacement de l'AOC Genève, en AOC accompagnée de la mention de l'aire géographique correspondante, pour autant que :

a) les exigences applicables aux vins AOC Genève soient respectées;
b) la totalité de la production provienne de l'aire géographique considérée.

[3] Les vignes sises sur territoire français qui ne figurent pas dans la zone de production définie à l'article 57A, lettre b, peuvent prétendre à l'AOC Genève jusqu'au millésime 2013 inclus, sous réserve qu'elles aient bénéficié antérieurement et légalement d'une appellation d'origine suisse et respectent les exigences y relatives.[2]

Modification du 24 juillet 2013

[4] Jusqu'au 31 décembre 2014, le rendement autorisé des vins mousseux de cépages blancs au sens de l'article 61, chiffre 2, lettre a, est limité à 104 hl/hectare.[4]

Modifications du 12 octobre 2016

[5] Les vins issus des raisins de la vendange 2015 ou antérieures peuvent être élaborés, étiquetés et commercialisés selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.[7]

[6] Les entreprises dont le nom de domaine est formé avec le terme « château » disposent d'un délai de 2 ans à compter de l'entrée en vigueur des modifications du 12 octobre 2016 pour se conformer à l'article 29, alinéa 4, et adapter leurs étiquettes.[7]

[7] Les frais de contrôle prévus à l'article 76, alinéa 4, sont facturés aux assujettis selon une participation fixée progressivement à compter de l'entrée en vigueur des modifications du 12 octobre 2016 :

a) première année : 65%;
b) deuxième année : 85%.[7]

Modification du 17 juin 2020

[8] Pour le millésime 2020, la surveillance de l'autocontrôle de la vendange au sens de l'article 73 demeure de la compétence du service de la consommation et des affaires vétérinaires.[10]

Modification du 18 décembre 2024

[9] Les cépages faisant l'objet de conventions d'essai de nouvelle variété de cépage en AOC conclues selon l'ancien droit et en cours de validité au moment de l'entrée en vigueur de la modification du 18 décembre 2024 sont d'office admis temporairement en AOC Genève pour une durée de 15 ans.(11)

ANNEXE(10)

Liste des cépages européens blancs autorisés en AOC

1° aligoté;
2° altesse;
3° arvine;
4° auxerrois;
5° chardonnay;
6° charmont;
7° chasselas;
8° chenin;
9° doral;
10° findling;
11° gewürtzraminer;
12° kerner;
13° mondeuse blanche;
14° muscat;
15° pinot blanc;
16° pinot gris;
17° riesling;
18° riesling-sylvaner;
19° roussanne;
20° sauvignon blanc;
21° sauvignon gris;
22° savagnin blanc;
23° scheurebe;
24° sémillon;
25° sylvaner;
26° viognier.

Liste des cépages européens rouges autorisés en AOC

1° ancellotta;
2° cabernet franc;
3° cabernet sauvignon;
4° carminoir;
5° cornalin;
6° dakapo;
7° diolinoir;
8° dornfelder;
9° dunkelfelder;
10° galotta;
11° gamaret;
12° gamay;
13° garanoir;
14° grenache;
15° malbec;
16° mara;
17° marselan;
18° merlot;
19° mondeuse;
20° pinot noir;
21° syrah;
22° zinfandel.

Liste des cépages interspécifiques résistants blancs autorisés en AOC

1° divona;
2° johanniter.

Liste des cépages interspécifiques résistants rouges autorisés en AOC

1° divico;
2° landot 244;
3° seibel 5455/Plantet.

RSG	Intitulé	Date d'adoption	Entrée en vigueur
M 2 50.05 R	**sur la vigne et les vins de Genève**	20.05.2009	28.05.2009
Modifications :			
1.	***n.*** : 4/4, 5/5, 6/4, 7/3; ***n.t.*** : 4/1	10.03.2010	01.06.2010
2.	***n.*** : 4°cons., 57A, 57B, 58/4, 59/5, 61A, 111/3; ***n.t.*** : 10/1, 10/4, 57, 58/1, 59/1	09.06.2010	01.08.2010
3.	***n.t.*** : rectification selon 7C/1, B 2 05 (5/1c)	03.09.2012	03.09.2012
4.	***n.*** : 111/4	24.07.2013	31.07.2013
5.	***n.t.*** : 3/1, 24/5; ***a.*** : 5/2	25.11.2015	17.05.2016
6.	***n.t.*** : 4/2; ***a.*** : 4/1, 4/4	16.12.2015	19.12.2015
7.	***n.*** : 8/j, 30A, (*d.* : sections 2-3 du chap. II >> sections 3-4 du chap. II) section 2 du chap. II, 36A, 36B, 36C, 36D, 36E, 36F, 36G, 36H, 47A, 59A, 76/4, 111/5, 111/6, 111/7, annexe; ***n.t.*** : 29/4, 32, 42/1a, 42/1b, 47, 77, 78/1, 99; ***a.*** : 35, 44, 81/b (*d.* : 81/c-g >> 81/b-f), 84, 101	12.10.2016	19.10.2016
8.	***n.t.*** : rectification selon 7C/1, B 2 05 (3/1, 4/3, 5/1b, 5/4, 6/3, 7/1a, 10/2 phr. 1, 10/4, 13/1, 13/4, 14/1, 14/2, 20/2, 22, 23/2, 23/3, 23/4, 24/5, 33/1, 33/2, 33/4, 38/3, 45/2, 51, 52/1, 57/c, 59/2, 68/1 phr. 1, 68/3, 69/1, 75/3, 76/1, 77, 78/1, 78/4, 79/2 phr. 1, 80/3 phr. 1, 87/3, 87/6, 91/1, 91/2, 91/3, 92/1b, 92/2, 93/3, 95, 96/3, 97/1, 98, 99 phr. 1, 100, 103 phr. 1, 104 phr. 1, 107)	18.02.2019	18.02.2019
9.	***n.t.*** : rectification selon 7C/1, B 2 05 (91/2)	14.05.2019	14.05.2019
10.	***n.*** : 5/2, 8/k, 8/l, 61A/2, 61A/3, 72/h, 92A, 111/8; ***n.t.*** : cons., 3, 5/1b, 8/b, 8/c, 8/i, 10/1, 10/2, 10/3, 33/2, 36/2, 41/1, 47, 48, 49, 54, 55, 60, 61, 62, 64, 66, 67, chap. II du titre IV, 68, 69, 70, 71, 72/a, 72/c, 72/d, 72/e, 73, 75, 76, 87/3, 90/2, 94/2, 95, 96/3, 108, annexe; ***a.*** : 23/4, 74, 93/3 (*d.* : 93/4 >> 93/3)	17.06.2020	24.06.2020
11.	***n.*** : 38/5, 111/9; ***n.t.*** : 33	18.12.2024	01.01.2025
12.	***n.*** : 18A	25.03.2026	01.04.2026