

# Ordonnance sur la vigne et le vin

du 17 mars 2004

## *Le Conseil d'Etat du canton du Valais*

vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture;  
vu l'ordonnance fédérale du 7 décembre 1998 sur la viticulture et l'importation de vin;  
vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels et l'ordonnance fédérale du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur les denrées alimentaires;  
vu l'ordonnance du Conseil fédéral du 28 mai 1997 sur le contrôle du commerce des vins;  
vu la loi cantonale du 28 septembre 1993 sur l'agriculture;  
vu la loi cantonale du 28 juin 1984 concernant la protection des données à caractère personnel;  
sur proposition du département des finances, de l'agriculture et des affaires extérieures;

*arrête:*

### **Article premier** Buts

La présente ordonnance a pour but de promouvoir la qualité et l'authenticité du vignoble, du raisin et du vin du Valais, d'assurer la pérennité du secteur viti-vinicole et de favoriser la commercialisation des vins valaisans, notamment:

- a) en délimitant l'aire de production et en fixant les cépages appropriés;
- b) en définissant des limitations de la production;
- c) en fixant des exigences de qualité et de contrôle;
- d) en réglementant l'utilisation des appellations protégées conformément au droit fédéral;
- e) en tenant des statistiques sur la production et le commerce du vin.

## **Chapitre 1: Organisation**

### **Art. 2** Conseil d'Etat

<sup>1</sup> Le Conseil d'Etat prend toutes les mesures d'exécution qu'implique la présente ordonnance ainsi que celles qui sont conférées au canton par la législation fédérale relative à la viticulture.

<sup>2</sup> Il règle la collaboration entre les diverses autorités chargées de l'application de la présente ordonnance.

<sup>3</sup> Il exerce la haute surveillance, sous réserve du droit fédéral.

**Art. 3** Service

<sup>1</sup> Le Service cantonal de l'agriculture (ci-après: le Service) est compétent pour:

- a) autoriser la plantation de vignes;
- b) tenir le cadastre viticole;
- c) tenir le registre des vignes, en collaboration avec les communes;
- d) décider les mesures phytosanitaires cantonales et appliquer les mesures phytosanitaires fédérales;
- e) appliquer les dispositions relatives aux cépages et aux porte-greffes autorisés;
- f) assurer la vulgarisation et le contrôle des méthodes de culture respectueuses de l'environnement;
- g) établir et distribuer les droits de production (acquits);
- h) coordonner la mise à jour des secteurs d'encépagement par les communes et les soutenir dans cette tâche;
- i) exercer la haute surveillance sur le contrôle.

<sup>2</sup> Il est chargé de toutes les tâches qui ne sont pas expressément attribuées à une autre autorité.

**Art. 4** Laboratoire cantonal et chimiste cantonal

<sup>1</sup> Le Laboratoire cantonal est chargé de diriger, d'organiser et de surveiller le contrôle de la vendange et des vins.

<sup>2</sup> Il est chargé d'appliquer et de tenir des statistiques viti-vinicoles au sens du chapitre 13 de la présente ordonnance.

<sup>3</sup> Le chimiste cantonal nomme des contrôleurs officiels pour chacune des régions viticoles. Ceux-ci sont assimilés au personnel chargé du contrôle des denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Il prend toute mesure appropriée en cas d'irrégularités et tranche définitivement toute contestation relative au contrôle de la vendange.

<sup>5</sup> Le Laboratoire cantonal fixe et applique les règles d'étiquetage.

<sup>6</sup> Il est chargé de toutes les tâches de contrôle qui ne sont pas expressément attribuées à une autre autorité.

**Art. 5** Interprofession de la vigne et du vin

<sup>1</sup> L'interprofession de la vigne et du vin (ci-après: l'Interprofession) est l'interlocutrice représentative de la profession en matière viti-vinicole et ses statuts sont homologués par le Conseil d'Etat.

<sup>2</sup> Elle a pour rôle et compétence notamment:

- a) de fixer les limites de rendement au sens de l'article 44, annuellement pour la fin juin, de manière à adapter l'offre aux besoins du marché;
- b) de fixer les prix indicatifs du raisin avant vendange;
- c) d'effectuer les contrôles et les différentes tâches qui lui sont confiées par le chapitre 10 de la présente ordonnance;
- d) d'organiser les contrôles de qualité par dégustation;

- e) d'annoncer au chimiste cantonal les irrégularités constatées lors des contrôles par dégustation;
- f) de réunir les données relatives à la connaissance du marché des vins valaisans;
- g) de définir la stratégie en matière de promotion des vins valaisans;
- h) de proposer les modifications législatives dans le domaine de la qualité des vins valaisans.

<sup>3</sup> Elle peut, dans le cadre des dispositions relatives à la qualité, à la régulation du marché et à la désignation des vins, et dans les limites fixées par les dispositions de la présente ordonnance, prendre, sous forme de décision, des mesures plus restrictives que celles contenues dans celle-ci.

#### **Art. 6** Commission cantonale d'encépagement

<sup>1</sup> Le Conseil d'Etat nomme une commission consultative cantonale d'encépagement composée au maximum de 15 membres.

<sup>2</sup> Ses attributions sont les suivantes:

- a) développer une méthode pragmatique visant à déterminer les cépages appropriés dans chaque commune viticole et pour chaque secteur homogène d'encépagement;
- b) collaborer avec les communes à l'application de cette méthode et à la mise à jour du dossier d'encépagement en fonction des nouvelles connaissances.

<sup>3</sup> Le Service en assure le secrétariat.

#### **Art. 7** Commune

<sup>1</sup> La commune désigne un préposé au registre des vignes et peut nommer une Commission viticole communale

<sup>2</sup> Elle annonce au Service les mutations foncières relatives aux surfaces viticoles.

<sup>3</sup> Elle adapte les secteurs d'encépagement de son vignoble aux exigences qualitatives de la catégorie I, en collaboration avec la Commission cantonale d'encépagement.

<sup>4</sup> Elle collabore avec le Service à la mise à jour du registre des vignes et est chargée de la surveillance au niveau communal.

<sup>5</sup> Elle est compétente en matière de division des droits de production.

<sup>6</sup> Elle peut établir un règlement pour les vins d'appellation Grand Cru, seule ou avec des communes voisines, conformément au chapitre 11 de la présente ordonnance.

<sup>7</sup> Elle peut prononcer la mise à ban du vignoble sur la base d'une clause réglementaire communale.

## **Chapitre 2: Culture de la vigne**

#### **Art. 8** Zone vinicole et cadastre viticole

<sup>1</sup> Par zone vinicole, on entend la zone regroupant l'ensemble des parcelles destinées à la production vinicole commerciale.

<sup>2</sup> Le cadastre viticole englobe toutes les surfaces plantées en vignes et comprend:

- a) les parcelles situées dans la zone viticole;
- b) les parcelles situées hors de la zone viticole:
  - non destinées à la production viticole commerciale (raisin de table);
  - destinées uniquement à satisfaire les besoins privés de l'exploitant selon l'article 9 alinéa 4.

<sup>3</sup> Ces parcelles sont inscrites sous la nature «vigne» par le teneur du cadastre communal et le conservateur du registre foncier.

#### **Art. 9** Autorisation de planter

<sup>1</sup> Quiconque plante de nouvelles vignes doit requérir préalablement une autorisation cantonale.

<sup>2</sup> La plantation de vignes destinées à la production viticole commerciale ne peut être autorisée que dans la zone viticole.

<sup>3</sup> Toute plantation de nouvelles vignes destinées à la production viticole peut être interdite temporairement et par région si des mesures destinées à alléger le marché ou à permettre la reconversion de surfaces viticoles sont financées ou si la situation du marché l'exige.

<sup>4</sup> Une autorisation unique peut être délivrée pour une nouvelle plantation d'une surface de 400 m<sup>2</sup> au maximum, dont les produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant, pour autant que celui-ci ne possède ni n'exploite aucune autre vigne.

#### **Art. 10** Critères et règles de plantation

<sup>1</sup> Les nouvelles plantations ne peuvent être autorisées que dans les endroits propices à la viticulture et conformément aux critères de la législation fédérale.

<sup>2</sup> La distance entre la limite de propriété et la première rangée de ceps doit être la moitié de l'écartement qu'il y a entre les ceps, mais au minimum 50 cm. Cette obligation tombe si les bien-fonds sont séparés par un mur dont la hauteur dépasse de un mètre au moins le niveau du sol. Les contestations résultant de l'application de cette disposition relèvent des tribunaux ordinaires.

<sup>3</sup> En cas de plantation de nouvelles vignes et de reconstitution du vignoble, le Service peut imposer un plan d'alignement.

#### **Art. 11** Cépages autorisés

<sup>1</sup> Seuls sont autorisés dans la zone viticole les cépages indiqués aux articles 32 et 33.

<sup>2</sup> Certains cépages peuvent être interdits dans les secteurs où leur culture n'assure pas régulièrement la production d'un vin de qualité.

<sup>3</sup> La plantation de Sylvaner pour l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) est strictement réservée à la première zone et à la deuxième zone de plaine du Valais romand ainsi qu'aux vignobles de la rive droite du Haut Valais jusqu'à l'altitude de 700 mètres et aux vignobles du Vispéral. Les vins issus du même cépage dans les autres zones et secteurs perdent le droit à l'AOC.

**Art. 12** Raisin de table

<sup>1</sup> La plantation de vignes destinées à la production commerciale de raisin de table n'est autorisée que sur des parcelles situées en dehors de la zone viticole.

<sup>2</sup> Le Service établit la liste des variétés destinées à la production de raisin de table. Celle-ci exclut expressément les cépages à raisin de cuve.

<sup>3</sup> Le Chasselas ne peut être élaboré en raisin de table que dans les parcelles situées dans la zone viticole. Sa plantation est exclue en dehors de cette zone.

**Art. 13** Procédure d'autorisation

<sup>1</sup> Le formulaire de requête d'autorisation est établi par le Service qui le remet aux communes. Celles-ci le mettent à disposition des requérants.

<sup>2</sup> Le propriétaire remplit le formulaire et l'accompagne d'un plan de situation.

<sup>3</sup> La commune atteste les données de la requête et transmet le formulaire au Service.

<sup>4</sup> Une inspection des lieux est effectuée par le Service qui prend sa décision sur la base notamment des critères du droit fédéral et après consultation du Service cantonal des forêts et du paysage.

**Art. 14** Secteurs d'encépagement

<sup>1</sup> Pour assurer l'adéquation des cépages au sol et au climat, les communes établissent, en collaboration avec le Service, des secteurs d'encépagement du vignoble et déterminent pour ces secteurs les cépages adaptés, autorisés, mal adaptés ou interdits, selon les définitions établies par la Commission cantonale d'encépagement.

<sup>2</sup> Les communes doivent en tout temps adapter leurs secteurs d'encépagement aux caractéristiques pédoclimatiques locales connues en vue d'assurer la meilleure qualité possible.

<sup>3</sup> L'administration communale soumet les projets de secteurs, de même que toute modification y relative, à l'enquête publique par la voie du Bulletin officiel du canton du Valais et à l'homologation par le Conseil d'Etat, qui statue sur préavis de la Commission cantonale d'encépagement.

<sup>4</sup> Dans les communes disposant de secteurs d'encépagement homologués, le Conseil d'Etat peut déclarer caduque la zonification du vignoble.

**Art. 15** Registre des vignes

<sup>1</sup> Le registre des vignes décrit l'état de toutes les parcelles constituant le cadastre viticole.

<sup>2</sup> Il comprend au moins les éléments suivants:

- a) le propriétaire;
- b) la commune de situation;
- c) les indications cadastrales (folio, numéro de parcelle, nom local);
- d) la zone (1, 2 ou 3), conformément à l'arrêté du 3 octobre 1980 concernant la délimitation en zones du vignoble;
- e) la surface totale et celle cultivée en vigne;
- f) l'année de reconstitution ou de création;

- g) la surface par cépage, le cépage et le porte-greffe;
- h) le secteur d'encépagement;
- i) la déclivité;
- j) l'affectation en zone ou hors zone viticole, zone agricole ou zone à bâtir.

**Art. 16** Regroupement de parcelles

Le regroupement des parcelles et la modification des limites de la zone viticole lors d'un remaniement parcellaire ou d'une rectification de limites sont admissibles et doivent faire également l'objet d'une autorisation cantonale.

**Art. 17** Obligations du propriétaire et de l'exploitant

<sup>1</sup> Le propriétaire doit fournir au Service tous les éléments permettant de tenir à jour le registre des vignes.

<sup>2</sup> Les propriétaires et les exploitants sont tenus de laisser libre accès aux vignes aux représentants des autorités et aux agents chargés de l'exécution et du contrôle des mesures prises en vertu de la présente ordonnance.

**Chapitre 3: Méthodes de culture et mesures de protection****Art. 18** Méthodes de culture

<sup>1</sup> Les méthodes de culture suivent les recommandations de la Station fédérale de recherches agronomiques et des organes chargés de la vulgarisation viticole.

<sup>2</sup> Pour l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée, la densité de plantation de la vigne doit être au moins de 6'000 pieds par hectare.

**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 morts de plus de deux ans doivent être retirés des parcelles et détruits par le feu sans délai. Les tas de souches de vignes existants doivent être entreposés à l'abri de la pluie.

**Art. 20** Jaunisses et dégénérescence infectieuse

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

<sup>2</sup> Les cas de maladie doivent être annoncés immédiatement au Service.

<sup>3</sup> Il est interdit de mettre en circulation des porte-greffes, boutures ou greffons issus de vignes infectées ou suspectes d'infection.

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

Les vignes non entretenues ou laissées à l'abandon doivent être mises en ferme ou arrachées avant le départ de la végétation l'année qui suit la constatation d'abandon.

**Art. 22** Traçabilité du matériel végétal

<sup>1</sup> Toute acquisition de matériel végétal doit être accompagnée du passeport phytosanitaire. L'exploitant doit conserver le passeport phytosanitaire pendant dix ans au moins.

<sup>2</sup> Tout viticulteur et tout pépiniériste doivent être en mesure de démontrer l'origine du matériel végétal planté ou entreposé sur leur domaine et de fournir tout document attestant de l'authenticité du cépage et du porte-greffe, du nom du fournisseur, respectivement de l'acheteur, et des quantités concernées.

<sup>3</sup> Pour toute marchandise importée de l'étranger, le viticulteur est tenu de présenter, sur demande du service, les pièces d'accompagnement exigées par la Confédération lors de l'entrée en Suisse. Toute plantation avec du matériel végétal importé doit être annoncée au Service au plus tard le 30 juin qui suit la plantation.

**Chapitre 4: Droits de production (acquits)****Art. 23** Droits de production (acquits)

<sup>1</sup> L'acquit est un document officiel, établi par le Service sur la base des données du registre cantonal des vignes, fixant les droits de production maximale par surface.

<sup>2</sup> Il est attribué au propriétaire, par commune de situation des parcelles, sur la base de l'ensemble de ses parcelles, par cépage ou groupe de cépages selon l'article 25 alinéa 1 et par catégorie.

<sup>3</sup> La production de raisins de table n'est pas prise en compte dans les acquits.

<sup>4</sup> Ne donnent pas droit à un acquit:

- a) les surfaces non conformes aux recommandations officielles;
- b) les parcelles en friche ou abandonnées.

<sup>5</sup> Dans les cas de rigueur, le préposé au registre des vignes peut, sur requête dûment justifiée, délivrer un duplicata d'acquit.

**Art. 24** Division

<sup>1</sup> La division des acquits doit être demandée notamment lorsqu'une livraison auprès de deux ou plusieurs encaveurs est envisagée ou lorsque la surface concernée est exploitée par deux ou plusieurs vigneron.

<sup>2</sup> Chaque acquit initial peut être échangé auprès du préposé au registre des vignes contre deux ou plusieurs acquits partiels dont la surface globale équivaut à celle de l'acquit initial.

<sup>3</sup> La division des acquits est de la compétence des communes de situation des parcelles.

**Art. 25** Types

<sup>1</sup> Les acquits sont établis selon les cépages ou groupes de cépages suivants: Chasselas, Pinot noir, Gamay, autres cépages blancs et autres cépages rouges.

<sup>2</sup> Deux types d'acquits sont attribués:

- a) acquits initiaux par cépage ou par groupe de cépages;
- b) acquits partiels résultant de la division d'un acquit initial.

**Art. 26** Contenu

<sup>1</sup> Les acquits initiaux contiennent notamment les indications suivantes:

- a) le numéro de référence (identique à celui du registre cantonal des vignes);
- b) les nom, prénom(s) et adresse du propriétaire;
- c) l'année;
- d) la commune de situation des parcelles;
- e) le cépage ou groupe de cépages;
- f) la surface de vigne en m<sup>2</sup>;
- g) le droit de production, exprimé en kilogrammes et en litres, indiquant pour les surfaces concernées la limite quantitative de production pour chacune des trois catégories.

<sup>2</sup> Les acquits partiels contiennent notamment les indications suivantes:

- a) les éléments de l'acquit initial;
- b) le numéro de division;
- c) le sceau et la signature du préposé communal au registre des vignes.

**Art. 27** Transmission

<sup>1</sup> Chaque année, le Service transmet à tout propriétaire, par commune de situation des parcelles, les documents suivants:

- a) une copie de son registre des vignes;
- b) un acquit par surface pour le Chasselas, le Pinot noir et le Gamay;
- c) un acquit global par surface pour les autres cépages blancs et un pour les autres cépages rouges.

<sup>2</sup> Le Service transmet au préposé communal au registre des vignes, au moment de l'édition des acquits, une copie du registre des vignes de chaque propriétaire.

**Art. 28** Globalisation

Seuls les acquits de Pinot noir et de Gamay peuvent être globalisés entre eux.

**Art. 29** Dépôt

<sup>1</sup> Aucune livraison de vendange et aucun encavage ne peuvent s'effectuer sans le dépôt auprès de l'encaveur de l'acquit justifiant les apports de vendange.

<sup>2</sup> Les acquits doivent être transmis à l'encaveur au plus tard lors du premier apport de vendange.

<sup>3</sup> Sur chaque acquit déposé peut être indiqué la catégorie unique à laquelle le producteur souhaite affecter la vendange de la surface figurant sur l'acquit concerné.

<sup>4</sup> Ils doivent être immédiatement datés et signés par l'encaveur.

**Art. 30** Utilisation

<sup>1</sup> Tout transfert d'acquit est interdit.

<sup>2</sup> Les acquits de chaque fournisseur (propriétaire, exploitant, encaveur) doivent faire l'objet d'un contrôle et d'un déclassement individuels.

<sup>3</sup> Lorsque la quantité de vendange résultant de la globalisation des acquits d'un producteur dépasse la limite quantitative d'une catégorie donnée, le déclassement est opéré par acquit ayant occasionné le déclassement.

<sup>4</sup> Les encaveurs déclassent également dans la catégorie adéquate les quantités réceptionnées qui n'atteignent pas les teneurs naturelles minimales en sucre pour une catégorie donnée. Le déclassement est opéré par acquit ayant occasionné le déclassement.

## Chapitre 5: Cépages et porte-greffes

### Art. 31 Précocité des cépages

Les cépages sont classés en fonction de leur époque de maturité, le Chasselas servant de référence, de la manière suivante:

- précoce à très précoce (P à TP): à maturité plus de dix jours avant le Chasselas;
- précoce (P): à maturité plus de cinq jours avant le Chasselas;
- 1ère époque (1): à maturité entre cinq jours avant et cinq jours après le Chasselas;
- 2ème époque (2): à maturité entre cinq et 15 jours après le Chasselas;
- 3ème époque (3): à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas.

### Art. 32 Cépages autochtones et traditionnels

<sup>1</sup> Sont considérés comme cépages autochtones les cépages suivants:

#### a) Cépages blancs

Amigne (2 à 3), Petite Arvine (3), Humagne blanc (2), Rèze (2);

#### b) Cépage rouge

Cornalin du Valais (3) (Rouge du Pays).

<sup>2</sup> Sont considérés comme cépages traditionnels les cépages suivants:

#### a) Cépages blancs

Chardonnay (1), Chasselas (1), Gouais (Gwäss) (2 à 3), Himbertscha (1 à 2), Lafnetscha (1), Marsanne blanche (3) (Ermitage), Muscat (1 à 2), Pinot blanc (1), Pinot gris (Malvoisie) (1), Riesling (Petit Rhin) (2), Müller-Thurgau ou Riesling-Sylvaner (Riesling x Chasselas de Courtiller) (P), Roussanne (2 à 3), Savagnin blanc (Païen ou Heida) (1 à 2), Sylvaner (Gros Rhin) (1 à 2);

#### b) Cépages rouges

Durize (Rouge de Fully) (3), Eyholzer Roter (Rouge de Viège) (2), Gamay (1), Humagne rouge (3), Pinot noir (1), Syrah (2 à 3).

### Art. 33 Autres cépages

<sup>1</sup> Sont considérés comme autres cépages les cépages suivants :

#### a) Cépages blancs

Aligoté (1), Altesse (2), Charmont (1), Chenin blanc (2 à 3), Doral (P à 1), Savagnin rose aromatique (Gewürztraminer) (P), Sauvignon blanc (1 à 2), Sémillon (2), Viognier (2);

**b) Cépages rouges**

Ancellotta (2 à 3), Ancellotta x Gamay (1), Cabernet Franc (2), Cabernet Sauvignon (2 à 3), Carminoir (2 à 3), Diolinoir (1 à 2), Gamaret (1), Garanoir (P), Merlot (2).

<sup>2</sup> Sont considérés comme cépages hybrides interspécifiques, les cépages suivants:

**a) Cépages blancs**

Bianca (1), Bronner (1), Johanniter (P à 1), Solaris (TP);

**b) Cépages rouges**

Leon Millot (P à TP), Regent (P à TP).

**Art. 34** Essais

<sup>1</sup> Pour l'expérimentation d'autres cépages et porte-greffes, une autorisation doit être requise au préalable auprès du Service. L'autorisation est délivrée sur la base d'une convention d'expérimentation.

<sup>2</sup> Ces essais, réservés à des surfaces restreintes, mais adaptés aux exigences de la vinification, seront suivis conjointement par la Station fédérale de recherches agronomiques et le Service, en collaboration avec l'exploitant et l'œnologue concerné.

<sup>3</sup> Les vins issus de cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC ou à une quelconque désignation traditionnelle valaisanne.

<sup>4</sup> Ils ne peuvent pas entrer dans la composition d'un vin AOC.

<sup>5</sup> L'étiquette principale doit porter la désignation «Vin de pays».

**Art. 35** Porte-greffes

<sup>1</sup> Les porte-greffes autorisés sont les suivants:

Riparia Gloire; 3309; 101-14; 5 BB; 5 C; 125 AA; 420 A; SO 4; RSB1; 161-49; Gravesac; 110 Richter; 41 B; Fercal; 1103 Paulsen.

<sup>2</sup> Toute création ou reconstitution de vigne totale ou partielle doit obligatoirement être réalisée avec des plants greffés sur des porte-greffes présentant une bonne résistance au phylloxéra.

**Chapitre 6: Classement des lots de vendanges et des vins****Art. 36** Classement des lots de vendanges

Les lots de vendanges produits en Valais sont classés de la manière suivante:

- a) Catégorie I: raisins permettant l'élaboration de vins avec appellation d'origine contrôlée (AOC);
- b) Catégorie II: raisins permettant l'élaboration de vins avec indication de provenance;
- c) Catégorie III: raisins permettant l'élaboration de vins sans appellation d'origine ni indication de provenance.

**Art. 37** Catégorie I (AOC)

<sup>1</sup> L'appellation AOC Valais est attribuée uniquement aux vins issus de vendanges valaisannes de la catégorie I répondant aux exigences prévues aux articles 41 et 43.

<sup>2</sup> Elle est attribuée à tous les cépages dont la plantation est autorisée en Valais selon les articles 32 et 33.

**Art. 38** Catégorie II (indication de provenance)

L'indication de provenance est attribuée aux vins issus de vendanges valaisannes de la catégorie II répondant aux exigences prévues aux articles 41 et 43.

**Art. 39** Catégorie III

Les vendanges valaisannes de la catégorie III répondant aux exigences prévues aux articles 41 et 43 permettent l'élaboration de vins sans appellation d'origine contrôlée ni indication de provenance.

**Art. 40** Origine des vendanges

<sup>1</sup> Les vins d'appellation valaisanne ou avec indication de provenance valaisanne doivent provenir de raisins cueillis, pesés, sondés et vinifiés en Valais.

<sup>2</sup> Le chimiste cantonal peut accorder exceptionnellement une autorisation aux entreprises qui traditionnellement encavent de la vendange valaisanne hors canton. Il en fixe les conditions.

**Art. 41** Teneurs naturelles minimales en sucre

<sup>1</sup> Les degrés minima des cépages blancs et rouges sont fixés comme suit:

	Catégorie I (AOC)		Catégorie II		Catégorie III	
	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix
<b><u>Cépages blancs</u></b>						
Chasselas et autres cépages blancs non mentionnés ci-dessous	70,6	17,2	61,1	15,0	55,1	13,6
Chardonnay, Pinot blanc, Humagne blanc, Rèze	80,3	19,4	70,6	17,2	55,1	13,6
Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc, Pinot gris, Sylvaner	85,6	20,6	70,6	17,2	55,1	13,6
<b><u>Cépages rouges</u></b>						
Ensemble des cépages rouges	83,0	20,0	70,6	17,2	58,5	14,4

<sup>2</sup> Pour les vignobles en aval d'Evionnaz, les degrés minima des cépages blancs, respectivement rouges donnant droit aux vins de la catégorie I (AOC), sont réduits de 1,0 % Brix, respectivement 1,4 % Brix. Ces vins doivent porter obligatoirement la dénomination d'origine de la commune concernée (ex. Fendant de Vouvry, Pinot noir de Monthey, etc.).

<sup>3</sup>Si les conditions climatiques de l'année sont particulières, le chef du Département en charge de l'agriculture peut, l'Interprofession entendue, arrêter à l'ouverture des vendanges une réduction de ces teneurs naturelles minimales en sucre.

**Art. 42** Classement

<sup>1</sup> Lorsqu'un lot de vendange n'atteint pas la teneur naturelle minimale en sucre requise pour la catégorie I, respectivement II, il est classé dans la catégorie directement inférieure.

<sup>2</sup> Lorsqu'un lot de vendange n'atteint pas la teneur naturelle minimale en sucre requise pour la catégorie III, il ne peut être transformé en vin.

**Art. 43** Limites quantitatives de production (LQP)

<sup>1</sup> Les limites quantitatives de production (LQP) à l'unité de surface sont fixées comme suit:

**a) Catégorie I (AOC)**

Chasselas: 1,4 kg/m<sup>2</sup> ou 1,12 l/m<sup>2</sup> (moût)

Autres cépages blancs: 1,2 kg/m<sup>2</sup> ou 0,96 l/m<sup>2</sup> (moût)

Cépages rouges: 1,2 kg/m<sup>2</sup> ou 0,96 l/m<sup>2</sup> (moût)

**b) Catégorie II**

Tous les cépages: 1,5 kg/m<sup>2</sup> ou 1,20 l/m<sup>2</sup> (moût)

**c) Catégorie III**

Tous les cépages: 1,9 kg/m<sup>2</sup> ou 1,52 l/m<sup>2</sup> (moût)

<sup>2</sup> Les limites quantitatives de production des catégories I, respectivement II et III, ne peuvent en aucun cas être cumulées.

<sup>3</sup> Pour les vignobles en aval d'Evionnaz, les limites quantitatives de production des raisins donnant droit aux vins de la catégorie I (AOC) sont fixées à 1,250 kg/m<sup>2</sup> ou 1 l/m<sup>2</sup> (moût) pour le Chasselas et réduites de 0,100 kg/m<sup>2</sup> ou 0,08 l/m<sup>2</sup> (moût) pour les cépages rouges.

**Art. 44** Compétence de l'Interprofession en matière de rendement

<sup>1</sup> Par décision prise au plus tard à la fin juin, l'Interprofession peut réduire les limites quantitatives de production de la catégorie I (AOC) au maximum de 0,4 kg/m<sup>2</sup> de raisins ou 0,32 l/m<sup>2</sup> de moût, et réduire ou augmenter les limites quantitatives de production de la catégorie II au maximum de 0,3 kg/m<sup>2</sup> de raisins ou de 0,24 l/m<sup>2</sup> de moût. Elle peut les moduler par cépage ou groupe de cépages.

<sup>2</sup> Lorsqu'elle réduit les limites quantitatives de production de la catégorie I (AOC), l'Interprofession décide de la catégorie dans laquelle seront classés les quantités ou les volumes compris entre la limite abaissée et la limite maximale.

<sup>3</sup> L'Interprofession publie immédiatement sa décision au Bulletin officiel.

## Chapitre 7: Vinification

### Art. 45 Encavage et vinification

<sup>1</sup> Pour bénéficier d'une appellation spécifique, les raisins et les moûts des différentes catégories et appellations géographiques doivent être récoltés, encavés et vinifiés séparément.

<sup>2</sup> Les récipients vinaires utilisés pour la vinification et le stockage doivent porter l'indication de leur contenu et être munis de jauges ou de tout autre instrument permettant un contrôle aisé.

<sup>3</sup> Les procédés de vinification sont réglés par l'ordonnance du DFI du 27 mars 2002 sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés, l'ordonnance fédérale du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAI), le code des bonnes pratiques œnologiques suisses ainsi que par les recommandations des stations fédérales et celles des organes chargés du conseil en œnologie.

### Art. 46 Coupage

<sup>1</sup> Le coupage consiste à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes.

<sup>2</sup> Le coupage des vins blancs des catégories I et II avec du vin étranger est interdit.

<sup>3</sup> Le coupage des vins rouges des catégories I et II n'est autorisé que jusqu'au millésime 2005 y compris jusqu'à concurrence de cinq pour cent, respectivement 15 pour cent.

<sup>4</sup> Pour les vins valaisans de la catégorie I (AOC), tout coupage avec du vin suisse non valaisan est interdit.

### Art. 47 Adjonction

<sup>1</sup> L'adjonction consiste à ajouter à des vendanges, moûts ou vins valaisans un pourcentage limité de vendanges, moûts ou vins valaisans de même origine et de même catégorie, issus d'autres cépages.

<sup>2</sup> Pour les vins AOC, l'adjonction est autorisée jusqu'à concurrence de 15 pour cent, à l'exception du Fendant pour lequel toute adjonction est exclue.

### Art. 48 Assemblage

<sup>1</sup> L'assemblage consiste à mélanger entre eux des vendanges, moûts ou vins valaisans de cépages différents et de même couleur, sans limitation de proportions.

<sup>2</sup> Pour bénéficier de l'appellation AOC, un assemblage ne doit être composé que de vins qui répondent aux exigences AOC.

## Chapitre 8 : Dénominations traditionnelles des vins AOC

### Section 1: vins blancs de la catégorie I

#### Art. 49 Fendant

Le Fendant, respectivement le Chasselas du Valais, est un vin AOC du Valais issu exclusivement du cépage Chasselas.

**Art. 50** Johannisberg

Le Johannisberg, respectivement le Sylvaner du Valais, est un vin AOC du Valais issu du cépage Sylvaner/Rhin.

**Art. 51** Dôle blanche

<sup>1</sup> La Dôle blanche est un vin AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de Pinot noir et de Gamay dans lequel le Pinot noir domine.

<sup>2</sup> Elle doit répondre à la définition des vins blancs selon l'article 366 lettre *d* de l'ordonnance fédérale du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAL).

**Art. 52** Malvoisie

La Malvoisie, respectivement le Pinot gris du Valais, est un vin AOC du Valais issu du cépage Pinot gris.

**Art. 53** Ermitage

L'Ermitage, respectivement la Marsanne blanche, est un vin AOC du Valais issu du cépage Marsanne blanche.

**Art. 54** Païen ou Heida

Le Païen ou Heida, respectivement le Savagnin blanc, est un vin AOC du Valais issu du cépage Savagnin blanc.

**Section 2: vins rouges ou rosés de la catégorie I****Art. 55** Dôle

La Dôle est un vin AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de cépages rouges comprenant au moins 85 pour cent de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine.

**Art. 56** Cornalin du Valais

Le Cornalin du Valais, respectivement le Rouge du Pays, est un vin AOC du Valais issu du cépage Cornalin du Valais.

**Art. 57** Œil de Perdrix

L'Œil de Perdrix du Valais est un vin AOC du Valais issu exclusivement du cépage Pinot noir, peu ou pas cuvé, légèrement teinté et répondant en tous points aux exigences prévues pour le Pinot noir.

**Art. 58** Rosé du Valais

Le Rosé du Valais est un vin AOC du Valais issu soit de Pinot noir, soit de Gamay, soit d'un assemblage de cépages rouges, peu ou pas cuvé, légèrement teinté et répondant en tous points aux exigences prévues pour la Dôle.

## Chapitre 9: Dénominations et étiquetage

### Section 1: dénominations spécifiques

#### Art. 59 Dénominations spécifiques

Les dénominations sont réglées par l'ordonnance fédérale du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODA), sous réserve de la présente ordonnance.

#### Art. 60 Catégorie I (AOC)

<sup>1</sup> Les vins issus de vendanges valaisannes de la catégorie I doivent porter une dénomination d'origine géographique valaisanne (AOC Valais).

<sup>2</sup> Ils sont commercialisés sous la désignation du cépage ou de la dénomination traditionnelle.

<sup>3</sup> Les vins d'assemblage doivent être commercialisés sous une appellation de fantaisie avec la dénomination géographique.

#### Art. 61 Catégorie II

<sup>1</sup> Les vins de la catégorie II doivent porter la désignation «Vin de table» ou «Vin de pays».

<sup>2</sup> Les vins rouges et rosés issus de vendanges de la catégorie II peuvent être commercialisés sous la dénomination traditionnelle «Goron», respectivement «Rosé de Goron» réservée aux vins provenant exclusivement du vignoble valaisan. Cette désignation ne peut être accompagnée d'aucune référence géographique.

<sup>3</sup> Un vin issu uniquement de Chasselas, de Pinot noir ou de Gamay peut également être commercialisé sous la désignation du cépage, liée à une indication de provenance géographique (ex. Chasselas romand, Pinot noir suisse, Rosé de Gamay suisse) et à la mention «Vin de table» ou «Vin de pays».

### Section 2: dénominations d'origine

#### Art. 62 Vins portant uniquement une dénomination géographique

La désignation d'un vin sur la base uniquement d'une dénomination géographique (ex. Valais, Sion, Molignon, etc.) sans dénomination spécifique «vin» et sans indication de cépage n'est possible que pour les vins suivants, à condition qu'il soient issus de vendanges de la catégorie I:

- a) pour les vins blancs: Fendant;
- b) pour les vins rosés: Œil de Perdrix ;
- c) pour les vins rouges: Dôle.

#### Art. 63 Dénomination de commune

<sup>1</sup> Le vin AOC issu à 85 pour cent au moins de raisins produits sur le territoire d'une commune a droit à la dénomination d'origine de cette commune.

<sup>2</sup> Le 15 pour cent restant doit provenir de commune(s) limitrophe(s).

<sup>3</sup> La dénomination d'origine de la commune peut être précédée de l'indication «Ville de ... » ou «Village de ... ». Elle couvre la totalité du territoire de la commune concernée.

**Art. 64** Dénomination de la région

<sup>1</sup> Des communes voisines qui présentent une homogénéité du milieu naturel peuvent, sur autorisation du Laboratoire cantonal, opter pour une dénomination communale unique ou une dénomination régionale.

<sup>2</sup> Les dénominations telles que «district de Sion», «district de Sierre», «région de Sion», etc. sont prohibées

**Art. 65** Clos

<sup>1</sup> 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 une clôture, un mur, une haie vive, une falaise ou autre accident du terrain.

<sup>2</sup> L'appellation est alors formée du nom cadastral associé au mot «Clos».

**Art. 66** Château

<sup>1</sup> La dénomination «Château ...» s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles voisines, formant une unité d'exploitation homogène, faisant partie de la propriété comprenant un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

<sup>2</sup> Elle peut également être utilisée pour des vignes qui font partie de l'exploitation d'un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

<sup>3</sup> La dénomination est formée du terme «Château» associé au nom historique ou traditionnel du bâtiment considéré.

<sup>4</sup> Les dispositions ci-dessus s'appliquent par analogie aux dénominations de bâtiments historiques autres que château, telles que tour, manoir, abbaye.

**Art. 67** Domaine

<sup>1</sup> La dénomination «Domaine...» s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles voisines de même nature, situées en principe dans le même lieu de production, et formant une unité d'exploitation homogène.

<sup>2</sup> 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 ou au nom cadastral de la ou des parcelles constituant la propriété.

<sup>3</sup> Seule la dénomination d'un domaine répondant aux conditions précitées peut être liée au nom du propriétaire.

<sup>4</sup> La dénomination de domaine ne peut être liée aux termes «Clos», «Château» ou «Abbaye» que si toutes les parcelles constituant le domaine ont droit à cette dénomination selon les articles 65 et 66.

**Art. 68** Dénomination cadastrale

<sup>1</sup> La dénomination cadastrale s'applique à la récolte d'une ou de plusieurs parcelles cadastrées sous ce nom.

<sup>2</sup> La dénomination est formée du nom cadastral.

<sup>3</sup> 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.

**Art. 69** Lieu-dit

<sup>1</sup> La dénomination d'un lieu-dit s'applique aux récoltes des vignes comprises dans une aire topographiquement connue sous ce nom.

<sup>2</sup> Le vin AOC issu à 85 pour cent au moins de raisins produits sur les parcelles d'un lieu-dit d'une commune a droit à la dénomination de ce lieu-dit. Le 15 pour cent restant doit provenir de la même commune ou d'un parchet limitrophe.

<sup>3</sup> La dénomination est formée du nom du lieu-dit.

**Section 3: étiquetage****Art. 70**

<sup>1</sup> Les personnes inscrites comme encaveur auprès du Laboratoire cantonal et faisant vinifier leur vendange par un tiers ne peuvent indiquer sur l'étiquette une dénomination telle que «propriétaire encaveur», «vigneron encaveur», «encaveur», etc..., que si leur vendange a été vinifiée séparément.

<sup>2</sup> La mention «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» est obligatoire et doit figurer en toutes lettres sur l'étiquette principale, en relation avec la dénomination Valais ou celle d'une commune, d'une région, d'un clos, d'un château, d'un domaine, d'une dénomination cadastrale, d'un lieu-dit ou de la dénomination traditionnelle du vin.

<sup>3</sup> La raison de commerce doit être distincte de cette mention.

<sup>4</sup> Pour les vins de la catégorie I, la dénomination «Valais» doit dans tous les cas figurer sur l'étiquette principale.

<sup>5</sup> Ces règles s'appliquent également aux vins issus d'un assemblage au sens de l'article 48.

<sup>6</sup> La mention «mise d'origine» ne peut être utilisée que pour les vins dont l'embouteillage a été effectué en Valais.

**Chapitre 10: Contrôle****Section 1: généralités****Art. 71** Sortes de contrôles

En vue d'encourager la production de vins de qualité et de préserver l'authenticité des vins valaisans, il est institué:

- a) le contrôle de la vigne;
- b) le contrôle de l'évolution de la maturation du raisin;
- c) le contrôle qualitatif de la vendange;
- d) le contrôle quantitatif de la vendange;
- e) le contrôle de la cave;
- f) la dégustation;
- g) le contrôle de la commercialisation.

**Art. 72** Compétences de l'Interprofession

<sup>1</sup> Le contrôle de la vigne, la dégustation ainsi que le contrôle de la commercialisation sont confiés à l'Interprofession.

<sup>2</sup> Les modalités relatives à ces contrôles sont réglées dans un contrat de prestations conclu entre l'Etat et l'Interprofession.

<sup>3</sup> L'Interprofession établit un règlement d'application et le soumet pour approbation au Conseil d'Etat.

**Section 2: contrôle de la vigne et de l'évolution de la maturation du raisin****Art. 73** Contrôle de la vigne

<sup>1</sup> Les encaveurs effectuent durant l'été, avec leurs fournisseurs, le contrôle des conditions de production de la vendange. Ce contrôle se fait selon une convention à conclure entre les partenaires concernés.

<sup>2</sup> L'Interprofession met en place un contrôle sur la vigne portant notamment sur la charge et la conduite de la vigne.

<sup>3</sup> Le Service veille à l'application des exigences de contrôle.

**Art. 74** Estimation de la récolte et contrôle de l'évolution de la maturation du raisin

<sup>1</sup> L'estimation de la récolte potentielle du vignoble et le contrôle de l'évolution de la maturation du raisin incombent au Service.

<sup>2</sup> Ces contrôles permettent de donner des consignes de dégrappage à l'ensemble de la production et de suivre l'évolution de la maturation du raisin en vue de déterminer la date des vendanges.

**Section 3: contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange****Art. 75** Champ d'application

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

**Art. 76** Exécution et surveillance

<sup>1</sup> Les encaveurs et les fournisseurs de vendanges contrôlent qualitativement et quantitativement chaque apport de raisin.

<sup>2</sup> Le raisin sera présenté non foulé afin de permettre l'identification du cépage, le contrôle de la qualité ainsi que celui de l'état sanitaire du raisin.

<sup>3</sup> Tout ajout de produits aux raisins ou mélange de cépages avant le contrôle sont interdits.

<sup>4</sup> Les contrôleurs officiels formés par le Laboratoire cantonal, nommés par le chimiste cantonal et assermentés par le Conseil d'Etat, surveillent le contrôle et donnent aux encaveurs et propriétaires de vendanges toutes directives nécessaires.

#### **Art. 77** Détermination quantitative de la production

<sup>1</sup> Les encaveurs doivent disposer d'un instrument examiné par les vérificateurs des poids et mesures, permettant de déterminer le poids de la vendange.

<sup>2</sup> La quantité de chaque apport est exprimée en kilogrammes; elle figure sur les formulaires de contrôle fournis par le Laboratoire cantonal.

<sup>3</sup> Les fournisseurs sont seuls responsables du respect des droits de production indiqués sur leurs acquits et répondent d'éventuels déclassements.

<sup>4</sup> Pour la détermination des limites quantitatives de production estimées en litres, il est admis par la pratique un rendement maximum de 80 litres de moût pour 100 kilos de raisins.

#### **Art. 78** Détermination qualitative

<sup>1</sup> Le contrôle de la teneur naturelle en sucre de chaque apport de vendange est effectué au moyen de réfractomètres contrôlés et agréés par le Laboratoire cantonal.

<sup>2</sup> La détermination de la teneur naturelle en sucre (% Brix) doit se faire sur la base d'un échantillon représentatif de l'apport.

<sup>3</sup> Les encaveurs sont responsables du bon fonctionnement des réfractomètres utilisés.

#### **Art. 79** Attestation d'apport de vendange

<sup>1</sup> L'attestation d'apport de vendange porte les indications suivantes:

- a) adresse complète du fournisseur: nom, prénom(s), filiation et domicile;
- b) désignation du cépage et du lieu de production: commune, nom local, secteur d'encépagement, zone;
- c) poids et qualité (% Brix) de la vendange contrôlée;
- d) date et signature de l'encaveur.

<sup>2</sup> Les contestations entre les intéressés doivent être faites au moment du contrôle. Dans ce cas, il est procédé à un deuxième contrôle.

<sup>3</sup> Si un différend subsiste quant à la qualité de la vendange, l'encaveur prélève un échantillon qui sera soumis le plus rapidement possible pour analyse au Laboratoire cantonal qui tranche sans appel.

**Section 4: contrôle de la cave****Art. 80** Déclaration d'encavage

Les encaveurs doivent remplir une déclaration d'encavage indiquant notamment:

- a) le numéro de l'encaveur;
- b) le nom, prénom(s), et adresse de l'encaveur ou la raison de commerce et l'adresse de l'entreprise;
- c) la surface totale concernant les acquits;
- d) les cépages;
- e) les droits de production exprimés en litres de vin clair, par cépage, catégorie et appellation;
- f) les appellations;
- g) les degrés moyens par cépage, appellation et catégorie;
- h) le volume encavé exprimé en litre de vin clair, par cépage, catégorie et appellation;
- i) le lieu, la date, le sceau et la signature de l'encaveur.

**Art. 81** Acheminement

<sup>1</sup> L'original de la déclaration d'encavage ainsi que les originaux des attestations d'apport de vendange sont remis au Laboratoire cantonal dès la fin des vendanges.

<sup>2</sup> Le Laboratoire cantonal contrôle l'ensemble des déclarations d'encavage et établit le rapport annuel de vendange.

<sup>3</sup> Les acquits, le double de la déclaration d'encavage et des attestations d'apport de vendanges restent chez l'encaveur qui doit les conserver comme pièces de comptabilité de cave à l'attention des organes officiels de contrôle fédéraux et cantonaux.

<sup>4</sup> Le Laboratoire cantonal remet à l'Interprofession la liste des entreprises ayant encavé, ainsi que les quantités totales encavées par entreprise.

**Art. 82** Contrôle de la cave

<sup>1</sup> Les encaveurs doivent mettre à disposition des contrôleurs les acquits, la déclaration d'encavage, les attestations d'apport de vendange, l'état des stocks, le récapitulatif des entrées et des sorties et les pièces comptables.

<sup>2</sup> Ces documents doivent être conservés pendant dix ans.

**Section 5: dégustation****Art. 83**

<sup>1</sup> L'Interprofession est responsable du contrôle organoleptique des vins de la catégorie I.

<sup>2</sup> Elle nomme à cet effet une Commission de dégustation et adopte un règlement de fonctionnement, lequel devra être approuvé et homologué par le Conseil d'Etat.

<sup>3</sup> Ce règlement contient notamment les règles de composition de la commission, les principes de dégustation ainsi que les possibilités de recours.

<sup>4</sup> Les encaveurs sont tenus de fournir gratuitement les échantillons destinés à la dégustation.

## **Section 6: contrôle de la commercialisation**

### **Art. 84**

Le Département fixe un délai à l'Interprofession pour étudier la faisabilité d'un contrôle à la commercialisation des vins par le biais d'une contremarque et lui faire rapport du résultat.

## **Chapitre 11: Grand Cru**

### **Art. 85** Définition et conditions générales

<sup>1</sup> On entend par «Grand Cru» (GC) un vin de qualité supérieure qui met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels du Valais.

<sup>2</sup> L'appellation Grand Cru désigne des vins AOC qui remplissent les conditions minimales prévues par le présent chapitre et qui:

- a) sont issus de vendanges provenant d'une aire limitée à une commune ayant décidé d'adopter l'appellation Grand Cru;
- b) satisfont en outre à des exigences supplémentaires définies au moins dans les domaines suivants:
  - cépage(s) selon le terroir spécifique;
  - délimitation des zones de production;
  - règles de dénomination et d'étiquetage;
  - dispositions de contrôle;
  - mode de financement.

### **Art. 86** Règlement

<sup>1</sup> Les exigences relatives aux Grands Crus communaux ou régionaux doivent obligatoirement être définies par un règlement communal ou par un règlement établi par une organisation et soumis à approbation de la ou des communes.

<sup>2</sup> Plusieurs communes peuvent adopter un règlement commun, à condition qu'elles présentent des conditions pédoclimatiques homogènes.

<sup>3</sup> Ce règlement doit être homologué par le Conseil d'Etat.

<sup>4</sup> Il ne peut y avoir qu'un seul règlement par commune ou par région Grand Cru.

<sup>5</sup> Des exigences plus restrictives que celles prévues dans la présente ordonnance peuvent être prises.

### **Art. 87** Dispositions applicables

Les dispositions relatives à la catégorie I (AOC) sont applicables au Grand Cru, sous réserve des dispositions particulières prévues dans le présent chapitre.

**Art. 88** Cépages

<sup>1</sup> L'appellation Grand Cru est réservée aux cépages suivants:

a) Cépages blancs

Chasselas (Fendant), Sylvaner (Rhin ou gros Rhin), Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche (Ermitage) et Roussanne, Savagnin blanc (Païen ou Heida), Humagne blanc, Pinot gris (Malvoisie), Rèze;

b) Cépages rouges

Pinot noir, Gamay, Cornalin, Humagne rouge, Syrah.

<sup>2</sup> Chaque commune ou association de commune détermine un nombre restreint de cépages donnant droit à l'appellation Grand Cru.

**Art. 89** Zones de production

<sup>1</sup> Les cépages doivent être cultivés dans les secteurs d'encépagement pour lesquels ils sont particulièrement bien adaptés et qui sont réputés produire des vins de grande qualité.

<sup>2</sup> Les communes ou associations de communes déterminent ces secteurs en collaboration avec la Commission cantonale d'encépagement selon la même procédure que les secteurs d'encépagement généraux.

<sup>3</sup> Les vendanges provenant de deux communes ne peuvent être assemblées, sauf si celles-ci sont associées dans le même Grand Cru régional.

<sup>4</sup> La vente en vrac est autorisée à l'intérieur d'un même Grand Cru.

**Art. 90** Teneur naturelle minimale en sucre

<sup>1</sup> Les degrés minima des cépages blancs et rouges sont fixés comme suit:

	°Oe	% Brix
<b><u>Cépages blancs</u></b>		
Chasselas	78,0	18,8
Humagne blanc, Rèze	85,6	20,6
Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Pinot gris, Savagnin blanc, Sylvaner	95,0	22,6
Vin surmaturé	130,0	30,2
<b><u>Cépages rouges</u></b>		
Pinot noir	91,9	22,0
Cornalin, Gamay, Humagne rouge, Syrah	88,3	21,2

<sup>2</sup> Le vin surmaturé est un vin doux issu des cépages suivants: Petite Arvine, Amigne, Sylvaner, Pinot gris, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc.

<sup>3</sup>En dérogation à l'article 41 alinéa 3, toute réduction de la teneur naturelle minimale en sucre est exclue.

#### **Art. 91** Limites quantitatives de production (LQP)

<sup>1</sup> Les limites quantitatives de production (LQP) à l'unité de surface sont fixées comme suit:

- a) Chasselas: 1,1 kg/m<sup>2</sup> ou 0,88 l/m<sup>2</sup> (moût)
- b) Sylvaner: 1,0 kg/m<sup>2</sup> ou 0,80 l/m<sup>2</sup> (moût)
- c) Autres cépages blancs et rouges: 0,8 kg/m<sup>2</sup> ou 0,64 l/m<sup>2</sup> (moût)

<sup>2</sup> Pour les vins Grand Cru, un acquit spécifique est délivré pour chaque cépage. Les acquits spécifiques ne peuvent être globalisés entre eux.

<sup>3</sup> La globalisation entre mêmes cépages ne peut se faire qu'à l'intérieur d'un même Grand Cru.

#### **Art. 92** Méthodes de culture

<sup>1</sup> Les exigences culturelles relatives à l'appellation Grand Cru sont les suivantes:

- a) les prestations écologiques requises par le Service doivent être respectées;
- b) la vigne doit être âgée d'au moins huit ans, année de plantation incluse;
- c) les systèmes de culture autorisés sont les suivants: gobelet, cordon de Royat (permanent/fixe), guyot, culture à plan de palissage vertical; les autres systèmes sont prohibés;
- d) la surface foliaire exposée par kilo de raisin produit doit être au minimum d'un mètre carré.

<sup>2</sup> Pour les vins surmaturés, le flétrissement sur souche est obligatoire.

#### **Art. 93** Vinification

<sup>1</sup> Les vins Grand Cru doivent obligatoirement être vinifiés et mis en bouteille sur le territoire du canton du Valais.

<sup>2</sup> Pour les vins Grand Cru tout assemblage est exclu, sous réserve des alinéas 3 et 4.

<sup>3</sup> Les vins surmaturés peuvent être assemblés à condition que chaque cépage les composant soient inclus dans la liste de l'appellation Grand Cru.

<sup>4</sup> Tous les cépages entrant dans la composition de la Dôle Grand Cru doivent respecter les exigences relatives aux vins rouges de la catégorie Grand Cru.

<sup>5</sup> La Dôle blanche, l'Œil de Perdrix et le Rosé du Valais ne peuvent bénéficier de l'appellation Grand Cru.

<sup>6</sup> Tout assemblage de millésimes est interdit.

<sup>7</sup> Tout coupage et toute adjonction sont interdits.

<sup>8</sup> Pour les vins surmaturés, toute méthode d'enrichissement des raisins et des moûts est prohibée.

#### **Art. 94** Dénomination et étiquetage

<sup>1</sup> L'appellation Grand Cru ne peut être utilisée qu'en rapport avec le nom de la commune ou de la région d'où provient la vendange.

<sup>2</sup> L'appellation «Grand Cru Valais» est interdite de même que toute appellation locale.

<sup>3</sup> Outre les règles applicables à tous les vins AOC, les mentions «Grand Cru», la commune ou région de provenance ainsi que le millésime doivent figurer sur l'étiquette.

<sup>4</sup> L'emploi d'expressions telles que «premier cru», «cru classé», «grand cru classé», «grand cru valaisan», «grand cru du Valais», etc. est prohibé.

<sup>5</sup> Pour le surplus, l'Interprofession fixe des règles uniformes d'étiquetage.

#### **Art. 95** Commercialisation

La mise en marché des vins issus des cépages Cornalin, Humagne rouge et Syrah ne peut s'effectuer avant le 1<sup>er</sup> avril de la deuxième année qui suit le millésime.

#### **Art. 96** Contrôles

<sup>1</sup> L'Interprofession est chargée de l'harmonisation du contrôle et des exigences spécifiques relatives à l'appellation Grand Cru.

<sup>2</sup> Pour les parcelles destinées à produire un vin d'appellation Grand Cru, l'Interprofession instaure un contrôle systématique de la vigne.

<sup>3</sup> Les vins Grand Cru doivent faire l'objet d'une dégustation systématique avant mise en bouteille. Des contrôles par échantillonnage seront également effectués après mise en bouteille.

<sup>4</sup> Lorsqu'un vin n'atteint pas la qualité exigée, il ne reçoit pas le droit à l'appellation «Grand Cru».

<sup>5</sup> L'Interprofession est chargée du contrôle relatif à la traçabilité des lots et à l'identification du produit fini par un signe distinctif et uniforme à la commercialisation.

#### **Art. 97** Règlement de contrôle

<sup>1</sup> L'Interprofession établit un règlement de contrôle et le soumet pour acceptation au Département.

<sup>2</sup> Ce règlement comprend notamment les éléments suivants:

- a) les dispositions relatives au suivi et au contrôle des parcelles Grand Cru;
- b) la composition de la Commission de dégustation et les possibilités de recours;
- c) les principes de dégustation;
- d) les règles particulières concernant l'étiquetage;
- e) les dispositions relatives au contrôle de la commercialisation;
- f) les principes et les modalités de financement.

### **Chapitre 12: Contrôle du commerce des vins**

#### **Art. 98** Contrôle fédéral

<sup>1</sup> Le commerce des vins est soumis à un contrôle de la comptabilité et des caves de la part de la Confédération, dans un but de protection des appellations.

<sup>2</sup> Quiconque entend exercer le commerce des vins doit, sous réserve de l'article 100 alinéa 1, être inscrit au registre du commerce et le déclarer à la Commission fédérale de contrôle du commerce des vins, 30 jours avant le début de son activité.

#### **Art. 99**      Contrôle cantonal

<sup>1</sup> Toute personne qui désire commercialiser du vin de sa récolte doit être inscrite auprès du Laboratoire cantonal.

<sup>2</sup> Les producteurs qui transforment et vendent leurs propres produits, qui n'achètent pas plus de 2'000 litres par an en provenance de la même région de production, sont soumis uniquement à un contrôle cantonal.

<sup>3</sup> Le département chargé du contrôle des denrées alimentaires fixe les règles de ce contrôle et requiert la reconnaissance de son équivalence à l'autorité fédérale.

### **Chapitre 13: Statistiques des vins**

#### **Art. 100**    Objet

<sup>1</sup> A intervalles réguliers, des informations sont exigées des pouvoirs publics, des organisations professionnelles et des encaveurs, lesquelles sont traitées par le chimiste cantonal et communiquées sous forme statistique.

<sup>2</sup> Le Laboratoire cantonal, organe compétent responsable du relevé, est autorisé à utiliser une fois par année les données souhaitées relatives aux quantités globales encavées pour les buts statistiques fixés dans la présente ordonnance.

#### **Art. 101**    Obligation de fournir des informations

<sup>1</sup> Tous les encaveurs doivent transmettre au Laboratoire cantonal, au minimum une fois par année, les données d'enquête fixées dans la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Le Service doit transmettre une fois par année au Laboratoire cantonal les données relatives à la surface viticole.

#### **Art. 102**    Disponibilités et ventes

<sup>1</sup> Chaque encaveur doit déterminer ses disponibilités de vin au 31 décembre, les mentionner sur le document d'enquête et les communiquer au Laboratoire cantonal pour le 31 janvier suivant.

<sup>2</sup> Chaque encaveur doit déterminer au 31 décembre les données suivantes concernant ses ventes et les communiquer au Laboratoire cantonal pour le 31 janvier suivant:

- a) volumes, répartis selon le contenant (en vrac ou sous verre);
- b) prix moyens selon les appellations.

<sup>3</sup> Chaque encaveur, désigné par le Laboratoire cantonal, doit établir à des dates à déterminer sur proposition de l'Interprofession, le prix moyen des vins vendus en vrac pour les principales appellations et le communiquer dans les 30 jours au Laboratoire cantonal.

<sup>4</sup>Le document d'enquête relatif aux alinéas 2 et 3 ci-dessus est proposé par l'Interprofession qui peut limiter les entreprises devant l'établir et réduire les données à fournir en fonction du résultat de ses discussions internes et de considérations pratiques.

**Art. 103** Collecte et traitement des données

<sup>1</sup>Les documents d'enquête sont saisis de manière informatisée et traités conformément aux buts statistiques.

<sup>2</sup>Les données inexactes sont corrigées par le Laboratoire cantonal.

<sup>3</sup>Les frais de recherche et de correction ainsi engendrés sont supportés par la personne qui en est la cause.

<sup>4</sup>Le traitement statistique des documents d'enquête rentrés et la publication des données statistiques sont effectués dans un délai de deux mois dès leur réception par le Laboratoire cantonal.

**Art. 104** Publication

<sup>1</sup>Les données statistiques qui seront publiées au Bulletin officiel d'entente avec l'Interprofession donnent des renseignements sur la surface viticole, la vendange, la production de vin, les volumes en stock et les volumes vendus.

<sup>2</sup>Les autres statistiques issues des données relatives à la vente seront transmises à la Chambre valaisanne d'agriculture et à l'Interprofession.

**Art. 105** Protection des données

<sup>1</sup>Toutes les personnes et tous les services chargés d'exécuter les relevés sont tenus de traiter les données collectées de manière confidentielle.

<sup>2</sup>Ils veillent à ce que les données remises soient conservées en lieu sûr afin qu'un traitement non autorisé soit rendu impossible par des mesures techniques et organisationnelles appropriées.

<sup>3</sup>La communication de données figurant sur les documents d'enquête à l'autorité fiscale ou à des tiers est interdite.

<sup>4</sup>Les résultats des relevés sont publiés de manière à exclure toute identification des personnes, des entreprises ou établissements concernés.

<sup>5</sup>Le Laboratoire cantonal détruit les éléments d'identification des personnes et les documents d'enquête dès qu'ils n'en ont plus besoin pour saisir, compléter et contrôler les données.

**Art. 106** Renseignements

Le chimiste cantonal est autorisé à demander tous les renseignements nécessaires et à consulter les dossiers des personnes obligées de fournir ces renseignements.

**Chapitre 14: Voies de droit, mesures et sanctions****Art. 107** Voies de droit

<sup>1</sup>Une réclamation au sens de l'art. 34a de la loi sur la procédure et la juridic-

tion administrative peut être déposée contre une décision prise en application de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Les décisions prises sur réclamation peuvent faire l'objet d'un recours au Conseil d'Etat et les décisions du Conseil d'Etat d'un recours au Tribunal cantonal.

#### **Art. 108** Mesures provisionnelles

<sup>1</sup> Lorsque la protection des consommateurs le commande, le chimiste cantonal séquestre les marchandises contestées.

<sup>2</sup> Il peut également séquestrer la marchandise en cas de suspicion fondée.

<sup>3</sup> Les marchandises séquestrées peuvent être entreposées sous contrôle officiel.

<sup>4</sup> Les marchandises séquestrées qui ne peuvent être conservées sont réalisées ou éliminées en tenant compte des intérêts des personnes concernées.

#### **Art. 109** Obligation d'arracher

<sup>1</sup> Le Service ordonne l'arrachage des ceps de vigne plantés illicitement.

<sup>2</sup> Celui-ci est ordonné si la plantation ne peut être autorisée rétroactivement par une décision de régularisation.

<sup>3</sup> L'arrachage doit être exécuté par le propriétaire de la parcelle ou par celui qui a planté les ceps de vigne, dans un délai de douze mois à compter de la décision d'arrachage. Passé ce délai, le Service fait procéder à l'arrachage aux frais du contrevenant et prononce une amende.

#### **Art. 110** Sanctions

<sup>1</sup> Les contraventions aux prescriptions de la présente ordonnance sont réprimées conformément aux dispositions de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels, aux dispositions pénales de la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture et aux dispositions de la législation cantonale concernant l'agriculture.

<sup>2</sup> Elles sont punissables même si elles ont été commises par négligence.

<sup>3</sup> Toute vendange non contrôlée selon les modalités de la présente ordonnance sera déclassée.

<sup>4</sup> Les voies de droit ordinaires (civile et pénale) demeurent réservées pour toute violation des dispositions relatives aux appellations contrôlées.

#### **Art. 111** Infractions commises par une entreprise

<sup>1</sup> Lorsqu'une infraction est commise dans la gestion d'une personne morale, d'une société en nom collectif ou en commandite, d'une entreprise individuelle ou d'une collectivité sans personnalité juridique, ou de quelque autre manière dans l'exercice d'une activité pour un tiers, les dispositions pénales sont applicables aux personnes physiques qui ont commis l'acte.

<sup>2</sup> Le chef d'entreprise ou l'employeur, le mandant ou le représenté qui, intentionnellement ou par négligence et en violation d'une obligation juridique, omet de prévenir une infraction commise par le subordonné, le mandataire ou

le représentant ou d'en supprimer les effets, tombe sous le coup des dispositions pénales applicables à l'auteur ayant agi intentionnellement ou par négligence.

<sup>3</sup> Lorsque le chef d'entreprise ou l'employeur, le mandant ou le représenté est une personne morale, une société en nom collectif ou en commandite, une entreprise individuelle ou une collectivité sans personnalité juridique, l'alinéa 2 s'applique aux organes et à leurs membres, aux associés gérants, dirigeants effectifs ou liquidateurs fautifs.

#### **Art. 112** Plainte pénale

<sup>1</sup> L'autorité compétente pour l'application de la présente ordonnance dénonce au juge d'instruction les infractions aux prescriptions de l'ordonnance.

<sup>2</sup> Dans les cas de peu de gravité, l'autorité compétente peut renoncer à dénoncer le responsable et doit prononcer un avertissement. Dans ce cas, il n'y a pas d'autres sanctions.

### **Chapitre 15: Dispositions finales et transitoires**

#### **Art. 113** Financement

<sup>1</sup> Dans la mesure où les dépenses occasionnées par les tâches déléguées à l'Interprofession par la présente ordonnance ne sont pas entièrement prises en charge par le canton ou la Confédération, l'Interprofession a le droit de percevoir un émolument annuel.

<sup>2</sup> Le département chargé du contrôle des denrées alimentaires fixe ces émoluments en tenant compte uniquement du volume d'encavage des vins AOC.

<sup>3</sup> L'Interprofession perçoit ces émoluments directement auprès des encaveurs et des vigneron encaveurs.

#### **Art. 114** Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Toutes les procédures en cours au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance sont traitées selon l'ancien droit.

<sup>2</sup> Les communes bénéficiant d'un Grand Cru doivent adapter leurs dispositions à la présente ordonnance d'ici au 31 décembre 2006.

<sup>3</sup> L'article 28 entre en vigueur pour les vendanges 2005. Pour les vendanges 2004, les anciennes dispositions demeurent applicables.

#### **Art. 115** Abrogations

Sont abrogés:

- a) les articles 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 alinéa 1, 27, 28, 29, 30 et 31 de l'ordonnance du 2 octobre 1996 sur la production agricole;
- b) l'arrêté du 23 avril 1997 concernant l'assortiment cantonal des cépages et des porte-greffe;
- c) l'arrêté du 8 juillet 1987 concernant le contrôle de la maturation du raisin et le contrôle de la vendange;
- d) l'arrêté du 27 septembre 1995 concernant les modalités de paiement différencié des apports de vendanges selon la teneur en sucre naturel (% Brix);

- e)* le règlement du 6 mai 1998 concernant le relevé et le traitement des données de la production viticole et du commerce de vin (statistique des vins);
- f)* l'ordonnance du 7 juillet 1993 sur les appellations des vins du Valais (ordonnance AOC);
- g)* l'arrêté du 8 juillet 1992 relatif à l'application de l'ordonnance du Conseil fédéral sur le commerce des vins du 12 mai 1959;
- h)* le règlement du 17 novembre 1999 sur le cadastre viticole et le registre des vignes.

**Art. 116** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2004.

Ainsi décidé en Conseil d'Etat à Sion, le 17 mars 2004.

Le président du Conseil d'Etat: **Jean-Jacques Rey-Bellet**  
Le chancelier d'Etat: **Henri v. Roten**