

Synopse

**Ordonnance sur la vigne et le vin, modification**

Actes législatifs concernés par ce projet (RS numéros)

Nouveau: –  
 Modifié: **916.142**  
 Abrogé: –

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
	<p><b>Ordonnance sur la vigne et le vin (OVV)</b></p>
	<p><i>Le Conseil d'Etat du canton du Valais</i></p> <p>vu la loi fédérale sur l'agriculture du 29 avril 1998 (LAgr);                      vu l'ordonnance fédérale sur le vin du 14 novembre 2007 (OVin);                      vu la loi cantonale sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007 (LcAgr);                      sur la proposition du département en charge de l'économie,</p> <p><i>arrête:</i></p>
	<p><b>I.</b></p>
	<p>L'acte législatif intitulé Ordonnance sur la vigne et le vin (OVV) du 17.03.2004[RS <a href="#">916.142</a>] (Etat 01.08.2017) est modifié comme suit:</p>
<p><b>Ordonnance sur la vigne et le vin (OVV)</b></p>	
<p>du 17.03.2004</p>	
<p><i>Le Conseil d'Etat du canton du Valais</i></p>	
<p>vu la loi fédérale sur l'agriculture du 29 avril 1998 (Loi sur l'agriculture, LAgr);                      vu l'ordonnance fédérale sur la viticulture et l'importation de vin du 7 décembre</p>	<p>vu la loi fédérale sur l'agriculture du 29 avril 1998 (<del>Loi sur l'agriculture, LAgr</del>) (<u>LAgr</u>);</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>1998 (Ordonnance sur le vin);            vu la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 9 octobre 1992 (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI) et l'ordonnance fédérale du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur les denrées alimentaires;            vu l'ordonnance du Conseil fédéral sur le contrôle du commerce des vins du 28 mai 1997;            vu la loi cantonale sur l'agriculture du 28 septembre 1993 (LcAgr);            vu la loi cantonale concernant la protection des données à caractère personnel du 28 juin 1984 (LIPDA);            sur proposition du Département des finances, de l'agriculture et des affaires extérieures,</p>	<p><del>vu l'ordonnance fédérale sur la viticulture et l'importation de vin du 7 décembre 1998 (Ordonnance sur le vin);</del> ¶  <del>vu la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 9 octobre 1992 (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI);</del> ¶  <del>sur les denrées alimentaires, LDAI</del> vu l'ordonnance fédérale sur la viticulture et l'ordonnance fédérale l'importation de vin du 1<sup>er</sup> mars 1995-14 novembre 2007 (ordonnance sur les denrées alimentairesle vin, OVin);            vu l'ordonnance du Conseil fédéral-DFI sur le contrôleles boissons du commerce des vins du 28 mai 1997-16 décembre 2016 (OB);            vu la loi cantonale l'ordonnance fédérale sur l'agriculture les denrées alimentaires et les objets usuels du 28 septembre 1993 (LcAgr)-16 décembre 2016 (ODAIIOUs);            vu la loi cantonale concernant la protection des données à caractère personnel sur l'agriculture et le développement rural du 28 juin 1984 (LIPDA)-8 février 2007 (LcAgr);            sur la proposition du Département des finances,département en charge de l'agriculture et des affaires extérieuresl'économie,</p>
<p><i>arrête:</i></p>	
<p><b>Art. 3</b>            Service de l'agriculture</p> <p><sup>1</sup> Le Service cantonal de l'agriculture (ci-après: le service) est compétent pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) autoriser la plantation de vignes;</li> <li>b) tenir le cadastre viticole;</li> <li>c) tenir le registre des vignes, en collaboration avec les communes;</li> <li>d) décider les mesures phytosanitaires cantonales et appliquer les mesures phytosanitaires fédérales;</li> <li>e) appliquer les dispositions relatives aux cépages et aux porte-greffes autorisés;</li> <li>f) assurer la vulgarisation et le contrôle des méthodes de culture respectueuses de l'environnement;</li> <li>g) établir et distribuer les droits de production (acquits);</li> </ul>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>h) coordonner la mise à jour des secteurs d'encépagement par les communes et les soutenir dans cette tâche;</p> <p>i) reconnaître les dénominations traditionnelles, spécifiques et d'origine;</p> <p>j) diriger, organiser et surveiller le contrôle de la vendange;</p> <p>k) faire nommer par le Conseil d'Etat des contrôleurs officiels pour chacune des régions viticoles;</p> <p>l) prendre toute mesure appropriée en cas d'irrégularités et trancher définitivement toute contestation relative au contrôle de la vendange;</p> <p>m) tenir des statistiques vitivinicoles.</p> <p><sup>2</sup> Il est chargé de toutes les tâches qui ne sont pas expressément attribuées à une autre autorité.</p>	<p>i) reconnaître les <del>dénominations traditionnelles</del>, <u>termes viticoles</u> spécifiques, <del>dénominations traditionnelles</del> et <u>appellations d'origine contrôlée</u>;</p> <p>k) <i>Abrogé.</i></p> <p>l) prendre toute mesure appropriée en cas d'irrégularités, <u>sous réserve des attributions confiées à d'autres entités</u>, et trancher définitivement toute contestation relative au contrôle de la vendange;</p>
<p><b>Art. 5</b> Interprofession de la vigne et du vin</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> Elle a pour rôle et compétence notamment:</p> <p>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;</p> <p>b) de fixer les prix indicatifs du raisin avant vendange;</p> <p>c) d'effectuer les contrôles et les différentes tâches qui lui sont confiées par le chapitre 10 de la présente ordonnance;</p> <p>d) d'organiser les contrôles de qualité par dégustation;</p>	<p>d) d'organiser les contrôles de qualité par dégustation <u>et de prononcer le déclassement en cas d'irrégularités</u>;</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>e) d'annoncer au chimiste cantonal les irrégularités constatées lors des contrôles par dégustation;</p> <p>f) de réunir les données relatives à la connaissance du marché des vins valaisans;</p> <p>g) de définir la stratégie en matière de promotion et en général de la branche vitivinicole;</p> <p>h) de proposer les modifications législatives dans tous les domaines qui touchent à la branche.</p> <p><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.</p>	<p>e) d'annoncer au <u>Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV)</u>, au chimiste cantonal <u>et au service</u> les irrégularités constatées lors des contrôles par dégustation;</p>
<p><b>Art. 7</b> Commune</p> <p><sup>1</sup> La commune désigne un préposé au registre des vignes et peut nommer une Commission viticole communale.</p> <p><sup>2</sup> Elle annonce au Service les mutations foncières relatives aux surfaces viticoles.</p> <p><sup>3</sup> Elle adapte les secteurs d'encépagement de son vignoble aux exigences qualitatives des vins AOC.</p> <p><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.</p> <p><sup>5</sup> Elle est compétente en matière de division des droits de production.</p> <p><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.</p>	<p><sup>2</sup> Elle annonce au <del>Service</del><u>service</u> les mutations foncières relatives aux surfaces viticoles.</p> <p><sup>6</sup> Elle peut établir un règlement pour les vins d'appellation <del>de désignation</del> Grand Cru, seule ou avec des communes voisines, conformément au chapitre 11 de la présente ordonnance.</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>7</sup> Elle peut prononcer la mise à ban du vignoble sur la base d'une clause réglementaire communale.</p>	
<p><b>Art. 10a</b> Eléments compris dans la surface viticole</p> <p><sup>1</sup> Les tournières font partie de la surface viticole.</p> <p><sup>2</sup> Elles correspondent à ce qui est raisonnablement nécessaire pour manoeuvrer.</p> <p><sup>3</sup> Les dispositions du droit fédéral demeurent réservées.</p>	<p><sup>2bis</sup> S'il est démontré que des mesures spécifiques pour la biodiversité ont été réalisées de manière pondérée, la superficie aménagée y relative est considérée comme de la surface viticole.</p>
<p><b>Art. 13</b> Procédure d'autorisation</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> Le propriétaire remplit le formulaire et l'accompagne d'un plan de situation.</p> <p><sup>3</sup> La commune atteste les données de la requête et transmet le formulaire au service.</p> <p><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.</p> <p><sup>5</sup> Si la parcelle est située en bordure de cours d'eau, la demande est soumise pour préavis au Service cantonal des routes, transports et cours d'eau, ainsi qu'au Service cantonal de la protection de l'environnement.</p>	<p><sup>5</sup> Si la parcelle est située en bordure de cours d'eau, la demande est soumise pour préavis <del>au Service cantonal aux services en charge des routes, transports et cours d'eau, ainsi qu'au Service cantonal de la protection et</del> de l'environnement.</p>
<p><b>Art. 15</b> Registre des vignes</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>1</sup> Le registre des vignes décrit l'état de toutes les parcelles constituant le cadastre viticole.</p> <p><sup>2</sup> Il comprend au moins les éléments suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) le propriétaire;</li><li>b) la commune de situation;</li><li>c) les indications cadastrales (folio, numéro de parcelle, nom local);</li><li>d) ...</li><li>e) la surface totale et celle cultivée en vigne;</li><li>f) l'année de reconstitution ou de création;</li><li>g) la surface par cépage, le cépage et le porte-greffe;</li><li>h) le secteur d'encépagement;</li><li>i) la déclivité (&lt;30%, 30-50%, &gt;50%, terrasse);</li><li>j) l'affectation dans l'aire ou hors de l'aire vinicole, en zone agricole ou en zone à bâtir.</li></ul>	<p>i) la déclivité (&lt;30%, <del>30-50%</del>, &gt;50%, terrasse)<u>(selon les données utilisées par les paiements directs)</u>;</p>
<p><b>Art. 22</b> Traçabilité du matériel végétal</p> <p><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.</p> <p><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.</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><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.</p>	<p><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. <del>Toute plantation avec du matériel végétal importé doit être annoncée au service au plus tard le 30 juin qui suit la plantation.</del></p>
<p><b>Art. 23</b> Droits de production (acquits)</p> <p><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.</p> <p><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, par catégorie et par dénomination d'origine.</p> <p><sup>2bis</sup> Il est muni d'un code spécifique de traçabilité.</p> <p><sup>3</sup> La production de raisins de table n'est pas prise en compte dans les acquits.</p> <p><sup>4</sup> Ne donnent pas droit à un acquit:</p> <p>a) les surfaces non conformes aux exigences légales;</p> <p>b) les parcelles en friche ou mal entretenues;</p> <p>c) les vignes dont la plantation a été autorisée en vertu de l'article 9 alinéa 4.</p> <p><sup>5</sup> Dans les cas de rigueur, le service peut, sur requête dûment justifiée, délivrer un duplicata d'acquit.</p>	<p><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, par <del>catégorie</del> <u>classe de vin</u> et par dénomination d'origine.</p> <p><sup>3</sup> <i>Abrogé.</i></p> <p>b) les parcelles en friche <u>mal entretenues</u> ou <u>mal entretenues laissées à l'abandon</u>;</p>
	<p><b>Art. 24a</b> Fusion d'acquits</p> <p><sup>1</sup> Les acquits qui sont cumulativement d'une même commune, d'un même cépage, d'une même classe et d'une même dénomination d'origine peuvent être fusionnés.</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
	<p><sup>2</sup> La fusion d'acquits, dans les conditions de l'alinéa 1, peut être envisagée notamment lorsqu'un même exploitant vendange les parcelles de plusieurs propriétaires, puis livre la récolte complète y relative au même encaveur.</p> <p><sup>3</sup> Les acquits sont fusionnés au moyen de l'outil informatique mis à disposition par le canton. Il en résulte un seul acquit fusionné dont la surface totale équivaut à celle des acquits initiaux.</p> <p><sup>4</sup> La fusion d'acquits est de la compétence de l'exploitant.</p>
<p><b>Art. 25</b> Types</p> <p><sup>1</sup> Les acquits sont établis séparément, selon les cépages, catégories et dénominations d'origine.</p> <p><sup>2</sup> Deux types d'acquits sont attribués:</p> <p>a) acquits initiaux par cépage, catégorie et dénomination d'origine;</p> <p>b) acquits partiels résultant de la division d'un acquit initial.</p>	<p><sup>1</sup> Les acquits sont établis séparément, selon les cépages, <u>catégories classes de vin</u> et dénominations d'origine.</p> <p><sup>2</sup> <del>Deux-Trois</del> types d'acquits sont attribués:</p> <p>a) acquits initiaux par cépage, <u>catégorie classe de vin</u> et dénomination d'origine;</p> <p>b) acquits partiels résultant de la division d'un acquit initial- <u>ou partiel</u>;</p> <p>c) acquits fusionnés résultant de la fusion de plusieurs acquits initiaux et/ou d'acquits partiels.</p>
<p><b>Art. 26</b> Contenu</p> <p><sup>1</sup> Les acquits initiaux contiennent notamment les indications suivantes:</p> <p>a) le numéro de référence et le code spécifique de traçabilité;</p> <p>b) les nom, prénom(s) et adresse du propriétaire;</p> <p>c) l'année;</p> <p>d) la commune de situation des parcelles;</p> <p>e) le cépage, la catégorie et la dénomination d'origine;</p>	<p>e) le cépage, la <u>catégorie classe de vin</u> et la dénomination d'origine;</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>f) la surface de vigne en mètre carré;</p> <p>g) le droit de production, exprimé en kilogrammes, indiquant pour les surfaces concernées la limite quantitative de production pour chacune des trois catégories.</p> <p><sup>2</sup> Les acquits partiels contiennent notamment les indications suivantes:</p> <p>a) les éléments de l'acquit initial;</p> <p>b) le numéro de division;</p> <p>c) le sceau et la signature du préposé communal au registre des vignes.</p>	<p>g) le droit de production, exprimé en kilogrammes, indiquant pour les surfaces concernées la limite quantitative de production pour chacune des trois catégories <u>classes de vin</u>.</p> <p><sup>3</sup> Les acquits fusionnés contiennent notamment les éléments cumulés des acquits initiaux et/ou d'acquits partiels.</p>
<p><b>Art. 27</b> Transmission</p> <p><sup>1</sup> Chaque année, le service transmet à tout propriétaire, par commune de situation des parcelles, les documents suivants:</p> <p>a) une copie de son registre des vignes;</p> <p>b) un acquit par surface pour chaque cépage, catégorie et dénomination d'origine.</p> <p>c) ...</p> <p><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.</p>	<p><sup>2</sup> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 29</b> Dépôt</p> <p><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.</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>2</sup> Les acquits doivent être transmis à l'encaveur au plus tard lors du premier apport de vendange.</p> <p><sup>3</sup> Sur chaque acquit déposé doivent être indiquées l'adresse complète du fournisseur (nom, prénom(s), filiation et domicile), ainsi que la catégorie unique à laquelle il souhaite affecter la vendange de la surface figurant sur l'acquit concerné.</p> <p><sup>4</sup> Ils doivent être immédiatement datés et signés par l'encaveur.</p>	<p><sup>3</sup> Sur chaque acquit déposé doivent être indiquées <u>indiqués</u> l'adresse complète du fournisseur (nom, prénom(s), filiation et domicile), <u>son numéro de business partner</u>, ainsi que la <u>catégorie</u> <u>classe de vin</u> unique à laquelle il souhaite affecter la vendange de la surface figurant sur l'acquit concerné.</p>
<p><b>Art. 30</b> Utilisation</p> <p><sup>1</sup> Tout transfert d'acquit est interdit.</p> <p><sup>2</sup> Les acquits de chaque fournisseur (propriétaire, exploitant, encaveur) doivent faire l'objet d'un contrôle et d'un déclassement individuels.</p> <p><sup>3</sup> Les encaveurs déclassent 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 lot ayant occasionné le déclassement.</p> <p><sup>4</sup> ...</p>	<p><sup>3</sup> Les encaveurs déclassent dans la <u>catégorie</u> <u>classe de vin</u> adéquate les quantités réceptionnées qui n'atteignent pas les teneurs naturelles minimales en sucre pour une <u>catégorie</u> <u>classe de vin</u> donnée. Le déclassement est opéré par <u>lot</u> <u>apport</u> ayant occasionné le déclassement.</p> <p><sup>5</sup> Les encaveurs déclassent dans la classe de vin adéquate la vendange réceptionnée qui dépasse la limite quantitative de production (LQP) pour la classe annoncée. Le déclassement est opéré pour l'intégralité du raisin concerné par l'acquit.</p> <p><sup>6</sup> Lorsqu'un apport de vendange n'atteint pas la teneur naturelle minimale en sucre requise pour les vins VDT, il ne peut pas être transformé en vin.</p>
<p><b>Art. 34</b> Cépages non autorisés en AOC Valais</p> <p><sup>1</sup> Pour l'expérimentation de cépages non autorisés en AOC Valais, une autorisation doit être requise au préalable auprès du service.</p>	<p><sup>1</sup> <i>Abrogé.</i></p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>2</sup> ...</p> <p><sup>3</sup> Les vins issus de cépages non autorisés en AOC Valais n'ont pas droit à la désignation AOC ou à une quelconque désignation traditionnelle valaisanne.</p> <p><sup>4</sup> Ils ne peuvent pas entrer dans la composition d'un vin AOC.</p> <p><sup>5</sup> L'étiquette principale doit porter la désignation "Vin de pays".</p>	<p><sup>3</sup> Les vins issus de cépages non autorisés en AOC Valais n'ont pas droit à la <del>désignation</del> <u>l'appellation</u> AOC ou à une quelconque <del>désignation</del> <u>dénomination</u> traditionnelle valaisanne.</p> <p><sup>5</sup> L'étiquette principale doit <del>porter</del> <u>mentionner</u> la <del>désignation</del> <u>classe de vin</u> "Vin de pays".</p>
<p><b>Art. 37</b> Appellation d'origine contrôlée</p> <p><sup>1</sup> L'appellation d'origine contrôlée "AOC Valais" est attribuée uniquement aux vins issus de vendanges valaisannes AOC répondant aux exigences prévues aux articles 41 et 43.</p> <p><sup>2</sup> Elle est attribuée à tous les cépages dont la plantation est autorisée en Valais selon les articles 32 et 33.</p> <p><sup>3</sup> Les vins mousseux portant l'appellation AOC Valais sont élaborés à partir de vins tranquilles respectant tous les critères de l'AOC Valais.</p>	<p><sup>3</sup> Les vins mousseux, <u>pétillants ou perlés</u>, portant l'appellation AOC Valais sont élaborés à partir de vins tranquilles respectant tous les critères de l'AOC Valais.</p>
<p><b>Art. 38</b> Vins de pays</p> <p><sup>1</sup> L'appellation vins de pays (VDP) est attribuée aux vins issus de vendanges valaisannes VDP répondant, pour les dénominations traditionnelles, aux exigences des articles 41 et 43.</p>	<p><sup>1</sup> <del>L'appellation</del> <u>La dénomination</u> vins de pays (VDP) est attribuée aux vins issus de vendanges valaisannes VDP répondant, pour les dénominations traditionnelles, aux exigences des articles 41 et 43.</p>
<p><b>Art. 41</b> Teneurs naturelles minimales en sucre</p> <p><sup>1</sup> Les degrés minima des cépages blancs et rouges sont fixés comme suit:</p> <p><i>Tableau 1</i></p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>2</sup> Pour les vignobles en aval d'Evionnaz, les degrés minima des cépages blancs, respectivement rouges donnant droit aux vins AOC, sont réduits de 1.0 pour cent Brix, respectivement 1.4 pour cent Brix. Ces vins doivent porter obligatoirement la dénomination d'origine de la commune concernée (p.ex.: Fendant de Vouvry, Pinot noir de Monthey, etc.).</p> <p><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.</p> <p><sup>4</sup> Pour les vendanges destinées à l'élaboration des vins mousseux donnant droit à l'appellation AOC Valais, le degré minimal est fixé à 17.2 pour cent Brix (70,6 °Oe).</p>	<p><sup>2</sup> <i>Abrogé.</i></p> <p><sup>4</sup> Pour les vendanges destinées à l'élaboration des vins mousseux, <u>pétillants ou perlés</u> donnant droit à l'appellation AOC Valais, le degré minimal est fixé à 17.2 pour cent Brix (70,6 °Oe).</p>
<p><b>Art. 42</b> Classement</p> <p><sup>1</sup> Lorsqu'un lot de vendange n'atteint pas la teneur naturelle minimale en sucre requise pour les vins AOC, respectivement VDP, il est classé dans la catégorie directement inférieure.</p> <p><sup>2</sup> Lorsqu'un lot de vendange n'atteint pas la teneur naturelle minimale en sucre requise pour les vins VDT, il ne peut être transformé en vin.</p>	<p><b>Art. 42</b> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 43</b> Limites quantitatives de production (LQP)</p> <p><sup>1</sup> Les limites quantitatives de production (LQP) à l'unité de surface sont fixées comme suit:</p> <p>a) vins AOC:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. chasselas 1.4kg/m<sup>2</sup></li><li>2. autres cépages blancs 1.2kg/m<sup>2</sup></li><li>3. cépages rouges 1.2kg/m<sup>2</sup></li></ol> <p>b) VDP avec dénomination traditionnelle:</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>1. tous les cépages 1.6kg/m<sup>2</sup></p> <p><sup>2</sup> Les limites quantitatives de production des vins AOC, respectivement VDP et VDT, ne peuvent en aucun cas être cumulées.</p> <p><sup>3</sup> Pour les vignobles en aval d'Evionnaz, les limites quantitatives de production des raisins donnant droit aux vins AOC sont fixées à 1.250kg/m<sup>2</sup> pour le Chasse-las et réduites de 0.100kg/m<sup>2</sup> pour les cépages rouges.</p>	<p><sup>3</sup> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 44</b> Compétence de l'Interprofession en matière de rendement</p> <p><sup>1</sup> Par décision prise au plus tard à la fin juin, l'Interprofession peut modifier les limites quantitatives de production des vins AOC au maximum de 0.2kg/m<sup>2</sup> de raisins, dans la mesure où les exigences fédérales sont respectées.</p> <p><sup>2</sup> Pour les VDP avec dénomination traditionnelle, elle peut réduire les limites quantitatives de production au maximum de 0.3kg/m<sup>2</sup> de raisins.</p> <p><sup>3</sup> Lorsqu'elle réduit les limites quantitatives de production des vins AOC, les encaveurs décident de la catégorie autre que l'AOC dans laquelle seront classées les quantités comprises entre la limite abaissée et la limite maximale.</p> <p><sup>4</sup> L'Interprofession publie immédiatement sa décision au Bulletin officiel.</p>	<p><sup>3</sup> Lorsqu'elle réduit les limites quantitatives de production des vins AOC, <del>les encaveurs décident</del> <u>l'Interprofession décide de la catégorie classe de vin</u> autre que l'AOC dans laquelle seront <del>classées</del> <u>inscrites</u> les quantités comprises entre la limite abaissée et la limite maximale <u>fixée par la législation</u>.</p>
<p><b>Art. 45</b> Encavage et vinification</p> <p><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.</p> <p><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.</p>	<p><sup>1</sup> Pour bénéficier d'une <del>appellation</del> <u>dénomination ou désignation</u> spécifique, les raisins et les moûts des différentes <del>catégories</del> <u>classes de vin et appellations de nominations</u> géographiques doivent être récoltés, encavés et vinifiés séparément.</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>3</sup> Les procédés de vinification sont réglés par l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 23 novembre 2005 (ODAI0Us), l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur les boissons alcooliques du 29 novembre 2013, notamment son annexe 2, ainsi que par les recommandations de la Station de recherche Agroscope et celles des organes chargés du conseil en œnologie.</p>	<p><sup>3</sup> Les <del>procédés de vinification</del> <u>pratiques et traitements œnologiques</u> sont réglés par l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du <del>23 novembre 2005 (ODAI0Us)</del>, l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur <del>fédérale</del> sur les boissons alcooliques du 29 novembre 2013, notamment son annexe 2, <u>l'ordonnance fédérale sur le vin</u>, ainsi que par les recommandations de la Station de recherche Agroscope et celles des organes chargés du conseil en œnologie <u>présente ordonnance</u>.</p>
<p><b>Art. 46</b> Coupage</p> <p><sup>1</sup> Le coupage consiste à mélanger des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes.</p> <p><sup>2</sup> Le coupage de vins valaisans AOC, VDP et VDT avec du vin étranger est interdit.</p> <p><sup>3</sup> Pour les AOC Valais, tout coupage avec du vin non valaisan est prohibé.</p> <p><sup>4</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'article 8 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</p>	<p><sup>4</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'<del>article 8 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques</del> <u>le vin</u>.</p>
<p><b>Art. 48c</b> Enrichissement</p> <p><sup>1</sup> 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:</p> <p>a) pour le vin blanc, jusqu'à 14.5 pour cent vol;</p> <p>b) pour le vin rouge et le vin rosé, jusqu'à 15 pour cent vol.</p> <p><sup>2</sup> L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut dépasser 2.5 pour cent vol.</p> <p><sup>3</sup> Le vin doit présenter, après les éventuelles opérations d'enrichissement précitées, un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8.5 pour cent vol.</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>4</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'article 4 alinéa 5 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques, ainsi que de l'appendice 14 de son annexe 2.</p>	<p><del><sup>4</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'article 4 alinéa 5 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques, ainsi que de l'appendice 14 de son annexe 2.</del></p>
<p><b>Art. 48d</b> Teneur en anhydride sulfureux</p> <p><sup>1</sup> La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400mg/l pour les vins AOC de types vins doux ou vins issus de vendanges tardives.</p> <p><sup>2</sup> On entend par vins doux ou vins issus de vendanges tardives les vins AOC du Valais, qui cumulativement:</p> <p>a) proviennent de raisins dont la teneur minimale en sucre est de 28.2 pour cent Brix;</p> <p>b) et ont une teneur en sucre exprimée par la somme glucose + fructose égale ou supérieure à 50g/l.</p> <p><sup>3</sup> Les vins doux ou vins issus de vendanges tardives précités doivent, eux et les raisins dont ils proviennent, n'avoir subi aucune addition d'alcool, de sucre ou de jus de raisin concentré.</p> <p><sup>4</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'appendice 9 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</p>	<p><del><sup>4</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'appendice 9 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</del></p>
<p><b>Art. 48e</b> Teneur en acidité volatile</p> <p><sup>1</sup> La teneur en acidité volatile des vins AOC qui ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou qui ont été élaborés selon des méthodes particulières et pour les vins AOC ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 pour cent vol. ne peut être supérieure à:</p> <p>a) pour les vins blancs et rosés, 30 milliéquivalents par litre ou 1.8g/l;</p> <p>b) pour les vins rouges, 30 milliéquivalents par litre ou 1.8g/l.</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>2</sup> On entend par méthodes particulières les productions de vins définis par l'article 48d alinéa 2 et 3.</p> <p><sup>3</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'appendice 10 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</p>	<p><sup>3</sup> Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'appendice 10 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</p>
<b>8 Dénominations traditionnelles des vins AOC</b>	<b>8 Dénominations traditionnelles Désignations des vins AOC et termes viticoles spécifiques</b>
<p><b>Art. 54a</b> Petite Arvine</p> <p><sup>1</sup> "Petite Arvine" est la dénomination traditionnelle du vin d'appellation d'origine contrôlée Valais issu du cépage Arvine.</p>	<p><sup>1</sup> "Petite Arvine" est la <del>dénomination</del><u>désignation</u> traditionnelle du vin d'appellation d'origine contrôlée Valais issu du cépage Arvine.</p>
<p><b>Art. 55</b> Dôle</p> <p><sup>1</sup> 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.</p> <p><sup>2</sup> L'adjonction est interdite.</p>	<p><sup>1</sup> La Dôle est un vin AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de cépages rouges comprenant au moins <del>85</del><u>51</u> pour cent de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine.</p>
<p><b>Art. 57a</b> Dôle blanche</p> <p><sup>1</sup> La Dôle blanche est un vin rosé 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.</p> <p><sup>2</sup> Elle doit répondre à la définition des vins rosés selon l'article 4 alinéa 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</p> <p><sup>3</sup> La Dôle blanche peut être coupée avec des vins blancs AOC du Valais à concurrence de 10 pour cent.</p> <p><sup>4</sup> L'adjonction est interdite.</p>	<p><sup>1</sup> La Dôle blanche est un vin rosé AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de cépages rouges comprenant au moins <del>85</del><u>51</u> pour cent de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine.</p> <p><sup>2</sup> Elle doit répondre à la définition des vins rosés selon <del>l'article 4</del><u>l'article 27a</u> alinéa 2 de l'ordonnance fédérale sur <del>les boissons alcooliques</del><u>le vin</u>.</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
	<b>8.3 Termes vinicoles spécifiques</b>
	<b>Art. 58a</b> Sélection  <sup>1</sup> La désignation "sélection" peut être attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais que le producteur souhaite singulariser.
	<b>Art. 58b</b> Sélection de grains nobles  <sup>1</sup> La désignation "sélection de grains nobles" peut être attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais élaboré avec des raisins atteints par la pourriture noble.  <sup>2</sup> La teneur naturelle minimale en sucre est fixée à 30 pour cent Brix (129,1 degrés Oechsle).  <sup>3</sup> Tout enrichissement ou concentration est interdit.
	<b>Art. 58c</b> Sélection Valais  <sup>1</sup> La désignation "sélection Valais" peut être attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais en conformité avec l'ordonnance cantonale y relative.
	<b>Art. 58d</b> Réserve  <sup>1</sup> La désignation "réserve" peut être attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais 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 1 <sup>er</sup> octobre de l'année de récolte.
	<b>Art. 58e</b> Beerli ou beerliwein  <sup>1</sup> La désignation "beerli" ou "beerliwein" peut être attribuée à un vin rouge d'appellation d'origine contrôlée Valais vinifié sans les rafles.

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
	<p><b>Art. 58f</b> Vin de glace</p> <p><sup>1</sup> La désignation "vin de glace" peut être attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais issu de raisins gelés sur souche au moment de la récolte et pressés avant leur dégel.</p> <p><sup>2</sup> La récolte doit avoir lieu à une température inférieure ou égale à moins 7 degrés Celsius. Le vin doit avoir au minimum 15 pour cent de volume d'alcool en puissance, soit au minimum 25.3 pour cent Brix.</p> <p><sup>3</sup> Tout enrichissement ou concentration est interdit.</p>
	<p><b>Art. 58g</b> Flétri ou flétri sur souche</p> <p><sup>1</sup> La désignation "flétri" ou "flétri sur souche" peut être attribuée à un vin doux d'appellation d'origine contrôlée Valais issu de raisins flétris sur souche.</p> <p><sup>2</sup> Le vin doit avoir au minimum 13 pour cent de volume d'alcool en puissance, n'avoir subi aucune addition d'alcool, de sucre ou de jus de raisin concentré et contenir encore du sucre résiduel après fermentation normale.</p> <p><sup>3</sup> Tout enrichissement ou concentration est interdit.</p> <p><sup>4</sup> Les dénominations mi-flétri, semi-flétri ou autres similaires sont interdites.</p>
	<p><b>Art. 58h</b> Passerillé</p> <p><sup>1</sup> La désignation "passerillé" est attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais élaboré à partir de raisins blancs ou rouges séchés sur de la paille, des claies, des cagettes ou par une autre méthode appropriée.</p> <p><sup>2</sup> Tout enrichissement ou concentration est interdit.</p>
<p><b>Art. 59</b> Dénominations spécifiques</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>1</sup> Les dénominations spécifiques sont réglées par la législation sur les denrées alimentaires, sous réserve de la présente ordonnance.</p>	<p><sup>1</sup> Les dénominations spécifiques sont réglées par <del>la législation</del> <u>l'ordonnance fédérale</u> sur les <del>denrées alimentaires</del> <u>le vin</u>, sous réserve de la présente ordonnance.</p>
<p><b>Art. 60</b> Appellation d'origine contrôlée</p> <p><sup>1</sup> Les vins issus de vendanges valaisannes AOC doivent porter la dénomination d'origine géographique valaisanne (AOC Valais).</p> <p><sup>2</sup> Ils sont commercialisés sous la désignation du cépage ou de la dénomination traditionnelle.</p> <p><sup>3</sup> Les vins d'assemblage doivent être commercialisés sous une appellation de fantaisie avec la dénomination géographique.</p>	<p><sup>3</sup> Les vins d'assemblage doivent être commercialisés sous une <u>appellation mention</u> de fantaisie avec la dénomination géographique.</p>
<p><b>Art. 61</b> Vins de pays</p> <p><sup>1</sup> Les vins de pays doivent porter la désignation "VDP".</p> <p><sup>2</sup> Les vins rouges et rosés issus de vendanges VDP 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.</p> <p><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 (p.ex.: Chasselas romand, Pinot noir suisse, Rosé de Gamay suisse) et à la mention "Vin de pays".</p>	<p><sup>1</sup> Les vins de pays doivent <del>porter la désignation</del> <u>mention de la classe de vin</u> "VDP".</p> <p><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 (p.ex.: Chasselas romand, Pinot noir suisse, Rosé de Gamay suisse) et à <del>la mention classe</del> "Vin de pays".</p>
<p><b>Art. 63</b> Dénomination de commune</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> Le 15 pour cent restant doit provenir de commune(s) limitrophe(s).</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><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.</p>	<p><sup>4</sup> Il peut être effectué un coupage d'origine, en sus, selon l'article 46 de la présente ordonnance.</p>
<p><b>Art. 65</b> Clos</p> <p><sup>1</sup> La dénomination "Clos..." s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles qui:</p> <p>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;</p> <p>b) soit sont séparées des vignes voisines par une clôture, un mur, une haie vive, une falaise ou autre accident du terrain.</p> <p><sup>2</sup> L'appellation est alors formée du nom cadastral associé au mot "Clos".</p>	<p><sup>2</sup> <del>L'appellation</del> <u>La dénomination</u> est alors formée du nom cadastral associé au mot "Clos".</p>
<p><b>Art. 69</b> Sélection</p> <p><sup>1</sup> La dénomination "sélection" peut être attribuée à un vin AOC Valais que le producteur souhaite singulariser.</p>	<p><b>Art. 69</b> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 69a</b> Sélection de grains nobles</p> <p><sup>1</sup> La dénomination "sélection de grains nobles" peut être attribuée à un vin AOC Valais élaboré avec des raisins atteints par la pourriture noble.</p> <p><sup>2</sup> La teneur naturelle minimale en sucre est fixée à 30 pour cent Brix (129,1 °Oe).</p> <p><sup>3</sup> Tout enrichissement ou concentration est interdit.</p>	<p><b>Art. 69a</b> <i>Abrogé.</i></p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><b>Art. 69b</b> Sélection Valais</p> <p><sup>1</sup> La dénomination "Sélection Valais" peut être attribuée à un vin AOC Valais en conformité à l'ordonnance cantonale y relative.</p>	<p><b>Art. 69b</b> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 69c</b> Réserve</p> <p><sup>1</sup> La dénomination "réserve" peut être attribuée à un vin AOC Valais 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 1<sup>er</sup> octobre de l'année de récolte.</p>	<p><b>Art. 69c</b> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 70</b> Étiquetage</p> <p><sup>1</sup> Les personnes inscrites comme encaveur auprès du SCAV 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.</p> <p><sup>2</sup> La mention "appellation d'origine contrôlée Valais" ou "AOC Valais" est obligatoire et doit figurer en toutes lettres sur l'étiquette principale. Elle peut être mise en relation avec la dénomination d'une commune, d'une région, d'un clos, d'un château, d'un domaine, d'un nom local ou avec la dénomination traditionnelle du vin.</p> <p><sup>3</sup> La raison de commerce doit être distincte de cette mention.</p> <p><sup>4</sup> Pour les vins AOC, la dénomination "Valais" doit dans tous les cas figurer sur l'étiquette principale.</p> <p><sup>5</sup> Ces règles s'appliquent également aux vins issus d'un assemblage au sens de l'article 48.</p>	<p><sup>1</sup> Les personnes inscrites comme encaveur auprès du <del>SCAV</del> <u>canton</u> et faisant vinifier leur vendange par un tiers ne peuvent indiquer sur l'étiquette une <del>dénomination</del> <u>mention</u> telle que "propriétaire encaveur", "vigneron encaveur", "encaveur", etc., que si leur vendange a été vinifiée séparément.</p> <p><sup>1bis</sup> Un "propriétaire encaveur" ou "vigneron encaveur" est un producteur qui transforme et vend ses propres produits et qui n'achète pas plus de 2'000 litres par an en provenance de la même région de production.</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>6</sup> La mention "mise d'origine" ne peut être utilisée que pour les vins dont l'embouteillage a été effectué en Valais.</p> <p><sup>7</sup> Pour le surplus, il est renvoyé aux prescriptions des articles 10 et 11 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.</p>	<p><sup>7</sup> Pour le surplus, il est renvoyé aux prescriptions des articles 10 et 11 de l'ordonnance <del>l'ordonnance</del> fédérale sur les boissons alcooliques.</p>
<p><b>Art. 72</b> Compétences de l'Interprofession</p> <p><sup>1</sup> Le contrôle de la vigne, la dégustation ainsi que le contrôle de la commercialisation sont confiés à l'Interprofession.</p> <p><sup>2</sup> Les modalités relatives à ces contrôles sont réglées dans un contrat de prestations conclu entre l'Etat et l'Interprofession.</p> <p><sup>3</sup> L'Interprofession établit un règlement d'application et le soumet pour approbation au Conseil d'Etat.</p>	<p><sup>1</sup> Le contrôle de la vigne, <del>et</del> la dégustation <del>ainsi que le contrôle de la commercialisation</del> sont confiés à l'Interprofession.</p>
<p><b>Art. 73</b> Contrôle de la vigne</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> L'Interprofession met en place un contrôle sur la vigne portant notamment sur la charge et la conduite de la vigne.</p> <p><sup>3</sup> Le service veille à l'application des exigences de contrôle.</p>	<p><sup>2</sup> L'Interprofession met en place un contrôle sur la vigne, portant notamment sur la charge et la conduite de la vigne, <u>et décide du déclassement en cas d'irrégularités.</u></p> <p><sup>3</sup> <del>Le service veille</del> <u>Elle adopte à l'application des exigences cet effet un règlement de contrôle fonctionnant qui décrit notamment la procédure et les voies de droit et qui devra être homologué par le Conseil d'Etat.</u></p> <p><sup>4</sup> Les organes étatiques compétents mettent en oeuvre les décisions prises par l'Interprofession.</p>
<p><b>Art. 76</b> Exécution et surveillance</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>1</sup> Les encaveurs et les fournisseurs de vendanges contrôlent qualitativement et quantitativement chaque apport de raisin.</p> <p><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.</p> <p><sup>3</sup> Tout ajout de produits aux raisins ou mélange de cépages avant le contrôle sont interdits.</p> <p><sup>4</sup> Les contrôleurs officiels formés par le service, nommés par le Conseil d'Etat, surveillent l'autocontrôle selon l'ordonnance fédérale sur le vin et donnent aux encaveurs et propriétaires de vendanges toutes directives nécessaires.</p>	<p><sup>4</sup> Les contrôleurs <u>officiels de vendanges</u> formés par le service, nommés par le Conseil d'Etat, surveillent l'autocontrôle selon l'ordonnance fédérale sur le vin et donnent aux encaveurs et propriétaires de vendanges toutes directives nécessaires.</p>
<p><b>Art. 77</b> Détermination quantitative de la production</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> Chaque saisie d'apport doit être accompagnée du code spécifique de traçabilité selon l'article 23 alinéa 2<sup>bis</sup>.</p> <p><sup>2bis</sup> La quantité de chaque apport est exprimée en kilogrammes et saisie au moyen de l'outil informatique mis à disposition par le canton. La saisie manuelle par le canton est soumise à émolument. La transmission au canton doit être effectuée au plus tard au 15 novembre de l'année du millésime, sauf pour les vendanges tardives où le délai est reporté au 28 février.</p> <p><sup>3</sup> Les fournisseurs sont seuls responsables du respect des droits de production indiqués sur leurs acquits et répondent d'éventuels déclassements.</p> <p><sup>4</sup> Pour la détermination des limites quantitatives de production estimées en litres, la législation fédérale admet un rendement maximum de 80 litres de moût pour 100 kilos de raisin.</p>	<p><sup>2bis</sup> La quantité de chaque apport est exprimée en kilogrammes et saisie au moyen de l'outil informatique mis à disposition par le canton. La saisie manuelle par le canton est soumise à émolument. La transmission au canton <u>des données de la vendange</u> doit être effectuée au plus tard au 15 novembre de l'année du millésime, sauf pour les vendanges tardives où le délai est reporté au 28 février.</p>
<p><b>Art. 78</b> Détermination qualitative</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>1</sup> Le contrôle de la teneur naturelle en sucre de chaque apport de vendange est effectué au moyen de réfractomètres contrôlés selon les directives du service.</p> <p><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.</p> <p><sup>2bis</sup> La teneur naturelle en sucre de chaque apport est saisie au moyen de l'outil informatique mis à disposition par le canton. La saisie manuelle par le canton est soumise à émolument. La transmission au canton doit être effectuée au plus tard au 15 novembre de l'année du millésime, sauf pour les vendanges tardives où le délai est reporté au 28 février.</p> <p><sup>3</sup> Les encaveurs sont responsables du bon fonctionnement des réfractomètres utilisés.</p>	<p><sup>2bis</sup> La teneur naturelle en sucre de chaque apport est saisie au moyen de l'outil informatique mis à disposition par le canton. La saisie manuelle par le canton est soumise à émolument. La transmission au canton <u>des données de la vendange</u> doit être effectuée au plus tard au 15 novembre de l'année du millésime, sauf pour les vendanges tardives où le délai est reporté au 28 février.</p>
<b>10.4 Contrôle de la cave</b>	<b>10.4 Abrogé.</b>
<p><b>Art. 80</b> Déclaration d'encavage</p> <p><sup>1</sup> Sur la base des saisies des apports de vendange, le système informatique mis à disposition par le canton permet à l'encaveur de générer sa déclaration d'encavage.</p> <p><sup>2</sup> Il appartient à l'encaveur d'imprimer la déclaration d'encavage, puis de dater et signer ce document.</p> <p><sup>3</sup> Il le tient à disposition des organes officiels de contrôle fédéraux et cantonaux.</p>	<p><b>Art. 80</b> Déclaration d'encavage <u>Fiche de cave</u></p> <p><sup>1</sup> Sur la base des saisies des apports de vendange, le système informatique mis à disposition par le canton permet à l'encaveur de générer sa <u>déclaration d'encavage fiche de cave</u>.</p> <p><sup>2</sup> Il appartient à l'encaveur d'imprimer la <u>déclaration d'encavage fiche de cave</u>, puis de dater et signer ce document.</p> <p><sup>3</sup> Il <u>le tient la fiche de cave</u> à disposition des organes officiels de contrôle fédéraux et cantonaux.</p>
<p><b>Art. 82</b> Contrôle de la cave</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> Ces documents doivent être conservés pendant dix ans.</p>	<p><b>Art. 82 Abrogé.</b></p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><b>Art. 83</b></p> <p><sup>1</sup> L'Interprofession est responsable du contrôle organoleptique des vins AOC.</p> <p><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.</p> <p><sup>3</sup> Ce règlement contient notamment les règles de composition de la commission, les principes de dégustation ainsi que les possibilités de recours.</p> <p><sup>4</sup> Les encaveurs sont tenus de fournir gratuitement les échantillons destinés à la dégustation.</p>	<p><sup>1</sup> L'Interprofession est responsable du contrôle organoleptique des vins AOC, <u>déclassement en cas d'irrégularités et transmet aux organes étatiques compétents pour exécution.</u></p> <p><sup>2</sup> Elle nomme à cet effet une <del>Commission</del> <u>commission ad hoc</u> intitulée "<u>Commission de dégustation</u>" et adopte un règlement de fonctionnement, lequel devra être <del>approuvé</del> et homologué par le Conseil d'Etat.</p> <p><sup>3</sup> Ce règlement contient notamment les règles de composition <u>et d'organisation</u> de la commission, <u>la procédure et les principes</u> critères de dégustation, ainsi que les <del>possibilités</del> <u>voies</u> de recours <del>droit</del>.</p> <p><sup>4</sup> <i>Abrogé.</i></p>
<p><b>Art. 85</b> Définition et conditions générales</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> L'appellation Grand Cru désigne des vins AOC qui remplissent les conditions minimales prévues par le présent chapitre et qui:</p> <p>a) sont issus de vendanges provenant d'une aire limitée à une commune ayant décidé d'adopter l'appellation Grand Cru;</p> <p>b) satisfont en outre à des exigences supplémentaires définies au moins dans les domaines suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. cépage(s) selon le terroir spécifique,</li><li>2. délimitation des périmètres de production,</li><li>3. règles de dénomination et d'étiquetage,</li></ol>	<p><sup>2</sup> <del>L'appellation</del> <u>La désignation</u> Grand Cru désigne des vins AOC qui remplissent les conditions minimales prévues par le présent chapitre et qui:</p> <p>a) sont issus de vendanges provenant d'une aire limitée à une commune ayant décidé d'adopter <del>l'appellation</del> <u>la désignation</u> Grand Cru;</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>4. dispositions de contrôle, 5. mode de financement.</p>	
<p><b>Art. 88</b> Cépages</p> <p><sup>1</sup> L'appellation Grand Cru est réservée aux cépages suivants :</p> <p>a) cépages blancs: Chasselas (Fendant), Sylvaner (Rhin ou gros Rhin), Amigne, Arvine (Petite Arvine), Marsanne blanche (Ermitage), Roussanne, Savagnin blanc (Païen ou Heida), Humagne blanc, Pinot gris (Malvoisie), Rèze;</p> <p>b) cépages rouges: Pinot noir, Gamay, Cornalin du Valais, Humagne rouge, Syrah.</p> <p><sup>2</sup> ...</p>	<p><sup>1</sup> L'appellation <u>La désignation</u> Grand Cru est réservée aux cépages suivants :</p>
<p><b>Art. 92</b> Méthodes de culture</p> <p><sup>1</sup> Les exigences culturelles relatives à l'appellation Grand Cru sont les suivantes:</p> <p>a) les prestations écologiques requises par le service doivent être respectées;</p> <p>b) la vigne doit être âgée d'au moins huit ans, année de plantation incluse;</p> <p>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.</p> <p>d) ...</p> <p><sup>2</sup> Pour les vins surmaturés, le flétrissement sur souche est obligatoire.</p>	<p><sup>1</sup> Les exigences culturelles relatives à l'appellation <u>la désignation</u> Grand Cru sont les suivantes:</p>
<p><b>Art. 93</b> Vinification</p>	

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>1</sup> Les vins Grand Cru doivent obligatoirement être vinifiés et mis en bouteille sur le territoire du canton du Valais.</p> <p><sup>2</sup> Pour les vins Grand Cru tout assemblage est exclu, sous réserve des alinéas 3 et 4.</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><sup>5</sup> La Dôle blanche, l'OEil de Perdrix et le Rosé du Valais ne peuvent bénéficier de l'appellation Grand Cru.</p> <p><sup>6</sup> Tout assemblage de millésimes est interdit.</p> <p><sup>7</sup> Tout coupage, toute adjonction et toute édulcoration sont interdits.</p> <p><sup>8</sup> Pour les vins surmaturés, toute méthode d'enrichissement des raisins et des moûts est prohibée.</p>	<p><sup>3</sup> Les vins surmaturés peuvent être assemblés à condition que chaque cépage les composant soient <u>soit</u> inclus dans la liste de l'<u>appellation-la désignation</u> Grand Cru.</p> <p><sup>5</sup> La Dôle blanche, l'OEil de Perdrix et le Rosé du Valais ne peuvent bénéficier de l'<u>appellation-la désignation</u> Grand Cru.</p>
<p><b>Art. 94</b> Dénomination et étiquetage</p> <p><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.</p> <p><sup>2</sup> L'appellation "Grand Cru Valais" est interdite.</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><sup>5</sup> Pour le surplus, l'Interprofession fixe des règles uniformes d'étiquetage.</p>	<p><sup>1</sup> L'<u>appellation-La désignation</u> Grand Cru ne peut être utilisée qu'en rapport avec le nom de la commune ou de la région d'où provient la vendange.</p> <p><sup>2</sup> L'<u>appellation-La désignation</u> "Grand Cru Valais" est interdite.</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><b>Art. 96</b> Contrôles</p> <p><sup>1</sup> L'Interprofession est chargée de l'harmonisation du contrôle et des exigences spécifiques relatives à l'appellation Grand Cru.</p> <p><sup>2</sup> Pour les parcelles destinées à produire un vin d'appellation Grand Cru, l'Interprofession instaure un contrôle systématique de la vigne.</p> <p><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.</p> <p><sup>4</sup> Lorsqu'un vin n'atteint pas la qualité exigée, il ne reçoit pas le droit à l'appellation "Grand Cru".</p> <p><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.</p> <p><sup>6</sup> Les frais liés au contrôle des caves sont à la charge de l'assujetti.</p>	<p><sup>1</sup> L'Interprofession est chargée de l'harmonisation du contrôle et des exigences spécifiques relatives à l'<del>appellation</del> <u>la désignation</u> Grand Cru.</p> <p><sup>2</sup> Pour les parcelles destinées à produire un vin d'<del>appellation de désignation</del> <u>Grand Cru</u>, l'Interprofession instaure un contrôle systématique de la vigne.</p> <p><sup>4</sup> Lorsqu'un vin n'atteint pas la qualité exigée, il ne reçoit pas le droit à l'<del>appellation</del> <u>la désignation</u> "Grand Cru".</p>
<p><b>Art. 97</b> Règlement de contrôle</p> <p><sup>1</sup> L'Interprofession établit un règlement de contrôle et le soumet pour acceptation au département.</p> <p><sup>2</sup> Ce règlement comprend notamment les éléments suivants:</p> <p>a) les dispositions relatives au suivi et au contrôle des parcelles Grand Cru;</p> <p>b) la composition de la Commission de dégustation et les possibilités de recours;</p> <p>c) les principes de dégustation;</p> <p>d) les règles particulières concernant l'étiquetage;</p>	<p>b) la composition de la Commission de dégustation <u>Grand Cru</u> et les possibilités de recours;</p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p>e) les dispositions relatives au contrôle de la commercialisation;</p> <p>f) les principes et les modalités de financement.</p>	
<p><b>Art. 99</b> Contrôle cantonal</p> <p><sup>1</sup> Toute personne qui désire commercialiser du vin de sa récolte doit être inscrite auprès du SCAV.</p> <p><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.</p> <p><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.</p>	<p><b>Art. 99</b> <i>Abrogé.</i></p>
	<p><b>Art. 99a</b> Documents</p> <p><sup>1</sup> Les encaveurs doivent mettre à disposition des contrôleurs les acquits, la fiche de cave, les attestations d'apport de vendange, l'état des stocks, le récapitulatif des entrées et des sorties et les pièces comptables.</p> <p><sup>2</sup> Ces documents doivent être conservés pendant dix ans.</p>
<p><b>Art. 102</b> Disponibilités et ventes</p> <p><sup>1</sup> Chaque encaveur doit déterminer ses disponibilités de vin au 31 décembre, les mentionner sur le document d'enquête et les communiquer à l'organe de contrôle pour le 31 janvier suivant.</p> <p><sup>2</sup> ...</p> <p><sup>3</sup> ...</p>	<p><b>Art. 102</b> Disponibilités et ventes</p> <p><sup>1</sup> Chaque encaveur doit déterminer ses disponibilités de vin au 31 décembre, <del>les mentionner sur le document d'enquête</del> <u>et les communiquer à l'organe au service au moyen de contrôle</u> l'outil informatique mis à disposition par le canton pour le 31 janvier suivant. <u>Le service tient ces données à disposition de l'organe de contrôle.</u></p>

Version originale	Préavis législatif 31.03.2022
<p><sup>4</sup> ...</p>	<p><sup>5</sup> Le service remet à l'Interprofession, au plus tard au 31 mars de l'année suivante, les données consolidées des stocks au niveau cantonal, détaillées selon les principales appellations, cépages et millésimes.</p>
<p><b>Art. 113</b> Financement</p> <p><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.</p> <p><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.</p> <p><sup>3</sup> L'Interprofession perçoit ces émoluments directement auprès des encaveurs et des vigneron encaveurs.</p>	<p><del><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</del> <u>charge de l'agriculture approuve le montant de l'émolument dans le mandat de prestations.</u></p> <p><sup>3</sup> L'Interprofession perçoit ces émoluments directement auprès des encaveurs, <u>des propriétaires encaveurs</u> et des vigneron encaveurs.</p>
	<p><b>II.</b></p>
	<p><i>Aucune modification d'autres actes.</i></p>
	<p><b>III.</b></p>
	<p><i>Aucune abrogation d'autres actes.</i></p>
	<p><b>IV.</b></p>
	<p>Le présent acte législatif entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2022.</p>
	<p>Sion, le</p> <p>Le président du Conseil d'Etat: Frédéric Favre Le chancelier d'Etat: Philipp Spörri</p>

**Tableau 1**

<b>Cépage</b>	<b>AOC °Oe</b>	<b>AOC %Brix</b>	<b>VDP avec dénomination traditionnelle °Oe</b>	<b>VDP avec dénomination traditionnelle %Brix</b>
Cépages blancs:				
Chasselas et autres cépages blancs non mentionnés ci-dessous	70.6	17.2		
Chardonnay, Pinot blanc, Humagne blanc, Rèze	80.3	19.4		
Amigne, Arvine, Completer, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc, Pinot gris, Sylvaner	85.6	20.6		
Cépages rouges:				
Ensemble des cépages rouges	83.0	20.0	70.6	17.2