

Ordonnance sur les appellations des vins du Valais (ordonnance AOC)

du 7 juillet 1993

Le Conseil d'Etat du canton du Valais

vu les articles 53, alinéa 2, et 100 de la Constitution cantonale;
vu la loi fédérale du 3 octobre 1951 sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la population paysanne;
vu l'ordonnance fédérale sur la viticulture et le placement des produits viticoles (statut du vin) du 23 décembre 1971;
vu l'arrêté fédéral (AF) du 19 juin 1992 sur la viticulture;
vu l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (ODA) du 26 mai 1936;
vu la loi cantonale sur la viticulture du 26 mars 1980;
vu l'arrêté du 3 octobre 1980 sur la délimitation en zone du vignoble;
vu l'arrêté du 8 juillet 1987 concernant le contrôle de la maturation du raisin et le contrôle de la vendange;
vu l'article 25 de la loi cantonale sur la mise en valeur des vins, des fruits et légumes du Valais du 10 mai 1978;
sur la proposition des Départements de la santé publique (DSP) et de l'économie publique (DEP);

arrête:

1. Définitions et critères de qualité

Article premier But

Pour favoriser la production de raisins et de vins de qualité, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) est instituée sur le territoire délimité du canton du Valais.

Art. 2

Aux fins de la présente ordonnance, on entend par appellation d'origine contrôlée (AOC) les dénominations traditionnelles géographiques ou non des vins de la catégorie I produits dans le vignoble cadastré du canton du Valais et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains.

Art. 3^{1,3} Catégorie des vins

¹ Les vins blancs, rouges ou rosés produits en Valais sont classés, au sens de l'arrêté fédéral sur la viticulture, de la manière suivante:

- a) vins de la catégorie I: vins à appellation d'origine contrôlée (AOC);
 b) vins de la catégorie II: vins avec indication de provenance;
 c) vins de la catégorie III: «vin blanc», «vin rouge», «vin rosé» ou «vin».
² Abrogé.

Art. 4 Choix de la catégorie. Exigences

¹ Les vins qui proviennent de vendanges valaisannes doivent répondre aux exigences de leur catégorie respective telles qu'elles ressortent de la présente ordonnance.

² La législation spécifique sur la viticulture et sur les denrées alimentaires demeure réservée.

Art. 5³ Teneurs minimales en sucre naturel

¹ Les degrés minima des cépages blancs et rouges sont fixés comme suit:

a) vins blancs de la catégorie I (AOC)		
Amigne	20,6% Brix	(85,6° C)
Arvine	19,4% Brix	(80,3° C)
Chardonnay	19,0% Brix	(78,5° C)
Chasselas	16,6% Brix	(68,0° C)
Ermitage	19,4% Brix	(80,3° C)
Heida	17,2% Brix	(70,6° C)
Malvoisie	20,6% Brix	(85,6° C)
Pinot blanc	19,4% Brix	(80,3° C)
Rèze	16,4% Brix	(67,1° C)
Sylvaner	19,4% Brix	(80,3° C)
Autres cépages blancs	16,6% Brix	(68,0° C)
b) Vins rouges de la catégorie I (AOC)		
Gamay et Pinot noir	20,0% Brix	(83,0° C)
Autres cépages rouges	19,4% Brix	(80,3° C)
c) Vins blancs de la catégorie II		
Chasselas	15,0% Brix	(61,1° C)
Sylvaner	17,2 % Brix	(70,6° C)
Autres cépages blancs	15,0% Brix	(61,1° C)
d) Vins rouges de la catégorie II		
Tous les cépages rouges	17,2 % Brix	(70,6° C)
e) Vins blancs de la catégorie III		
Tous les cépages blancs	13,6% Brix	(55,1° C)
f) Vins rouges de la catégorie III		
Tous les cépages rouges	14,4% Brix	(58,5° C)

² 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 pour cent Brix respectivement 1,4 pour cent Brix. Ces vins doivent alors porter obligatoirement la dénomination d'origine de la commune concernée (ex. Fendant de Vouvry, Pinot noir de Monthey, etc.)

³ Si les conditions climatiques de l'année sont particulières, le chef du Département de l'économie publique peut, l'interprofession et les stations fédérales entendues, arrêter à l'ouverture des vendanges une réduction de ces teneurs minimales en sucre naturel.

⁴ Lorsqu'un apport de vendange n'atteint pas la teneur minimale en sucre naturel requise pour la catégorie I respectivement II, il est déclassé en catégorie II respectivement III.

⁵ Lorsqu'un apport de vendange n'atteint pas la teneur minimale en sucre naturel requise pour la catégorie III, il ne peut être élaboré qu'en jus de raisin ou en vin industriel.

Art. 6^{3,4} Limites de production (LQP)

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

- | | |
|---------------------------------|---|
| a) vins de la catégorie I (AOC) | |
| Cépages blancs | 1,4 kg/m ² ou 1,12 l/m ² (moût) |
| Cépages rouges | 1,2 kg/m ² ou 0,96 l/m ² (moût) |
| b) Vins de la catégorie II | |
| Tous les cépages | 1,8 kg/m ² ou 1,44 l/m ² (moût) |
| c) Vins de la catégorie III | |
| Tous les cépages | 1,9 kg/m ² ou 1,52 l/m ² (moût) |

² Pour les vignobles en aval d'Evionnaz, les limites quantitatives de production des raisins donnant droit aux vins de la catégorie I (AOC) sont réduites de 0,150 kg/m² ou 0,120 l/m² (moût) pour les cépages blancs et de 0,100 kg/m² ou 0,08 l/m² (moût) pour les cépages rouges.

³ Ces limites quantitatives de production peuvent être abaissées par l'interprofession, selon la procédure et dans les limites définies dans la présente ordonnance.

⁴ Les limites quantitatives de production des catégories I respectivement II et III ne peuvent en aucun cas être cumulées.

Art. 7^{3,4} Compétences de l'interprofession en matière de rendement

¹ L'interprofession peut réduire les limites quantitatives de production de la catégorie I au maximum de 0,2 kg/m² de raisins ou 0,16 l/m² de vin. Elle peut les moduler par cépage et, exceptionnellement, par secteur de production.

² Lorsqu'elle réduit les limites quantitatives de production de la catégorie I, l'interprofession décide de la catégorie dans laquelle seront classées les quantités ou les volumes compris entre la limite abaissée et la limite maximale (selon art. 6 al. 1 litt.a). Elle publie sa décision au Bulletin officiel au moins un mois avant la date prévisible des vendanges.

³ L'interprofession peut réduire les limites quantitatives de production de la catégorie II jusqu'à 1,5 kg/m² de raisin ou 1,2 l/m² de vin pour les cépages blancs et jusqu'à 1,3 kg/m² de raisin ou 1,04 l/m² de vin pour les cépages rouges. L'interprofession peut également réduire les limites quantitatives de production de la catégorie III jusqu'à 1,6 kg/m² ou 1,28 l/m² de vin pour les cépages blancs et jusqu'à 1,4 kg/m² ou 1,12 l/m² de vin pour les cépages rouges. Elle publie au Bulletin officiel les quantités ainsi décidées au plus tard à mi-juillet.

⁴ Par secteurs de production on entend:

- la première zone du Valais romand;
- la deuxième zone du Valais romand;

- la troisième zone de la rive droite du Valais romand;
- les vignobles entre Martigny et Saint-Maurice et ceux de la rive gauche du Valais romand;
- les vignobles en aval d'Evionnaz;
- les vignobles de la rive droite du Haut-Valais et ceux du Vispéral;
- les vignobles de la rive gauche du Haut-Valais.

Art. 8^{3,4} Déclassement quantitatif

¹ Lorsque les limites quantitatives de production des acquits globalisés relatifs aux cépages blancs ou aux cépages rouges sont dépassées, le déclassement quantitatif intervient conformément aux limites de production fixées selon les art. 6 et 7 de la présente ordonnance. Le déclassement s'opère alors par catégorie et par acquit.

² Les raisins ou moûts de raisins de la catégorie III faisant l'objet d'un déclassement doivent être transformés en produit non alcoolique ou en vin industriel.

³ Lorsqu'un acquit initial a été divisé, les organes de contrôle peuvent rechercher les quantités livrées sur les différents acquits partiels et procéder aux déclassements éventuels s'il s'avère que la division a été faite en vue de détourner l'esprit de la présente ordonnance.

⁴ Les vendanges destinées à l'élaboration de jus de raisin en vue de la commercialisation doivent également faire l'objet du dépôt préalable d'un acquit.

Art. 9³ Autre déclassement

Tout déclassement autre que ceux prévus dans la présente ordonnance doit faire l'objet d'un accord entre le producteur et l'encaveur.

Art. 10 Accord sur les prix

Lorsque l'intérêt général de l'économie viti-vinicole cantonale l'exige, le DEP peut convoquer les partenaires concernés en vue de favoriser la conclusion d'accords fixant des prix équitables pour les producteurs et les encaveurs. A cette occasion, il sera tenu compte conformément aux articles 14 et 15 du statut du vin, de la couverture des frais de production et de la situation du marché.

Art. 11^{1,3} Délimitation du vignoble, secteurs d'encépagement, encépagement, méthodes de cultures

¹ La délimitation du vignoble AOC est réglée par le cadastre viticole fédéral et par la section 3 de la présente ordonnance.

² Chaque commune viticole établit, en collaboration avec l'Office cantonal de la viticulture et la commission cantonale désignée à cet effet, les secteurs d'encépagement de son vignoble et les soumet pour homologation au Conseil d'Etat. Ces secteurs comprennent l'ordre de priorité des cépages selon leur aptitude pédo-climatique.

³ L'encépagement est réglé par l'assortiment cantonal des cépages et des porte-greffe; il tient compte des recommandations des stations fédérales, de l'Office cantonal de la viticulture et des exigences liées aux secteurs d'encépagement délimités par les communes.

⁴ Les méthodes de culture suivent les recommandations des stations fédérales et des organes chargés de la vulgarisation viticole.
Pour toute nouvelle plantation la densité minimale doit être de 6000 pieds/ha.
Al. 5,6,7,8 Abrogés.

2. Dénomination traditionnelle des vins

1. Vins blancs de la catégorie I (AOC)

Art. 12³ Procédés de vinification

¹ Les procédés de vinification sont réglés par les dispositions de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (ODAL), par le code des bonnes pratiques œnologiques suisses ainsi que par les recommandations des stations fédérales et celles des organes chargés du conseil en œnologie.

² Le coupage des vins blancs valaisans AOC n'est autorisé qu'avec un autre vin blanc de même origine et de même catégorie.

³ Si les circonstances l'exigent, l'interprofession peut abaisser la limite du coupage des vins rouges AOC valaisans. Cette limite doit alors être publiée au Bulletin officiel.

⁴ Les vins d'appellations valaisannes doivent provenir de raisins produits, pressés et sondés en Valais. Le Laboratoire cantonal peut accorder exceptionnellement une autorisation particulière aux entreprises qui traditionnellement encavent de la vendange valaisanne hors canton. Il en fixe les conditions.

⁵ Une commission de dégustation procède par sondage, en permanence, à des examens organoleptiques des vins AOC. Lorsque ces vins ne correspondent pas aux qualités attendues ils font l'objet d'une dénonciation au Laboratoire cantonal qui prend les mesures qui s'imposent. Les entreprises contrôlées sont tenues de fournir les échantillons sans contrepartie.

Art. 13³ Fendant

¹ Le Fendant respectivement le Chasselas du Valais sont les vins AOC du Valais issus exclusivement du cépage Chasselas qui répondent aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

² Le coupage du Fendant respectivement du Chasselas du Valais est prohibé.

³ Si les circonstances l'exigent, l'interprofession peut autoriser le coupage du Fendant respectivement du Chasselas du Valais. Cette décision doit alors être publiée au Bulletin officiel.

Art. 14³ Johannisberg

Le Johannisberg respectivement le Sylvaner du Valais, sont les vins Johannisberg AOC du Valais issus du cépage Sylvaner qui répondent aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

Art. 15³ Dôle blanche

¹ La Dôle blanche est le vin AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de Pinot noir et de Gamay où le Pinot noir domine.

² Elle doit répondre à la définition des vins blancs selon l'article 366 lettre *d*, de l'ODAL.

³ Elle doit aussi répondre aux exigences requises pour la Dôle telles que prévues aux articles 5 à 12.

2. Vins blancs de la catégorie II

Art. 16³ Indication de provenance

¹ Les vins blancs de la catégorie II sont les vins issus de(s) cépage(s) blanc(s) qui répondent aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

² L'étiquette principale doit porter la dénomination spécifique «vin de pays» au sens de l'article 16 de l'arrêté fédéral sur la viticulture et de l'article 372 al. 2 de l'ODAL.

3. Vins blancs de la catégorie III

Art. 17³ Vin blanc

¹ Les vins blancs de la catégorie III sont les vins issus de cépages blancs qui répondent aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

² Ils sont commercialisés sous la désignation «vin blanc» ou «vin».

4. Vins rouges de la catégorie I (AOC)

Art. 18³ Dôle

¹ La Dôle est le vin AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de cépages rouges autorisés et cultivés en Valais. Cet assemblage comprend au moins 85 pour cent de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine.

² Elle doit répondre aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

Art. 19 Pinot noir du Valais et Gamay du Valais

Le Pinot noir du Valais respectivement le Gamay du Valais sont des vins AOC du Valais qui répondent aux exigences de la Dôle.

5. Vins rouges de la catégorie II

Art. 20³ Goron

¹ Les vins rouges de la catégorie II sont les vins issus de cépages rouges autorisés et cultivés en Valais ou de leur assemblage.

² Ils doivent répondre aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

³ Ils peuvent être commercialisés sous la dénomination traditionnelle «Goron» réservée aux vins provenant exclusivement du vignoble valaisan. L'étiquette principale doit porter la dénomination spécifique «vin de pays» au sens de l'article 16 de l'arrêté fédéral sur la viticulture et de l'article 372 al. 2 de l'ODAL.

⁴ Si ce vin est issu uniquement de Pinot noir ou de Gamay, il peut également être commercialisé sous la désignation du cépage liée à une indication de provenance (ex.: Gamay romand, Pinot noir suisse).

6. Vins rouges de la catégorie III

Art. 21³ Vin rouge

¹ Les vins rouges de la catégorie III sont les vins issus de cépage(s) rouge(s) qui répondent aux exigences prévues aux articles 5 à 12.

² Ils sont commercialisés sous la désignation «vin rouge» ou «vin».

7. Vins rosés de la catégorie I (AOC)

Art. 22 Œil de Perdrix - Rosé du Valais

¹ L'Œil de Perdrix du Valais est le 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.

² Le Rosé du Valais est le vin AOC du Valais issu d'un assemblage de cépages rouges autorisés et cultivés en Valais, peu ou pas cuvé, légèrement teinté et répondant en tous points aux exigences prévues pour la Dôle.

8. Vins rosés de la catégorie II

Art. 23^{2,3} Rosé de Goron

¹ Les vins rosés de la catégorie II sont les vins issus de cépages rouges autorisés et cultivés en Valais ou de leur assemblage, peu ou pas cuvés, légèrement teintés et répondant en tous points aux exigences prévues pour le Goron. Ils peuvent être commercialisés sous la dénomination traditionnelle «Rosé de Goron» réservée aux vins provenant exclusivement du vignoble valaisan.

² L'étiquette principale doit porter la dénomination spécifique «vin de pays» au sens de l'article 16 de l'arrêté fédéral sur la viticulture et de l'article 372 al. 2 de l'ODAL.

9. «Spécialités» valaisannes

Art. 24³ Spécialités

¹ Les «spécialités» sont les vins AOC, issus de cépages autorisés et cultivés en Valais et désignés comme tels dans la liste cantonale, qui répondent aux exigences prévues aux articles 5 à 12. Elles sont toujours commercialisées sous la désignation du cépage avec une dénomination d'origine.

² Les spécialités qui ne répondent pas aux teneurs minimales en sucre naturel exigées pour les vins AOC sont déclassées en catégorie II. Toute désignation de cépage est prohibée.

³ Les spécialités blanches respectivement rouges qui ne répondent pas aux teneurs minimales en sucre naturel exigées pour les vins de la catégorie II sont déclassées en catégorie III. Toute désignation de cépage est prohibée.

3. Dénominations d'origine géographiques

Art. 25 Champ d'application

¹ Seuls les vins AOC peuvent porter une dénomination d'origine géographique.

² Ces dénominations sont protégées.

Art. 26 Dénomination «Valais»

Seuls les vins AOC issus de raisins produits dans le vignoble du canton du Valais ont droit à la dénomination d'origine «Valais».

Art. 27³ Dénomination de commune

¹ Le vin AOC issu à 85 pour cent au moins de raisins produits sur territoire d'une commune a droit à la dénomination d'origine de cette commune, conformément à l'article 17 al. 2 de l'arrêté fédéral sur la viticulture. Le 15 pour cent restant doit provenir de commune(s) limitrophe(s), droit de coupage inclus. A la demande de l'autorité communale, ce vin peut porter une autre désignation villageoise reconnue de cette commune.

² La dénomination d'origine de la commune peut être précédée de l'indication «ville de...» ou «village de ...».

³ L'indication «ville de» ou «village de» couvre la totalité du territoire de la commune concernée.

Art. 28 Dénomination de la région

¹ Des communes voisines qui présentent une homogénéité du lieu naturel peuvent opter pour une dénomination communale unique ou une dénomination régionale qui doit être approuvée par le Conseil d'Etat, la commission AOC entendue.

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

Art. 29 Dénomination de cru

¹ Sont considérées comme dénominations de cru les dénominations telles que «clos», «château», «abbaye», «domaine», noms de lieux cadastrés et de lieu-dit.

² Sous réserve des dispositions de l'ODA, les vins qui portent une dénomination de cru ne peuvent pas être assemblés avec d'autres vins.

³ Les indications telles que «vinification au château», «mis en bouteilles au domaine», etc., doivent être conformes à la réalité.

⁴ L'emploi de noms de fantaisie (marques de commerce) constitués avec les termes «clos», «château», «abbaye» et «domaine» est prohibé.

⁵ Seuls les vins qui bénéficient d'une dénomination de cru ont droit à la mention «cru».

⁶ Sous réserve des dispositions de l'article 38, l'emploi d'expressions telles que «grand cru», «premier cru», «cru classé», «grand cru classé», «grand cru valaisan», «grand cru du Valais», etc. est prohibé.

Art. 30 Clos

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

- a) ou bien 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) ou bien doivent être séparées des vignes voisines par une clôture, un mur, une haie vive, une falaise ou autre accident du terrain.
- L'appellation est alors formée du nom cadastral associé au mot «clos».

Art. 31 Château

¹ 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.

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

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

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

Art. 32 Domaine

¹ 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.

² La dénomination est formée du terme «domaine» associé: au nom du bâtiment d'exploitation, au nom du lieu-dit sur lequel se trouvent les vignes ou au nom cadastral de la ou des parcelles constituant la propriété.

³ Seule la dénomination d'un domaine répondant aux conditions précitées peut être formée avec le nom du propriétaire.

⁴ La dénomination «domaine...» ne peut être constituée avec les termes «clos», «château» ou «abbaye» que si toutes les parcelles constituant le domaine ont droit à cette dénomination selon les articles 30 et 31.

Art. 33 Dénomination cadastrale

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

² La dénomination est formée du nom cadastral.

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

Art. 34 Lieu-dit

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

² La dénomination est formée du nom du lieu-dit.

Art. 35 Vins portant uniquement une dénomination géographique

Les vins portant uniquement une dénomination d'origine géographique (par exemple Valais, Sion, Molignon, etc.) sans une indication de cépage et sans une indication d'ensemble sont des vins AOC. Ils doivent être:

- pour les vins blancs: du fendant;
- pour les vins rosés: de l'œil de perdrix;
- pour les vins rouges: de la dôle.

4. Vins issus d'assemblage

Art. 36³ Assemblage

¹ Un assemblage de vins blancs entre eux, de vins rosés entre eux, de vins rouges entre eux, sous réserve des dispositions régissant le Goron, n'est autorisé que pour des vins qui répondent aux exigences AOC et il constitue lui-même un vin AOC.

² Ces vins doivent être commercialisés sous une marque enregistrée suivie du signe ® ou de la mention «marque enregistrée» avec la dénomination d'origine géographique liée à la mention AOC. Ils doivent porter sur l'étiquette une mention adéquate.

5. Règles d'étiquetage et indications de qualité

Art. 37^{1,3} Règle d'étiquetage

¹ Le Laboratoire cantonal, la commission AOC entendue, fixe les règles d'étiquetage.

² Elles concernent toutes les dénominations ou mentions figurant sur les éléments d'habillage de la bouteille.

³ La raison sociale du propriétaire du vin lors de sa mise en bouteille et le lieu de son domicile doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette principale; la mention «mise d'origine», ne peut être utilisée que pour les vins dont l'embouteillage a été effectué en Valais.

⁴ La mention «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» est obligatoire et doit figurer sur les étiquettes principales en relation avec la dénomination d'origine Valais, celle d'une commune, d'un lieu-dit ou avec la dénomination traditionnelle du vin. Lorsque la dénomination d'origine «Valais» n'est pas liée à la mention «appellation d'origine contrôlée» ou AOC, elle doit figurer de toute façon et de manière lisible sur l'étiquette. Ces règles s'appliquent également aux vins issus d'assemblage au sens de l'article 36. Les règles et directives du Laboratoire cantonal peuvent prévoir une période d'adaptation.

Art. 38³ Grand cru

¹ L'indication de qualité «grand cru», associée à l'AOC est attribuée par règlement communal approuvé par le Conseil d'Etat et pris en collaboration avec les organisations professionnelles locales.

² Elle ne peut être attribuée qu'aux vins répondant à des normes techniques, élargies et supérieures par rapport aux exigences retenues pour les vins AOC, telles qu'elles seront définies dans un règlement adopté par l'interprofession.

6. Organisation administrative

Art. 39 Registre des vignes

¹ Par registre des vignes, on entend l'état des parcelles viticoles d'un propriétaire donné.

² Il est établi par commune de situation des parcelles.

³ Il comprend:

- a) les indications cadastrales (folio, numéro, nom local);
- b) la zone (1a, 1b, 2 et 3);
- c) la surface totale et celle cultivée en vigne;
- d) l'année de reconstitution ou de création;
- e) la surface par cépage, le cépage et le porte-greffe;
- f) le secteur d'encépagement;
- g) la déclivité;
- h) l'affectation en zone ou hors zone viticole, zone agricole ou zone à bâtir.

⁴ Il est tenu à jour par le Service cantonal de l'agriculture auquel doivent être transmises toutes les modifications.

Art. 40 Obligations des propriétaires

¹ Les propriétaires de biens-fonds viticoles doivent fournir au Service cantonal de l'agriculture toutes les données qui modifient le registre des vignes.

² Ils annoncent également toutes les modifications de l'état de leurs parcelles, notamment les changements qui interviennent dans l'encépagement.

Art. 41 Collaboration des communes

¹ Les communes désignent un préposé au registre des vignes dont les tâches, à exécuter en collaboration avec le teneur du cadastre, sont les suivantes:

- a) contrôler l'exactitude des données des registres;
- b) annoncer les mutations foncières;
- c) établir les acquits divisés au sens de l'article 42 lettre d.

² Le canton participe aux frais de cette collaboration par une contribution annuelle, fixée par la voie budgétaire, à répartir aux communes en fonction de la surface viticole et du nombre de propriétaires.

Art. 42³ Tâches du canton

¹ Chaque année, le canton transmet au propriétaire, par commune de situation des parcelles:

- a) une copie de son registre des vignes;
- b) un acquit par surface pour chacun des quatre cépages principaux: chasselas, sylvaner, pinot noir, gamay; ces acquits indiquent pour chaque surface concernée la limite quantitative de production pour chacune des trois catégories de vins;

c) un acquit global par surface de spécialités blanches et un acquit global par surface de spécialités rouges; ces acquits indiquent pour les surfaces concernées la limite quantitative de production pour chacune des trois catégories de vins.

² 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.

³ Le canton transmet également au préposé communal une copie du registre des vignes de chaque propriétaire foncier.

Art. 43^{1,3} Dépôt préalable des acquits

¹ Aucune livraison de vendange et aucun encavage ne peuvent se faire sans le dépôt préalable auprès de l'encaveur de l'acquit justifiant les apports de vendange. Cette disposition est également applicable aux vendanges livrées hors canton.

² Sur chaque acquit initial ou divisé déposé peut être indiquée clairement, par une croix dans la case prévue à cet effet, la catégorie unique à laquelle l'exploitant affecte la vendange de la surface figurant sur l'acquit concerné. Si aucun choix n'est effectué, le volume et la qualité décideront de la catégorie.

³ Sauf accord préalable entre l'encaveur et le fournisseur, celui-ci doit pouvoir livrer la quantité de vendange qui figure comme limite quantitative de production de la catégorie figurant sur l'acquit accepté par l'encaveur.

⁴ Les acquits sont à la disposition de l'encaveur et du contrôleur officiel au plus tard lors du premier apport de vendange. Ils doivent être immédiatement datés et signés par l'encaveur et par le contrôleur officiel. Tout transfert d'acquit est interdit.

Art. 44^{1,3} Obligation des encaveurs

¹ Lorsque la quantité de vendange résultant de la globalisation des acquits blancs respectivement rouges, déposés, datés et signés, dépasse la limite quantitative de production de la catégorie retenue, le déclassement est effectué par l'encaveur dans la catégorie adéquate. Le déclassement est alors opéré par catégorie et par acquit.

² Les encaveurs déclassent également dans la catégorie adéquate les quantités réceptionnées d'une catégorie choisie qui n'atteignent pas les teneurs minimales en sucre naturel requises pour les vins de cette catégorie.

³ Les encaveurs sont tenus de remplir, pour les cépages rouges ainsi que pour les cépages blancs, une déclaration des acquits et de l'encavage. Cette déclaration mentionne le numéro d'encaveur et la raison sociale de l'entreprise; elle comprend les rubriques suivantes:

- a) les catégories de vins et dénominations;
- b) le nombre total d'acquits déposés par catégorie;
- c) la surface totale (mètres carrés) des acquits correspondants;
- d) les droits par catégorie;
- e) l'encavage selon contrôle officiel de la vendange;
- f) les quantités déclassées à cause du dépassement quantitatif;
- g) les quantités déclassées à cause d'une teneur insuffisante en sucre naturel;

- h)* les quantités classées ultérieurement en catégorie inférieure qui proviennent de la lettre *f* ci-devant;
- i)* les quantités classées ultérieurement en catégorie inférieure qui proviennent de la lettre *g* ci-devant;
- k)* les quantités totales classées par catégorie;
- l)* le lieu et la date;
- m)* la signature et le sceau de l'encaveur.

⁴ L'original de la déclaration est remis à la commission AOC dès la fin des vendanges, dans les 60 jours après leur ouverture officielle. Les acquits, le double de la déclaration des décomptes individuels 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. Le laboratoire cantonal remet à la commission AOC la liste des entreprises ayant encavé, ainsi que les quantités totales encavées par entreprise.

⁵ La déclaration servira de base pour le décompte définitif de l'encavage de l'entreprise qui lui sera fourni ultérieurement par le Laboratoire cantonal.

7. Commission des appellations d'origine contrôlée (commission AOC)

Art. 45³ Nomination – Organisation – Secret de fonction

¹ Sur proposition de l'interprofession, le chef du Département de l'économie publique nomme une commission AOC composée de quinze membres. Elle comprend un président qui ne doit pas appartenir obligatoirement aux milieux concernés, un représentant du DSP et un représentant du DEP.

² Cette commission s'organise elle-même et engage le personnel nécessaire à son fonctionnement. Elle peut désigner une délégation, particulièrement pour le traitement des fiches confidentielles.

³ Toutes ces personnes sont tenues au secret de fonction.

Art. 46 Attributions – Commission de dégustation

¹ La commission AOC a les attributions suivantes:

- a)* examiner les problèmes que pose l'application de la présente ordonnance et faire rapport et proposition de modification aux départements concernés;
- b)* organiser les contrôles nécessaires à l'application et au respect de cette ordonnance, lorsque ces contrôles ne sont pas déjà effectués par d'autres instances officielles. Elle veillera en particulier à la concordance des acquits avec le registre des vignes et avec la déclaration d'encavage;
- c)* faire rapport au Laboratoire cantonal sur les irrégularités constatées;
- d)* proposer la réduction de limites de rendement conformément à l'article 7, alinéa 1;
- e)* proposer des limites de chaptalisation;
- f)* informer le Conseil d'Etat des conditions climatiques de l'année au plus tard pour la fin août.

² Pour l'accomplissement de ces tâches, la commission AOC:

- a)* désigne une commission de dégustation dont elle fixe les règles de fonctionnement qui doivent être homologuées par le Conseil d'Etat;
- b)* peut requérir la collaboration d'experts ou d'autres organes officiels.

Art. 47 Financement

¹ Dans la mesure où elles ne sont pas prises en charge par le canton et la Confédération au titre de contrôle officiel de la vendange, la commission AOC a le droit de percevoir un émolument annuel destiné à couvrir les dépenses occasionnées par son fonctionnement et par les contrôles qu'elle effectue.

² Le DSP fixe les émoluments en tenant compte uniquement du volume d'encavage des vins AOC; la commission AOC perçoit les émoluments directement auprès des encaveurs.

Art. 48 Recours

¹ Toutes les décisions des départements concernés peuvent faire l'objet d'un recours au Conseil d'Etat et celles du Conseil d'Etat au Tribunal cantonal.

² La loi sur la procédure et la juridiction administratives est applicable.

³ Les contraventions aux prescriptions de la présente ordonnance sont réprimées conformément aux dispositions pénales de la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels et aux dispositions de la législation cantonale sur la viticulture.

8. Dispositions finales

Art. 49 Exécution

Les Départements de la santé publique et de l'économie publique sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance.

Art. 50 Abrogation - Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance abroge l'arrêté du 4 juillet 1990 sur les appellations des vins du Valais; elle abroge en outre l'arrêté du 4 juillet 1990 fixant les teneurs minimales en sucre naturel des vendanges et l'arrêté du 1er juillet 1992 le modifiant.

² Elle entre en vigueur dès sa publication au Bulletin officiel.

Ainsi décidé en Conseil d'Etat, à Sion, le 7 juillet 1993.

Le président du Conseil d'Etat: **Raymond Deferr**
Le chancelier d'Etat: **Henri v. Roten**

Intitulé et modifications	Publication	Entrée en vigueur
<p>O sur les appellations des vins du Valais du 7 juillet 1993</p> <p>¹ modification du 14 septembre 1994: n.t.: art. 3 al. 2, 9 al. 3, 11 al. 8, 20 al. 1 et 2, 36 al. 3, 37 al. 3, 43 al. 2, 44 al. 4</p> <p>² modification du 28 septembre 1994: n.t.: art. 23</p> <p>³ modification du 5 juillet 1995: n.t.: art. 3, 5-9, 11-18, 20, 21, 23, 24, 27, 36-38, 42-45</p> <p>⁴ modification du 30 juin 1999: nouveau titre;n.t.: art. 6 al. 3 et 4, 7 al. 1, 2 et 3, 8 al. 1</p> <p>a.: abrogé; n.: nouveau; n.t : nouvelle teneur</p>	<p>RO/VS 1993, 103</p> <p>RO/VS 1994, 100</p> <p>RO/VS 1994, 102</p> <p>RO/VS 1995, 143</p> <p>BO No 28/1999</p>	<p>16.7.1993</p> <p>23.9.1994</p> <p>14.10.1994</p> <p>21.7.1995</p> <p>1.7.1999</p>