

## Ordonnance DIAF

du 1<sup>er</sup> juillet 2015

Entrée en vigueur :

01.07.2015

### **modifiant l'ordonnance sur la vigne et le vin**

---

#### *La Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts*

Vu l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur du 29 novembre 2013 sur les boissons alcooliques ;

Vu le règlement du 27 mars 2007 sur l'agriculture ;

Vu la demande de l'Association interprofessionnelle des vins du Vully visant à réglementer certains procédés de vinification pour les vins d'appellation d'origine contrôlée et à harmoniser les exigences relatives à l'étiquetage avec celles qui sont fixées par le canton de Vaud ;

Vu le préavis de la Commission de viticulture ;

Considérant :

L'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur les boissons alcooliques, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014, a introduit des nouvelles prescriptions relatives aux pratiques œnologiques, afin d'adapter la législation suisse à celle de l'Union européenne. Cette ordonnance donne cependant aux cantons la compétence de prévoir des dérogations pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC).

La présente modification vise ainsi à fixer les prescriptions concernant les pratiques et traitements œnologiques admis pour les vins de la classe AOC, dans les limites posées par le droit fédéral.

Elle vise en outre à harmoniser les exigences en matière d'étiquetage avec celles qui sont appliquées par le canton de Vaud.

*Adopte ce qui suit :*

**Art. 1**

L'ordonnance du 1<sup>er</sup> octobre 2009 sur la vigne et le vin (RSF 912.4.111) est modifiée comme il suit :

**Art. 14**

*Remplacer les mots « en annexe » par « dans l'annexe 1 ».*

**Art. 18 al. 1**

<sup>1</sup> Les procédés de vinification doivent être conformes aux pratiques et traitements œnologiques admis par le droit fédéral. Les procédés énumérés dans l'annexe 2 sont applicables aux vins d'appellation d'origine contrôlée.

**Art. 20**

*Remplacer les mots « articles 21 à 25 » par « articles 20a à 25b ».*

**Art. 20a (nouveau)** Désignation des cépages blancs

<sup>1</sup> Pour les vins blancs issus d'un seul cépage autre que le chasselas, la désignation de ce cépage est obligatoire.

<sup>2</sup> Pour les vins blancs issus d'un assemblage de cépages dont les noms ne figurent pas sur l'étiquette, la mention « Assemblage de cépages » est obligatoire.

**Art. 25a (nouveau)** Vendanges tardives

<sup>1</sup> La mention « Vendanges tardives » est réservée aux vins issus de raisins récoltés au moins quatorze jours après la date usuelle des vendanges de l'appellation et du cépage considérés.

<sup>2</sup> La richesse naturelle en sucre doit être supérieure à la moyenne de l'année.

<sup>3</sup> Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

**Art. 25b (nouveau)** Sélection de grains nobles

<sup>1</sup> La mention « Sélection de grains nobles » est réservée aux vins élaborés avec des raisins atteints par la pourriture noble.

<sup>2</sup> La teneur naturelle en sucre est au minimum de 26,0 % Brix (110° Oe).

<sup>3</sup> Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

**Art. 35b (nouveau)**      Procédés de vinification et désignation  
des cépages blancs

<sup>1</sup> Les dispositions relatives aux procédés de vinification (annexe 2) sont applicables à partir du millésime 2015.

<sup>2</sup> Les dispositions relatives à la désignation des cépages blancs (art. 20a) sont applicables à partir du millésime 2016.

**Intitulé de l'ANNEXE**

*Remplacer le mot «ANNEXE» par «ANNEXE 1».*

**Insertion d'une nouvelle ANNEXE**

**ANNEXE 2**

**Procédés de vinification admis  
pour les vins d'appellation d'origine contrôlée (art. 18)**

**1. Edulcoration**

L'édulcoration à l'aide de moût de raisins, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de tout autre produit similaire est interdite.

Pour les vins mousseux, l'utilisation de moût concentré rectifié est admise pour l'élaboration de liqueur de tirage ou d'expédition.

**2. Enrichissement**

Les opérations d'enrichissement peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin :

- a) pour le vin blanc, jusqu'à 14,5 % vol. ;
- b) pour le vin rouge et le vin rosé, jusqu'à 15 % vol. ;

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut dépasser 2,5 % vol.

### **3. Teneur en anhydride sulfureux**

La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins de types vins doux, vendanges tardives et sélection de grains nobles.

Par vins doux, on entend les vins qui ont une teneur en sucre exprimée par la somme glucose et fructose égale ou supérieure à 45 g/l.

### **4. Teneur en acidité volatile**

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

- a) pour les vins blancs, rouges et rosés, 20 milliéquivalents par litre ou 1,2 g/l exprimé en acide acétique ;
- b) pour les vins liquoreux, 27 milliéquivalents par litre ou 1,6 g/l exprimé en acide acétique.

Par méthodes particulières, on entend les productions de vins doux au sens du chiffre 3, de vendanges tardives et de sélection de grains nobles.

## **Art. 2**

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2015.

La Directrice de l'agriculture et des forêts :

M. GARNIER, conseillère d'Etat