

h) de proposer les modifications législatives dans tous les domaines qui touchent à la branche.

Art. 9 al. 2bis (nouveaux) Autorisation de planter

^{2bis} Les exigences concrètes se rapportant à la définition fédérale des endroits propices à la viticulture sont énoncées dans une directive départementale.

Art. 10 Critères et règles de plantation

¹ Pour l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée, la densité de plantation de la vigne doit être au moins de 6'000 pieds par hectare.

² Il peut être dérogé au seuil minimum de 6'000 pieds par hectare, à la demande du propriétaire, pour autant que la vigne présente une déclivité de plus de 50 pourcent. Dans ce cas, le droit de production sera adapté au prorata de la densité réelle de la parcelle.

³ La distance entre la limite de propriété et la première rangée de ceps doit être la moitié de l'écartement qu'il y a entre les ceps, mais au minimum 50 centimètres. Cette obligation tombe si les biens-fonds sont séparés par un mur dont la hauteur dépasse de un mètre au moins le niveau du sol. Les contestations résultant de l'application de cette disposition relèvent des tribunaux ordinaires.

Art. 10bis (nouveau) Eléments compris dans la surface viticole

¹ Les tournières font partie de la surface viticole.

² Elles correspondent à ce qui est raisonnablement nécessaire pour manœuvrer.

³ Les dispositions du droit fédéral demeurent réservées.

Art. 13 al. 5 (nouveau) Procédure d'autorisation

⁵ 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.

Art. 15 al. 2 let. i Registre des vignes

i) la déclivité (< 30%, 30-50%, > 50%, terrasse);

Art. 17 al. 1 Obligation du propriétaire et de l'exploitant

¹ Le propriétaire doit fournir au Service, chaque année avant le 31 mai, tous les éléments permettant de tenir à jour le registre des vignes, accompagnés des passeports phytosanitaires correspondants.

Art. 18 al. 2 Méthodes de culture

² La surface foliaire exposée (SFE) par kilo de raisin produit doit être au minimum d'un mètre carré.

Art. 19 Maladies du bois de la vigne

¹ Afin d'éviter tout risque d'extension des maladies du bois (esca et eutypiose), les souches mortes et les bois morts de plus de deux ans doivent être retirés des parcelles et détruits par le feu sans délai.

² Dans tous les autres cas, les souches de vigne arrachées doivent être éliminées ou entreposées à l'abri de la pluie.

Art. 20 Jaunisses de la vigne (bois noir et flavescence dorée)

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

² Les cas de jaunisses doivent être annoncés immédiatement au Service.

³ Il est interdit de multiplier ou de mettre en circulation des porte-greffes ou greffons issus de vignes infectées ou suspectes d'infection, même pour ses propres besoins.

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

Les vignes mal entretenues ou laissées à l'abandon et qui présentent un risque phytosanitaire pour d'autres vignes doivent être mises en fermage ou arrachées avant le départ de la végétation l'année qui suit la constatation.

Art. 23 al. 2, 2bis (nouveau), 4 et 5 Droits de production (acquits)

² 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.

^{2bis} Il est muni d'un code spécifique de traçabilité.

⁴ Ne donnent pas droit à un acquit:

- a) les surfaces non conformes aux exigences légales;
- b) les parcelles en friche ou mal entretenues;
- c) les vignes dont la plantation a été autorisée en vertu de l'article 9 alinéa 4.

⁵ Dans les cas de rigueur, le Service peut, sur requête dûment justifiée, délivrer un duplicata d'acquit.

Art. 25 Types

¹ Les acquits sont établis séparément, selon les cépages, catégories et dénominations d'origine.

² Deux types d'acquits sont attribués:

- a) acquits initiaux par cépage, catégorie et dénomination d'origine;
- b) acquits partiels résultant de la division d'un acquit initial.

Art. 26 al. 1 let. a, e et g Contenu

¹ Les acquits initiaux contiennent notamment les indications suivantes:

- a) le numéro de référence et le code spécifique de traçabilité;
- e) le cépage, la catégorie et la dénomination d'origine;
- g) le droit de production, exprimé en kilogrammes, indiquant pour les surfaces concernées la limite quantitative de production pour chacune des trois catégories.

Art. 27 al. 1 let. a et b Transmission

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

- a) une copie de son registre des vignes;
- b) un acquit par surface pour chaque cépage, catégorie et dénomination d'origine.

Art. 28 Compensation Pinot noir – Gamay-

¹ La limite quantitative de production (LQP) du Pinot noir, respectivement du Gamay peut être dépassée de 10 pourcent à condition que la compensation de ces 10 pourcent puisse être prélevée sur un acquit de Gamay, respectivement de Pinot noir.

² La compensation se fait par division auprès de la commune de situation des parcelles sur présentation des acquits concernés de Pinot noir, respectivement de Gamay.

Art. 29 al. 3 Dépôt

³ 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.

Art. 30 al. 3 et 4 Utilisation

³ 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.

⁴ Abrogé.

Art. 31 Précocité des cépages

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

- précoce à très précoce (P à TP): à maturité plus de dix jours avant le Chasselas;
- précoce (P): à maturité plus de cinq jours avant le Chasselas;
- 1^{ère} époque (1): à maturité entre cinq jours avant et cinq jours après le Chasselas;
- 2^{ème} époque (2): à maturité entre cinq et 15 jours après le Chasselas;
- 3^{ème} époque (3): à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas;
- 4^{ème} époque (4): à maturité entre 30 et 45 jours après le Chasselas.

Art. 33 Autres cépages

¹ Sont considérés comme autres cépages, les cépages suivants:

a) Cépages blancs

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

b) Cépages rouges

Ancellotta (2 à 3), Galotta (1), Cabernet Franc (2), Cabernet Sauvignon (2 à 3), Carminoir (2 à 3), Diolinoir (1 à 2), Gamaret (1), Garanoir (P), Merlot (2), Mondeuse (2), Tannat (3 à 4), Fumin (4).

² Sont considérés comme cépages hybrides interspécifiques, les cépages suivants:

a) Cépages blancs

Bianca (1), Johanniter (P à 1), Solaris (TP).

b) Cépages rouges

Leon Millot (P à TP), Regent (P à TP), Divico (1).

³ Sont considérés comme cépages teinturiers: Dakapo (1), Dunkelfelder (P à 1). Ils ne peuvent être ajoutés à un vin rouge AOC Valais qu'à concurrence de 5 pourcent.

Art. 34 titre et al. 1, 2 et 3 Cépages non autorisés en AOC Valais

¹ Pour l'expérimentation de cépages non autorisés en AOC Valais, une autorisation doit être requise au préalable auprès du Service.

² Abrogé.

³ 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.

Art. 34bis (nouveau) Co-plantation

La co-plantation est interdite pour l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée.

Art. 37 al. 3 (nouveau) Appellation d'origine contrôlée

³ Les vins mousseux portant l'appellation AOC Valais sont élaborés à partir de vins tranquilles respectant tous les critères de l'AOC Valais.

Art. 39 Vins de table

Les vins de table sont définis par la législation fédérale.

Art. 40 al. 2 Origine des vendanges

² Abrogé.

Art. 41 al. 1 et 4 (nouveau) Teneurs naturelles minimales en sucre

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

	AOC		VDP avec dénomination traditionnelle	
	⁰ Oe	%Brix	⁰ Oe	%Brix
<u>Cépages blancs</u>				
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
-----------------------------	------	------	------	------

⁴ 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 pourcent Brix (70,6 °Oe).

Art. 43 al. 1 et 3 Limites quantitatives de production (LQP)

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

a) Vins AOC

Chasselas: 1,4 kg/m²

Autres cépages blancs: 1,2 kg/m²

Cépages rouges: 1,2 kg/m²

b) VDP avec dénomination traditionnelle

Tous les cépages: 1,6 kg/m²

³ Pour les vignobles en aval d'Evionnaz, les limites quantitatives de production des raisins donnant droit aux vins AOC sont fixées à 1,250 kg/m² pour le Chasselas et réduites de 0,100 kg/m² pour les cépages rouges.

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

¹ 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 0,2 kg/m² de raisins, dans la mesure où les exigences fédérales sont respectées.

² Pour les VDP avec dénomination traditionnelle, elle peut réduire les limites quantitatives de production au maximum de 0,3 kg/m² de raisins.

³ 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.

⁴ L'Interprofession publie immédiatement sa décision au Bulletin officiel.

Art. 47 al. 2 Adjonction

² Pour les vins AOC, l'adjonction est autorisée jusqu'à concurrence de 15 pourcent.

Art. 48e al. 3 Teneur en acidité volatile

³ Il est en outre renvoyé aux prescriptions de l'appendice 10 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques.

Art. 49 Fendant

¹ Le Fendant est un vin AOC du Valais issu exclusivement du cépage Chasselas.

² Toute adjonction est interdite.

Art. 50 Johannisberg

¹ Le Johannisberg est un vin AOC du Valais issu du cépage Sylvaner (Rhin ou Gros Rhin).

² Le terme « Johannisberg » adossé à l'appellation « AOC Valais » est considéré comme « Johannisberg du Valais ».

Art. 52 Malvoisie

¹ La Malvoisie est un vin AOC du Valais issu du cépage Pinot gris.

² Le terme « Malvoisie » adossé à l'appellation « AOC Valais » est considéré comme « Malvoisie du Valais ».

Art. 53 Ermitage

¹ L'Ermitage est un vin AOC du Valais issu du cépage Marsanne blanche et/ou Roussanne.

² Le terme « Ermitage » adossé à l'appellation « AOC Valais » est considéré comme « Ermitage du Valais ».

Art. 55 al. 2 (nouveau) Dôle

² L'adjonction est interdite.

Art. 57bis al. 4 (nouveau) Dôle blanche

⁴ L'adjonction est interdite.

Art. 59 Dénominations spécifiques

Les dénominations spécifiques sont réglées par la législation sur les denrées alimentaires, sous réserve de la présente ordonnance.

Art. 60 al. 1 Appellation d'origine contrôlée

¹ Les vins issus de vendanges valaisannes AOC doivent porter la dénomination d'origine géographique valaisanne (AOC Valais).

Art. 62 let. b Vins AOC portant uniquement une dénomination géographique et le nom de la classe à laquelle ils appartiennent

b) pour les vins rosés: Dôle blanche;

Art. 64 al. 1 Dénomination de la région

¹ Des communes voisines qui présentent une homogénéité du milieu naturel peuvent, sur autorisation du Service, opter pour une dénomination communale unique ou une dénomination régionale.

Art. 67 al. 1 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 secteur d'encépagement, et formant une unité d'exploitation homogène au sens de l'article 6 alinéa 2 de l'ordonnance fédérale sur la terminologie agricole.

Art. 68 Nom local

¹ La dénomination d'un nom local (lieu-dit ou donnée cadastrale) s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles cadastrées sous ce nom.

² La dénomination est formée du nom local.

Art. 69 Sélection

La dénomination « sélection » peut être attribuée à un vin AOC Valais que le producteur souhaite singulariser.

Art. 69bis Sélection de grains nobles

¹ La dénomination « sélection de grains nobles » peut être attribuée à un vin AOC Valais élaboré avec des raisins atteints par la pourriture noble.

² La teneur naturelle minimale en sucre est fixée à 30 pourcent Brix (129,1 °Oe).

³ Tout enrichissement ou concentration est interdit.

Art. 69ter Sélection Valais

La dénomination « Sélection Valais » peut être attribuée à un vin AOC Valais en conformité à l'ordonnance cantonale y relative.

Art. 69quater (nouveau) Réserve

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^{er} octobre de l'année de récolte.

Art. 70 al. 2 Etiquetage

² 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.

Art. 71 let. h (nouveau) Sortes de contrôles

h) le contrôle de la composition des vins.

Art. 76 al. 4 Exécution et surveillance

⁴ 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.

Art. 77 al. 2, 2bis (nouveau) et 4 Détermination quantitative de la production

² Chaque saisie d'apport doit être accompagnée du code spécifique de traçabilité selon l'article 23 alinéa 2bis.

^{2bis} 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.

⁴ 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.

Art. 78 al. 1 et 2bis (nouveau) Détermination qualitative

¹ 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.

^{2bis} 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.

Art. 79 al. 1 let. b, d et e et al. 3 et 4 (nouveau) Attestation d'apport de vendange

¹ L'attestation d'apport de vendange porte les indications suivantes:

b) désignation du cépage et de la commune;

d) code spécifique de traçabilité de l'article 23 alinéa 2bis;

e) date et signature de l'encaveur.

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

⁴ Le Service établit le rapport annuel de vendange sur la base des apports de vendange.

Art. 80 Déclaration d'encavage

¹ 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.

² Il appartient à l'encaveur d'imprimer la déclaration d'encavage, puis de dater et signer ce document.

³ Il le tient à disposition des organes officiels de contrôle fédéraux et cantonaux.

Art. 81 Acheminement

¹ Abrogé.

² Abrogé.

³ Les acquits et le double des attestations d'apport de vendange 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.

⁴ Le Service remet à l'Interprofession la liste des entreprises ayant encavé, ainsi que les quantités totales encavées par entreprise.

Art. 84

Abrogé.

Art. 88 al. 1 let. a Cépages

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;

Art. 91 Limites quantitatives de production (LQP)

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

a) Chasselas: 1,1 kg/m²;

b) Sylvaner: 1,0 kg/m²;

c) Autres cépages blancs et rouges: 0,8 kg/m².

² Abrogé.

³ Abrogé.

Art. 92 al. 1 let. d Méthodes de culture

d) abrogé.

Art. 96 al. 6 (nouveau) Contrôles

⁶ Les frais liés au contrôle des caves sont à la charge de l'assujetti.

Art. 98 al. 2 Contrôle fédéral

² Quiconque entend exercer le commerce des vins doit être inscrit au registre du commerce et le déclarer à l'organe fédéral de contrôle 30 jours avant le début de son activité.

Art. 100 Objet

Abrogé.

Art. 101 Obligation de fournir des informations

Abrogé.

Art. 102 Disponibilités et ventes

¹ 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.

² Abrogé.

³ Abrogé.

⁴ Abrogé.

Art. 103 Collecte et traitement des données

Abrogé.

Art. 104 Publication

Abrogé.

Art. 105 Protection des données

Abrogé.

Art. 106 Renseignements

Abrogé.

Art. 108 Mesures provisionnelles

Abrogé.

Art. 110 (nouveau) Sanctions

¹ Les transgressions aux dispositions de la présente ordonnance sont sanctionnées.

² Dans les cas de peu de gravité, le Service peut infliger aux contrevenants une amende administrative allant jusqu'à 5'000 francs.

³ Dans les autres cas et lors de récidive, les mesures administratives et pénales des articles 108 à 111 de la loi cantonale sur l'agriculture et le développement rural sont prises à l'encontre des contrevenants.

Art. 113bis (nouveau) Emoluments cantonaux

¹ Des émoluments sont perçus pour les décisions prises au sens de la présente ordonnance.

² Les barèmes correspondants sont déterminés dans le règlement fixant le tarif des prestations cantonales en matière agricole.

Art. 113ter (nouveau) Collaboration entre autorités

¹ Le SCAV, le Service, le Service des contributions, ainsi que les instances officielles cantonales de contrôle des vins se communiquent gratuitement les données dont ils ont besoin pour l'exécution de leurs tâches.

² Elles interviennent de manière coordonnée et, à cet effet, se transmettent mutuellement et spontanément tous documents jugés opportuns.

³ Une base de données centralisée rassemble l'ensemble des informations recueillies sur le vignoble et la vendange.

Art. 114 al. 3 Dispositions transitoires

³ Toutes les tâches attribuées antérieurement au SCAV et qui sont transférées au Service par modifications légales du 1^{er} janvier 2017 continuent à être exécutées par le SCAV pour les millésimes 2017 et ceux qui l'ont précédé.

II

La présente modification sera publiée au Bulletin officiel pour entrer en vigueur avec effet au 1^{er} janvier 2017.

Ainsi adopté en Conseil d'Etat à Sion, le

Le président du Conseil d'Etat: **Jacques Melly**
Le chancelier d'Etat: **Philipp Spörri**