



29 juin 2018

Guide sur l'exécution des dispositions concernant le contrôle de la vendange

Extrait destiné aux encaveurs de vin genevois
(hors chapitres 6 et 7, soit pages 1 à 14)

République et Canton de Genève
Département du territoire
Office cantonal de l'agriculture et de la nature
27 mai 2019

Table des matières

1	Objet du présent document.....	3
2	Le contrôle de la vendange en bref	3
3	Bases légales.....	4
4	Modalités d'octroi des acquits.....	7
5	Autocontrôle des encaveurs	11
6	Surveillance cantonale de l'autocontrôle des encaveurs	15
7	Informations à l'intention du contrôle du commerce des vins et rapport à l'OFAG	21

1 Objet du présent document

Le Guide sur l'exécution des dispositions concernant le contrôle de la vendange est une mesure concrète découlant du rapport du 23 mars 2016 sur le système de contrôle des vins et de la modification du 18 octobre 2017 de l'ordonnance sur le vin (RO **2017** 6123). Il a pour but d'aider les cantons à appliquer d'une façon **conforme à la législation fédérale** les dispositions de l'ordonnance sur le vin concernant **le contrôle de la vendange**. À cet égard, il s'agit avant tout **d'harmoniser l'exécution dans les cantons**.

Le présent guide est **exclusivement** destiné aux organes cantonaux chargés de l'exécution du contrôle de la vendange. Les cantons peuvent utiliser les chapitres 4 et 5, ou des extraits de ceux-ci, au titre de guide pour les encaveurs soumis à contrôle.

2 Le contrôle de la vendange en bref

Le contrôle de la vendange porte, au moment de l'encavage (chez l'encaveur qui réceptionne et presse le raisin), sur l'intégralité des raisins récoltés et utilisés pour la production de vin qui est commercialisé et provient de vignes qui sont autorisées pour la production de vin. Les cantons doivent aussi soumettre au contrôle de la vendange les raisins qui sont produits exclusivement à des fins de consommation privée (récoltes de raisin provenant de surfaces non concernées par le régime de l'autorisation pour la production de vin ; art. 2, al. 4, de l'ordonnance sur le vin), mais qui sont pressés chez un encaveur qui produit en même temps du vin destiné au marché. La coordination et la surveillance du contrôle de la vendange relèvent de la compétence des **cantons**.

Le but de ce contrôle est de garantir le respect des **prescriptions fédérales imposées à la production de vin et fixées dans l'ordonnance sur le vin, mais aussi le respect des dispositions légales cantonales**. Les prescriptions fixées par classe de vins concernent les limites échelonnées de rendement, mesurées en kilos par mètre carré, et les teneurs naturelles minimales en sucre des raisins, mesurées en Brix ou en Oechsle (selon la décision du canton).

Le contrôle de la vendange a également pour but essentiel de garantir la **traçabilité** du vin et l'authenticité des dénominations et des désignations, étant donné qu'aux différentes classes de vins sont associées des indications géographiques.

Dans le cadre de leur devoir d'exécution de la législation sur le contrôle de la vendange, les cantons délivrent aux propriétaires ou aux producteurs des certificats concernant la production de vin (acquits) avant la vendange. Ces **acquits** font mention, pour chaque propriétaire ou exploitant, pour chaque commune et pour chaque cépage, de la surface viticole, mesurée en mètres carrés, ainsi que des quantités maximales autorisées, mesurées en kilos, par classe de vins autorisée (pour les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) et les vins de pays ; il n'y a pas de rendement maximal pour les vins de table).

Les cantons sont ainsi en mesure, en s'appuyant sur les acquits délivrés et les enregistrements des livraisons faits par les encaveurs, de s'assurer pendant et après la vendange que les livraisons de raisin sont conformes aux acquits, sur le plan des rendements autorisés, des teneurs minimales en sucre, mais aussi en ce qui concerne les dénominations géographiques. Suivant le **principe de l'autocontrôle**, il appartient aux encaveurs de contrôler pendant la vendange l'origine, le cépage, le rendement et la teneur naturelle en sucre de toutes les livraisons de raisin et d'enregistrer ces données en mentionnant chaque fois l'acquit correspondant. L'encaveur doit également saisir les éventuelles dénominations géographiques concernant des aires qui sont plus petites que celles mentionnées dans l'acquit et qui sont utilisées pour la dénomination du vin. Les lots de raisin non conformes aux exigences liées à la classe de vins souhaitée devra être rangés dans la classe appropriée par l'encaveur.

Les cantons exercent une surveillance sur l'autocontrôle qu'opèrent les encaveurs sur leurs propres activités. Pour ce faire, les cantons regroupent les encaveurs en différentes catégories de risque selon

des critères définis par la Confédération. Chaque encaveur doit faire l'objet d'une inspection menée sur place pendant la vendange, tous les six ans au moins, mais plus fréquemment si nécessaire, en fonction des résultats de l'**analyse du risque**. En cas d'infraction aux dispositions sur la production de vin, ou si la traçabilité des produits pour vérifier la conformité des dénominations n'est pas garantie, les cantons prennent les mesures qui s'imposent.

Les cantons doivent transmettre spontanément à l'organe de contrôle du commerce des vins (Contrôle suisse du commerce des vins, CSCV) les observations susceptibles d'être également importantes pour le contrôle du commerce des vins (p. ex. la saisie inexacte des documents d'enregistrements). Ils mettent de même à la disposition de l'organe de contrôle les fiches de cave de tous les encaveurs, soit en lui donnant accès à leurs systèmes cantonaux, soit en les lui remettant sous forme électronique.

Conformément aux **dispositions transitoires** de la modification de l'ordonnance sur le vin du 18 octobre 2017 (RO 2017 6123), les cantons ont jusqu'au 1^{er} janvier 2020 pour adapter leur système informatique aux nouvelles dispositions (en particulier en ce qui concerne la comparaison automatique des acquits et des livraisons de raisin encavées ainsi que la délivrance de la fiche de cave). Jusqu'à cette date, ils mettront à la disposition du CSCV, d'entente avec ce dernier, des documents alternatifs déjà existants qui aident à documenter la traçabilité des raisins.

3 Bases légales

Les dispositions applicables au contrôle de la vendange figurent, d'une part, dans la loi sur l'agriculture et, d'autre part, dans l'ordonnance sur le vin et les réglementations cantonales. Le présent guide se rapporte uniquement aux prescriptions fédérales, constituées pour l'essentiel par la section 4 de l'ordonnance sur le vin, section qui contient les dispositions suivantes, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2018.

Art. 24b Acquit

¹ Les cantons délivrent pour chaque propriétaire ou exploitant un certificat pour les surfaces viticoles inscrites au cadastre viticole selon l'art. 4, plantées en vignes et destinées à la production de vin conformément à l'art. 5, fixant la quantité maximale de raisin pouvant être utilisée pour la production de vin (acquit).

² L'acquit comprend au minimum les informations suivantes :

- a. le nom du propriétaire ou de l'exploitant ;
- b. le cépage ;
- c. par cépage, les classes de vins admises selon les art. 21 à 24 et, pour autant que cela soit pertinent, les quantités maximales admises exprimées en kg de raisin ;
- d. le nom de la commune de laquelle le raisin provient et, si le canton le prévoit, toute dénomination supplémentaire désignant une unité géographique plus petite que la commune ;
- e. la superficie des parcelles en m² ;
- f. un numéro d'identification unique.

³ Lorsque sur une surface viticole inscrite au cadastre viticole selon l'art. 4, plantée en vignes et destinée à la production de vin conformément à l'art. 5, une quantité de raisin est destinée à une autre production que celle de vin, cette quantité est également imputée à la quantité maximale de la classe de vins choisie par le propriétaire ou par l'exploitant.

Art. 28 Objet et principe

¹ Le contrôle de la vendange porte sur toute la récolte de raisin destiné à la vinification, jusqu'à l'étape du pressurage. Sont exceptés les produits provenant des plantations prévues à l'art. 2, al. 4.

² Le contrôle de la vendange est effectué suivant le principe de l'autocontrôle par l'encaveur conformément à l'art. 29 et de la surveillance de l'autocontrôle par le canton sur la base d'une analyse des risques définie aux art. 30 et 30a.

Art. 29 Obligations de l'encaveur

¹ L'encaveur doit enregistrer pour chaque lot de vendange les données suivantes :

- a. le numéro d'identification de l'acquit visé à l'art. 24b ;

Guide sur l'exécution des dispositions concernant le contrôle de la vendange

- b. le nom de l'exploitant ;
 - c. le cépage ;
 - d. la quantité de raisin en kg :
 1. pesée, dans le cas des lots achetés,
 2. estimée ou pesée, dans le cas des propres lots de vendange des entreprises visées à l'art. 35, al. 3 ;
 - e. la teneur naturelle en sucre en °Brix ou en °Oechsle mesurée au moyen d'un réfractomètre ;
 - f. la date de réception ;
 - g. le nom de l'unité géographique lorsqu'elle est plus petite que celle qui figure sur l'acquit visé à l'art. 24b et que le nom de l'unité est utilisé pour désigner le vin.
- ² On entend par encaveur la personne qui réceptionne le raisin et qui le presse.
- ³ Les exploitants ont l'obligation de fournir aux encaveurs les données visées à l'al. 1, let. a à c et g.
- ⁴ L'encaveur :
- a. classe les lots de vendange dans l'une des classes de vins définies aux art. 21 à 24 compte tenu de l'acquit y relatif et des données visées à l'al. 1 ou sur la base d'éventuels déclassements décidés par le canton ;
 - b. saisit les quantités de raisin destinées à une autre production que celle de vin si le raisin provient d'une surface viticole inscrite au cadastre viticole selon l'art. 4, plantée en vignes et destinée à la production de vin conformément à l'art. 5.
- ⁵ Il saisit les données visées aux al. 1 et 4 conformément aux instructions du canton d'origine des lots et les lui transmet.
- ⁶ Il tient les données visées aux al. 1 et 4 à la disposition des autorités de contrôle. Il doit pouvoir justifier l'utilisation d'un nom conformément à l'al. 1, let. g.

Art. 30 Obligations des cantons

- ¹ Les cantons règlent le contrôle de la vendange dans le cadre des dispositions suivantes.
- ² Ils disposent d'un système informatisé permettant une comparaison automatique des lots de vendange visés à l'art. 29, al. 1, avec l'acquit visé à l'art. 24b. Au moyen de ce système, ils contrôlent :
- a. que l'ensemble des lots de vendange d'un cépage respectent la quantité maximale de raisin de la classe de vin choisie pour laquelle les exigences sont les plus élevées ;
 - b. que les teneurs minimales naturelles en sucre sont atteintes pour chaque lot de vendange en fonction de la classe de vin choisie.
- ³ Ils transmettent sur demande au service compétent pour le contrôle du commerce des vins visé à l'art. 36 (organe de contrôle) les informations dont celui-ci doit disposer pour exercer correctement son travail.

Art. 30a Surveillance de l'autocontrôle

- ¹ Les cantons surveillent l'autocontrôle des encaveurs pendant la vendange. Chaque entreprise d'encavage est contrôlée au moins une fois tous les six ans.
- ² Les cantons effectuent la surveillance de l'autocontrôle de l'encaveur sur la base d'une analyse des risques. Ce faisant, ils tiennent compte en particulier :
- a. de la fiabilité des autocontrôles déjà effectués par l'entreprise d'encavage ;
 - b. des antécédents de l'entreprise d'encavage au regard du respect des dispositions prévues aux art. 21 à 24 ;
 - c. de tout soupçon motivé d'infraction aux art. 21 à 24 et 29 ;
 - d. des conditions météorologiques particulières ;
 - e. de la présence de raisin provenant de surfaces viticoles d'autres cantons ;
 - f. de la quantité de raisins encavés.
- ³ Les cantons font procéder, le cas échéant, au déclassement des lots de raisin et des moûts visés à l'art. 27.
- ⁴ Ils établissent pour chaque encaveur qui encave du raisin provenant de leur canton un résumé de l'ensemble des encavages enregistrés par l'encaveur (fiche de cave).
- ⁵ La fiche de cave comprend les quantités récoltées en kg au minimum par :
- a. classe de vin ;
 - b. cépage ;
 - c. commune dont provient le raisin et, si le canton le prévoit, par dénomination supplémentaire désignant une unité géographique plus petite qu'une commune.
- ⁶ Sur la fiche de cave, les encaveurs doivent pouvoir être identifiés de manière univoque au moyen de l'un des numéros suivants :
- a. le numéro d'identification des entreprises (IDE) selon la loi fédérale du 18 juin 2010 sur le numéro d'identification des entreprises¹ ;

¹ RS 431.03

- b. le numéro du Registre des entreprises et des établissements (REE) selon la loi du 9 octobre 1992 sur la statistique fédérale².

Art. 30b Informations à communiquer par les cantons

¹ Les cantons mettent à la disposition de l'organe de contrôle toutes les fiches de cave par voie électronique.

² Ils informent l'OFAG, conformément à ses instructions, pour la fin du mois de mars de l'année suivant la vendange, des résultats du contrôle de la vendange, en particulier concernant :

- a. le nombre d'acquits délivrés et le nombre de lots de raisin encavés au titre de ces acquits ;
- b. la classification des entreprises d'encavage dans différentes catégories de risque selon l'art. 30a, al. 2 ;
- c. le nombre de contrôles des entreprises d'encavage selon l'art. 30a, al. 1 ;
- d. les infractions constatées aux dispositions prévues aux art. 21 à 24 et 29 ;
- e. le nombre de déclassements ordonnés selon l'art. 30a, al. 3.

³ Ils communiquent à l'OFAG, pour la fin du mois de novembre de l'année en cours, les surfaces viticoles selon l'annexe, ch. 156, de l'ordonnance du 30 juin 1993 sur les relevés statistiques³.

⁴ Ils adressent à l'OFAG, pour la fin du mois de janvier de l'année suivant la vendange, un rapport sur la vendange comprenant toutes les données statistiques selon l'annexe, ch. 156, de l'ordonnance sur les relevés statistiques⁴.

² RS 431.01

³ RS 431.012.1

⁴ RS 431.012.1

4 Modalités d'octroi des acquits

Dans le cadre de leur devoir d'exécution de la législation sur le contrôle de la vendange, les cantons délivrent aux propriétaires ou aux producteurs des acquits (allemand : Traubenpass ; italien : certificato di produzione) avant la vendange. Ces **acquits** mentionnent par propriétaire ou exploitant, pour chaque commune et pour chaque cépage, la surface viticole, mesurée en mètres carrés, ainsi que les quantités maximales autorisées, mesurées en kilos, par classe de vins autorisée (pour les vins AOC et les vins de pays ; il n'y a pas de rendement maximal pour les vins de table). La teneur minimale en sucre ne doit pas figurer dans l'acquit si elle est communiquée aux encaveurs séparément sous une forme appropriée. Le canton indique dans l'acquit des entités géographiques plus petites que la commune, s'il a défini de telles entités dans sa législation.

Lorsque l'encaveur veut utiliser des entités géographiques plus petites que celles qui sont indiquées dans l'acquit pour un vin AOC, il doit apporter la preuve de la traçabilité. L'encaveur doit pour ce faire saisir les livraisons de raisin au moyen de l'acquit y afférent et de plus remettre des documents analogues à l'acquit, qui présentent le même niveau de détail que celui-ci (quantité produite par propriétaire ou exploitant pour chacune des entités géographiques utilisées plus petites que la commune ainsi que par cépage et classe de vins).

Les entités géographiques plus grandes que celle figurant dans l'acquit et qui sont utilisées pour la désignation d'un vin se laissent déduire de l'entité géographique plus petite indiquée dans l'acquit. Exemple : On peut déduire de l'indication quant à la commune « Stäfa ZH » l'AOC correspondante (AOC Zürichsee). Si seul du vin de pays peut être produit sur cette surface, on en déduit la dénomination « vin de pays suisse ».

Index des termes

Terme	Explication	Base légale
Acquit	L'acquit est un document officiel délivré par le canton (voir exemple plus bas). Il est basé sur les données du cadastre viticole cantonal et mentionne, pour les surfaces effectivement plantées en vignes et où la production de raisin destiné à la production de vin est autorisée, les quantités maximales de production admises (en kilos). Il est délivré un acquit par propriétaire ou exploitant, qui indique par commune et par cépage les limites quantitatives de production maximales (en kilos) pour chaque classe de vins autorisée. Les cantons peuvent délivrer l'acquit sous forme physique ou électronique. Chaque acquit doit porter un numéro d'identification unique.	<i>Art. 24b de l'ordonnance sur le vin</i>
Cadastre viticole	Le cadastre viticole cantonal contient les données de toutes les surfaces viticoles du canton considéré. L'inscription de chaque parcelle culturale comporte la mention du propriétaire ou celle de l'exploitant. Elle indique aussi la commune où se trouvent les parcelles en question, les différents cépages cultivés et la superficie que ceux-ci occupent ainsi que, en ce qui concerne le vin, les dénominations qui y sont autorisées. Le cadastre viticole peut exister sous forme de plan, mais cela n'est pas obligatoire si toutes les informations sont disponibles. Il doit cependant satisfaire aux exigences de la loi fédérale sur la géoinformation (RS 510.62). Le cadastre viticole est mis à jour annuellement, les cantons étant responsables de l'actualité des données au moyen des notifications	<i>Art. 4 de l'ordonnance sur le vin</i>

	obligatoires des mutations par les exploitants ou propriétaires.	
Surface viticole	<p>Surface plantée et cultivée uniformément en vigne. On entend par « uniformément » le fait que l'espace occupé par cep n'excède pas 3 m², ce qui correspond à une densité de plantation de 3334 ceps par hectare (10 000 m² / 3 m² = 3334 ceps). Dans des cas particuliers, comme les fortes pentes ou des formes de culture spéciales, le canton peut prévoir un espace plus grand.</p> <p>Ce caractère d'uniformité de la culture implique, d'une part, que la parcelle considérée se compose uniquement des surfaces directement nécessaires à la culture de la vigne. Il signifie, d'autre part, que toute la vigne de la parcelle doit être exploitée conformément aux règles de la bonne pratique viticole, c'est-à-dire entretenue, taillée, fertilisée et protégée contre les organismes nuisibles.</p> <p>Si la surface viticole ne peut, du fait de traditions ou de la pente, être cultivée uniformément, le canton a la possibilité de calculer la surface viticole et le rendement maximum y afférent également par cep.</p> <p>La surface viticole consignée dans le cadastre viticole devrait être la même que celle qui sert de base de calcul pour les paiements directs à partir des codes 701, 735 et 717.</p>	<i>Art. 1 de l'ordonnance sur le vin</i>
Classe de vins	<p>Les vins suisses sont classés dans les classes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC)</u> Vins produits conformément à la législation cantonale applicable et répondant à certains critères et exigences minimales (rendements maximaux et teneurs naturelles minimales en sucre) fixés par la Confédération. • <u>Vins de pays</u> Vins dont le raisin répond à des rendements maximaux par unité de surface et des teneurs naturelles minimales en sucre. • <u>Vins de table</u> Vins dont le raisin répond à des teneurs naturelles minimales en sucre. 	<i>Art. 63, al. 1, de la loi sur l'agriculture</i>
Rendement maximum	<p>La Confédération fixe, pour les vins AOC et pour les vins de pays, des rendements maximaux en kilos par mètre carré à ne pas dépasser. Les cantons fixent, pour leurs vins AOC et pour leurs vins de pays portant une dénomination traditionnelle propre, des rendements maximaux qui ne seront pas supérieurs aux rendements maximaux fixés par</p>	<p><i>Art. 21 de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 22, al. 1, let. c, de</i></p>

	<p>le Conseil fédéral. Seule la production de vins de table n'est pas limitée quantitativement.</p>	<p><i>l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 23, al. 3, de l'ordonnance sur le vin</i></p>
<p>Teneur minimale en sucre</p>	<p>La Confédération fixe, pour toutes les classes de vins, des teneurs naturelles minimales en sucre à respecter, mesurées en degrés Brix ou en degrés Oechsle (le canton choisit l'unité de mesure). Les cantons fixent les teneurs minimales naturelles en sucre pour les vins AOC et les vins de pays portant une dénomination traditionnelle propre de telle manière qu'elles ne soient pas inférieures aux teneurs fixées par le Conseil fédéral.</p>	<p><i>Art. 21 de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 22, al. 1, let. b, de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 23, al. 3, de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 24, al. 1, de l'ordonnance sur le vin</i></p>
<p>Dénomination des vins</p>	<p>La dénomination d'un vin, dans le sens des dispositions sur le contrôle de la vendange, est une indication géographique qui se rapporte à l'origine du raisin. Il existe trois types de dénominations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Indications géographiques</u> Les vins d'appellation d'origine contrôlée doivent être désignés par le nom du canton ou d'une aire géographique d'un canton. Les vins de pays doivent porter l'indication de provenance correspondante (nom d'une région de la Suisse couvrant plusieurs cantons ou nom « suisse »). Les vins de table peuvent tout au plus porter l'indication de provenance « suisse ». • <u>Indications géographiques complémentaires</u> Les législations cantonales prévoient dans certains cas des désignations géographiques complémentaires qui sont autorisées lorsque les raisins proviennent, pour une part au moins, du territoire considéré. En général, il s'agit de noms de communes ou de lieux-dits. Les désignations géographiques complémentaires ne peuvent être utilisées seules, mais doivent toujours être associées à l'indication géographique primaire sur l'étiquette. Les désignations géographiques complémentaires entrent uniquement en ligne de compte pour les vins AOC. La commune est la plus petite entité qu'un canton doit définir à titre minimal et pour laquelle un acquit est délivré. 	<p><i>Art. 21, al. 1, de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 22, al. 1, de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 23, al. 1, de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 24, al. 1, de l'ordonnance sur le vin</i></p> <p><i>Art. 24b, al. 1 et 2, de l'ordonnance sur le vin</i></p>

- Termes vinicoles spécifiques liée à une unité géographiquement identifiée
Certains cantons autorisent, à titre de complément d'étiquetage, des termes vinicoles spécifiques liés à une unité géographiquement identifiée, lorsque les raisins proviennent, pour une part fixée, du territoire considéré. En général, il s'agit des mentions telles que « château » ou « village ».

Exemple d'acquit et des données y figurant (*italique et bleu* : indications facultatives/d'ordre informatif)

ACQUIT

Canton : Arc alpin

Année : 2017

Entreprise : Cave Anna Modèle, Ch. des vignes 1, 0050 Vinobourg

IDE* : CHE-123.456.789

Rendements maximums :

AOC rouge : 1 kg/m² ; AOC blanc : 1,2 kg/m² ; vin de pays (VP) rouge : 1,6 kg/m² ; VP blanc : 1,8 kg/m²

Vin de table (VT) : libre

Teneurs minimales en sucre :

AOC rouge : 17,0 °Brix ; AOC blanc : 15,2 °Brix ; VP rouge : 14,4 °Brix ; VP blanc : 15,2 °Brix

VT rouge : 14,4 °Brix ; VT blanc : 13,6 °Brix

N° acquit**	Commune	Lieu-dit	Cépage	Surface (m²)	Qté max. (kg)
#001	Vinobourg	<i>Côteau rouge</i>	Chasselas	12'000	AOC : 14'400 / VP : 21'600
#002		<i>Château Parangon</i>	Pinot noir	10'000	AOC : 10'000 / VP : 16'000
#003	Vinville		Merlot	10'000	AOC : 10'000 / VP : 16'000

Le présent acquit a été établi sur la base de votre déclaration de surfaces. En cas de différences par rapport à celle-ci, veuillez entrer en contact avec le service cantonal de l'agriculture avant le début de la vendange. Si vous le demandez dans les 15 jours à partir de la date de notification, le présent acquit peut également être délivré en tant que décision sujette à recours.

*[*Recommandation ; pas d'indication contraignante sur l'acquit.]*

*[**Identifiant unique de l'acquit. Si le canton choisit, pour les acquits, une solution électronique qui permet d'identifier/enregistrer les acquits individuels de manière univoque, l'identifiant unique ne doit pas être indiqué sur l'acquit.]*

5 Autocontrôle des encaveurs

Selon le **principe de l'autocontrôle**, les encaveurs sont responsables, pendant la vendange, de l'enregistrement de toutes les livraisons de raisin avec mention de la provenance, du cépage, de la quantité récoltée et de la teneur en sucre, et d'attribuer ces livraisons à un acquit. Si lors de cet enregistrement le poids des lots de raisins est supérieur à la quantité maximale ou la teneur naturelle en sucre d'un lot est inférieure à la teneur minimale naturelle en sucre autorisée, l'encaveur doit classer les lots concernés dans la bonne classe de vins. Les lots devront sinon être déclassés à posteriori (après la déclaration de toutes les livraisons de raisin au moyen d'un acquit) par le canton (ou par le système cantonal).

Terme	Explications	Base légale
Autocontrôle	Le principe de l'autocontrôle est aujourd'hui couramment appliqué dans de nombreux secteurs économiques. Il encourage la responsabilité personnelle et décharge les organes de contrôle étatiques (analyse des risques). Lors de l'autocontrôle, l'entreprise saisit elle-même les différents paramètres de contrôle, par exemple la quantité récoltée et la teneur naturelle en sucre (contrôle documentaire). Le canton doit pour sa part s'assurer que l'autocontrôle des encaveurs se déroule correctement. Il doit à cette fin définir des points de contrôle et surveiller les encaveurs en fonction des risques. L'encaveur doit mettre en place un système de traçabilité approprié, analogue à l'acquit, s'il souhaite utiliser pour la dénomination de ses vins AOC des entités géographiques plus petites, que le canton ne définit pas ou qu'il exclut.	<i>Art. 28, al. 2, de l'ordonnance sur le vin</i>
Encaveur	Un encaveur est une entreprise qui réceptionne des raisins et les presse. Il peut s'agir de la même entreprise qui produit le raisin ou d'une cave viticole qui achète la vendange de producteurs pour la presser. Sont également assimilées à des encaveurs les entreprises de vinification qui assurent le pressurage pour le compte de producteurs de raisin.	<i>Art. 29, al. 1 et 2, de l'ordonnance sur le vin</i>
Livraison de raisin/lot de raisins	<p>Pendant la vendange, le raisin est récolté séparément en fonction du cépage, de la classe et de la commune, et livré aux encaveurs avec indication du numéro d'identification de l'acquit concerné. Si une entité géographique plus petite que la commune est utilisée pour désigner le vin, le raisin concerné doit aussi être livré et enregistré séparément.</p> <p>Chaque unité qu'un exploitant livre à un encaveur un jour déterminé de la vendange vaut comme un « lot de raisin ». L'encaveur le saisit avec mention du numéro d'acquit, de la date de livraison, de la quantité récoltée, de la teneur en sucre et de la classe de vins prévue. L'encaveur a, au cours d'un même jour, le droit de saisir plusieurs livraisons comme autant de « lots de raisin ».</p> <p>En cas de livraisons à différents encaveurs, tous les encavages doivent être saisis via le même acquit. Une copie physique ou électronique de l'acquit doit dans ce cas être présente chez chaque encaveur. Est également réputé</p>	<i>Art. 29, al. 1 et 4, de l'ordonnance sur le vin</i>

	<p>« copie électronique », l'accès en ligne au système cantonal d'acquits. Le canton peut exiger qu'une livraison fractionnée doive lui être annoncée à l'avance. Dans ce cas, il peut répartir l'acquit entre les différents encaveurs (sous forme physique ou électronique).</p> <p>L'encaveur peut utiliser pour la dénomination de son vin des entités géographiques plus petites que la commune, que le canton ne définit pas et pour lesquelles il ne délivre par conséquent pas d'acquit. Dans ce cas, l'encaveur doit saisir l'acquit y afférent (de rang communal) et y ajouter un document <i>ad hoc</i>, analogue à l'acquit qu'il aura établi, qui documente la traçabilité des raisins jusqu'à cette entité géographique plus petite. Ce document présente le même niveau de détail que l'acquit (quantité produite par propriétaire ou exploitant pour chacune des entités géographiques utilisées ainsi que par cépage et classe de vins).</p> <p><i>Important : Les livraisons de raisin en provenance de surfaces autorisées pour la production de vin doivent être saisies par l'encaveur et attribuées à un acquit si elles ne sont pas transformées en vin (p. ex. production de jus de raisin et de raisins de table). Seule la récolte de raisins non mûrs aux fins de la production de verjus ne doit pas être saisie. Le canton prévoit, pour ces autres usages, un champ spécial dans le formulaire de déclaration que les encaveurs utilisent pour la déclaration des livraisons de raisin au canton (p. ex. en ligne dans le système cantonal ou sur papier).</i></p>	
<p>Quantités récoltées</p>	<p>C'est le poids des raisins fraîchement cueillis et non traités avant le pressurage (raisins entiers, non égrappés, sans conteneurs de transport) qui est déterminant pour la quantité récoltée. Le poids des raisins peut être saisi lorsque les raisins sont entiers ou égrappés si, dans la pratique, il est fait usage de méthodes de récolte qui ne permettent de déterminer le poids qu'après l'égrappage (machines à vendanger et stations de réception des raisins déterminant automatiquement le poids des raisins après leur égrappage).</p> <p>Le poids d'une livraison de raisins est déterminé à l'aide d'une balance et est toujours indiqué en kilogrammes. Les vigneron-encaveurs qui achètent annuellement au maximum 20 hl de raisin, de moût de raisin ou de vin en provenance de la même région de production peuvent estimer le poids du raisin qu'ils ont eux-mêmes produit (mais non du raisin qu'ils ont acheté). Pour estimer le poids du raisin, il est fait recours à la taille du conteneur (p. ex. nombre de caisses de raisin). Pour l'estimation du poids d'une caisse de raisin standard, il faut peser individuellement plusieurs caisses et déterminer le poids moyen. L'estimation est obtenue en multipliant le poids moyen par le nombre de caisses. Pour ce qui est de l'estimation de conteneurs non</p>	<p><i>Art. 29, al. 1, de l'ordonnance sur le vin</i></p>

	<p>standardisés, l'encaveur peut estimer le poids par conversion rétroactive des litres de moût de raisin pressés en kilogrammes de raisins. Pour ce faire, il doit déterminer et appliquer, chaque année et pour chaque variété de raisin, un facteur de conversion de litres de moût de raisin en kilogrammes (p. ex. Chardonnay 0,7 l = 1 kg).</p> <p><i>Important : Concernant le bon fonctionnement des balances pour le commerce et les relations d'affaires (c.-à-d. lors de l'achat de raisin), ce sont l'ordonnance du DFJP sur les instruments de pesage à fonctionnement non automatique (RS 941.213) et les directives correspondantes de l'Institut fédéral de métrologie METAS⁵ qui s'appliquent.</i></p>	
Teneur naturelle en sucre	<p>La teneur naturelle en sucre du raisin est mesurée chez l'encaveur au moment de la livraison, au moyen d'un réfractomètre. Les unités de mesure admises sont les °Brix ou °Oechsle. Chaque encaveur est responsable du fonctionnement correct de son réfractomètre.</p>	<i>Art. 29, al. 1 et 2, de l'ordonnance sur le vin</i>
Classement	<p>Chaque encaveur est chargé de veiller à ce que les livraisons de raisin soient, via l'acquit, attribuées à la bonne classe de vins en fonction des rendements maximums autorisés et des teneurs minimales naturelles en sucre autorisées. Si l'encaveur constate un dépassement du rendement maximum autorisé, il est tenu de faire passer tous les lots de raisin correspondant à l'acquit concerné dans la classe de vins pertinente, pour autant que les exigences minimales de cette classe soient satisfaites. Si la teneur minimale en sucre n'est pas atteinte, le lot de raisin en question doit être déclassé, c'est-à-dire passer dans la classe de vins pertinente, pour autant que les exigences minimales de cette classe soient satisfaites. Dans les deux cas, le changement de classe de vins implique une adaptation des dénominations de vin autorisées.</p>	<i>Art. 29, al. 4, de l'ordonnance sur le vin</i>
Déclaration aux cantons des quantités de raisin encavées	<p>La déclaration des quantités de raisin encavées via les acquits individuels, y compris l'indication de la classe de vins prévue, intervient toujours selon les exigences du canton dans lequel le raisin est produit. En fonction du canton, la déclaration peut intervenir sous forme électronique ou physique. En cas d'encavages extracantonaux, l'encaveur doit suivre les instructions du canton dans lequel le raisin est produit.</p>	<i>Art. 29, al. 5</i>

⁵ <https://www.metas.ch/metas/fr/home/dok/rechtliches/rechtliche-grundlagen.html> > Instruments de pesage et poids

Modèle de document pour l'autocontrôle d'un encaveur

RISQUES	MESURES
L'enregistrement des livraisons de raisin fait défaut ou est incomplet.	<i>Les livraisons de raisin sont enregistrées de la manière choisie par le canton et dans les délais fixés par le canton, ce qui permet de savoir en tout temps qui, chez l'encaveur, a procédé à l'enregistrement et de quelle livraison il s'agit.</i>
Les données de l'exploitant sur l'origine du raisin sont fausses.	<i>L'encaveur dresse la liste des exploitants des surfaces viticoles qui livrent les raisins. À chaque livraison, il demande au fournisseur l'acquit nécessaire.</i>
Le cépage d'une livraison de raisin n'est pas correctement indiqué.	<i>Un responsable de l'encaveur est physiquement présent lors de la livraison de la vendange. L'encaveur vérifie la plausibilité du cépage indiqué en déterminant l'apparence, le poids et la teneur en sucre et en les comparant aux spécificités du cépage attendu.</i>
Les quantités de raisin livrées n'ont pas été correctement pesées.	<i>La pesée des raisins est effectuée par un collaborateur de l'encaveur. Le bon fonctionnement de la balance est régulièrement vérifié. En cas d'estimation du poids, la procédure est documentée.</i>
La teneur naturelle en sucre n'est pas correctement déterminée.	<i>La teneur naturelle en sucre est mesurée par un collaborateur de l'encaveur. L'encaveur vérifie régulièrement le bon fonctionnement du réfractomètre.</i>
La classe de vins n'a pas été correctement attribuée aux raisins livrés.	<i>Les collaborateurs connaissent les dispositions fédérales et les dispositions cantonales pertinentes. Les raisins sont répartis dès leur livraison conformément aux directives du canton.</i>