

du 28 juin 2000

(Entrée en vigueur : 6 juillet 2000)

Le CONSEIL D'ETAT de la République et canton de Genève,  
vu l'annexe 7 des accords sectoriels entre la Suisse et la Communauté européenne;  
vu la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels, du 9 octobre 1992;  
vu l'ordonnance sur les denrées alimentaires, du 1<sup>er</sup> mars 1995 (ci-après : ordonnance);  
vu la loi fédérale sur l'agriculture, du 29 avril 1998;  
vu l'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin, du 7 décembre 1998 (ci-après : ordonnance sur le vin);  
vu la loi sur la viticulture, du 17 mars 2000,  
arrête :

## **Titre I Dispositions générales**

### **Art. 1 But**

Le présent règlement vise à favoriser la production de raisins et de vins de qualité.

### **Art. 2 Champ d'application**

<sup>1</sup> Le présent règlement s'applique à toute production issue de vignes à vocation vinicole commerciale, situées sur le territoire du canton et recensées dans le cadastre viticole.

<sup>2</sup> Demeure exceptée la récolte des exploitants possédant moins de 200 m<sup>2</sup>, destinée à leur consommation personnelle.

### **Art. 3 Autorités compétentes**

<sup>1</sup> Le département de l'intérieur, de l'agriculture et de l'environnement (ci-après : le département) est l'autorité compétente pour contrôler l'application du présent règlement, sous réserve des compétences attribuées au département de l'action sociale et de la santé, plus particulièrement au service de protection de la consommation.

#### ***Service de l'agriculture***

<sup>2</sup> Le département, pour lui le service de l'agriculture (ci-après : le service), est plus particulièrement chargé de contrôler les conditions générales de la production. A ce titre, il tient à jour le cadastre des appellations et le registre des vignes et fixe les droits de production pour chaque exploitant. Il élabore les statistiques de production.

#### ***Service de protection de la consommation***

<sup>3</sup> Le service de protection de la consommation exerce la surveillance du contrôle de la vendange et de l'encavage. Il vérifie le classement de la vendange et le respect des appellations. A cet effet, il dispose de contrôleurs dont il est responsable et assure la formation. Ces derniers bénéficient des prérogatives définies dans la législation fédérale sur les denrées alimentaires. Il peut collaborer, le cas échéant, avec la commission fédérale de contrôle du commerce des vins.

### **Art. 4 Commissions**

La composition et les compétences des commissions concernées par l'application du présent règlement, soit : la commission cantonale d'experts du cadastre viticole (ci-après : la commission du cadastre), la commission de dégustation des AOC (ci-après : la commission AOC), et la commission de dégustation chargée de procéder à la contre-expertise (ci-après : la commission de contre-expertise), sont définies dans le règlement d'application de la loi sur la viticulture.

### **Art. 5 Définitions**

On entend par :

- a) exploitant : un producteur de raisins, propriétaire ou fermier, qui cède sa récolte à un encaveur;
- b) encaveur : toute personne physique ou morale qui, en sa qualité de responsable, réceptionne de la vendange pour en assurer une élaboration partielle (moût, vin rond) ou totale jusqu'à l'obtention de vin clair. A cet effet, il détient les droits de production justifiant l'avoir de vendanges;
- c) lot de vendange : une quantité de raisins de même appellation ou désignation, issue d'un seul cépage, correspondant à un apport (au maximum 5 000 kg);
- d) moût : jus obtenu après pressurage mais avant décantation ou filtration;
- e) moût débourbé : jus obtenu après élimination des bourbes, par décantation ou filtration;
- f) vin rond : vin contenant encore ses lies;

- g) vin clair : vin dont les lies ont été éliminées;  
 h) millésime : chiffre devant correspondre à l'année du cycle végétatif de la vigne.

**Titre II            Production viti-vinicole**  
**Chapitre I        Contrôle de la vendange**  
**Section 1         Dispositions générales**

**Art. 6 Normes de référence**

<sup>1</sup> La vendange s'exprime :

- a) sur le plan quantitatif : en litres, respectivement en kilogrammes pour le raisin non pressuré;  
 b) sur le plan qualitatif : en degrés Oechsle, le pour-cent Brix figurant à titre indicatif, selon la teneur naturelle en sucre des raisins et conformément à la table de correspondance suivante :

<i>Degré Oechsle</i>	<i>Pour-cent Brix</i>	<i>Degré Oechsle</i>	<i>Pour-cent Brix</i>
(°)	%	(°)	%
48	12	97	23,2
49	12,2	98	23,4
50	12,4	99	23,6
51	12,6	100	23,8
52	12,8	101	24
53	13	102	24,2
53	13,2	103	24,4
54	13,4	104	24,6
55	13,6	105	24,8
56	13,8	106	25
57	14	107	25,2
58	14,2	108	25,4
58	14,4	109	25,6
59	14,6	109	25,8
60	14,8	110	26
61	15	111	26,2
62	15,2	112	26,4
63	15,4	113	26,6
64	15,6	114	26,8
65	15,8	115	27
65	16	116	27,2
66	16,2	117	27,4
67	16,4	118	27,6
68	16,6	119	27,8
69	16,8	120	28
70	17	121	28,2
71	17,2	122	28,4
72	17,4	122	28,6
72	17,6	123	28,8
73	17,8	124	29
74	18	125	29,2
75	18,2	126	29,4
76	18,4	127	29,6
77	18,6	128	29,8
78	18,8	129	30
79	19	130	30,2
79	19,2	131	30,4
80	19,4	132	30,6
81	19,6	133	30,8
82	19,8	134	31
83	20	135	31,2
84	20,2	136	31,4
85	20,4	137	31,6
86	20,6	138	31,8
87	20,8	139	32
87	21	140	32,2
88	21,2	141	32,4
89	21,4	142	32,6
90	21,6	143	32,8

91	21,8	144	33
92	22	145	33,2
93	22,2	146	33,4
94	22,4	147	33,6
95	22,6	148	33,8
96	22,8	149	34
97	23	150	34,2

(selon tablette office fédéral de métrologie, mai 1981)

<sup>2</sup> Il est admis un rendement maximal de 80 litres de vin clair pour 100 kilogrammes de raisins, tous cépages confondus.

Les facteurs de transformation sont fixés de la manière suivante :

- a) 100 litres de moût correspondent à 95 litres de vin clair;
- b) 100 litres de moût débourbé correspondent à 97 litres de vin clair;
- c) 100 litres de vin rond correspondent à 98 litres de vin clair.

#### **Art. 7 Catégories de vin**

<sup>1</sup> Le vin est classé en trois catégories :

- a) catégorie I : raisins permettant l'élaboration de vins d'appellation d'origine et d'origine contrôlée;
- b) catégorie II : raisins permettant l'élaboration de vins avec indication de provenance;
- c) catégorie III : raisins ne permettant que l'élaboration de vins sans appellation d'origine, ni indication de provenance.

<sup>2</sup> La vendange doit être logée et vinifiée dans des cuves séparées, selon sa catégorie, respectivement son appellation. Chaque cuve doit porter, de façon lisible, l'origine ou la provenance du vin contenu.

#### **Art. 8 Détermination de la teneur naturelle en sucre**

La teneur naturelle en sucre est déterminée sur la base d'un échantillon représentatif du lot de vendange, constitué de plusieurs fractions prises immédiatement après foulage, avant pressurage et avant toute opération ayant pour effet d'augmenter la teneur naturelle en sucre du raisin.

#### **Art. 9 Exigences minimales pour la vinification**

Les moûts de raisins de cuve dont la teneur en sucre, avant toute amélioration, est inférieure à 55° Oe (13,6% Brix) pour les cépages blancs et 58° Oe (14,4% Brix) pour les cépages rouges, ne donnent pas droit à l'élaboration de vins ou de boissons à base de vin.

#### **Art. 10 Classement de la vendange**

<sup>1</sup> Une fois la vendange répartie qualitativement, la récolte de raisins est classée par catégorie, respectivement par cépage et par appellation, en fonction du respect des normes de limitation de rendement à l'unité de surface.

<sup>2</sup> Lorsque la production dépasse, par exploitant, les normes fixées par cépage pour une appellation ou une catégorie, la totalité de la production est déclassée en appellation ou en catégorie directement inférieure avec les droits de production correspondants. Cette opération est renouvelée jusqu'à ce que la norme de limitation de rendement soit respectée.

<sup>3</sup> En cas de non-respect des normes de limitation de rendement de la catégorie III, la totalité de la récolte ne peut être transformée qu'en produits non alcoolisés ou non vinicoles.

#### **Art. 11 Plafond limite de classement**

<sup>1</sup> Par plafond limite de classement (ci-après : plafond), on entend une fluctuation de 20% au maximum, en plus ou en moins, des quantités maximales autorisées pour la catégorie I. Les rendements à l'unité de surface ne peuvent cependant excéder ceux fixés par l'ordonnance sur le vin.

<sup>2</sup> Le plafond est fixé annuellement par le Conseil d'Etat, avant la vendange, en fonction de la récolte et du marché, sur proposition de l'Interprofession.

#### **Art. 12 Autocontrôle**

Le contrôle de la vendange est exécuté sous la forme d'un autocontrôle, relevant de la responsabilité de l'encaveur ou de son représentant.

#### **Art. 13 Déclaration d'encavage**

<sup>1</sup> La déclaration d'encavage doit illustrer de manière exhaustive, par cépage et par appellation, avant tout assemblage, les quantités de vendange à destination vinicole et non vinicole récoltées pour chaque millésime.

<sup>2</sup> Pour la production vinicole, cette déclaration doit refléter la situation exacte et comprendre, en conséquence, les quantités de moût, respectivement de vin vendues à des tiers.

<sup>3</sup> La déclaration est exprimée en vin clair, chaptalisation non comprise.

#### **Art. 14 Livre de cave**

<sup>1</sup> L'encaveur tient en permanence un livre de cave. Ce document doit préciser, par cépage, appellation, et millésime, l'ensemble des mouvements ayant une incidence sur le volume.

<sup>2</sup> Ce livre doit être mis à jour après chaque opération.

### **Section 2 Opérations précédant la vendange**

#### **Art. 15 Registre des vignes**

<sup>1</sup> Le service établit annuellement un registre des vignes destiné à fixer les droits de production et d'appellation pour chaque exploitant.

<sup>2</sup> A cette fin, chaque exploitant doit fournir au service, sur une formule ad hoc, les données suivantes :

- a) son nom et celui du propriétaire foncier;
- b) les indications cadastrales (folio, numéro de la parcelle, surface totale en ares, commune, lieu-dit);
- c) la surface plantée en vigne ou en reconstitution, en distinguant les parcelles destinées à une production vinicole ou non vinicole;
- d) l'année de plantation ou d'arrachage;
- e) le cépage;
- f) l'appellation;
- g) à des fins statistiques, la densité de plantation, le porte-greffe et le système de culture peuvent également être réclamés.

<sup>3</sup> Ces données doivent être communiquées au plus tard le 31 mars de chaque année. Passé ce délai, les déclarations ne sont plus prises en considération.

<sup>4</sup> Le service peut en tout temps procéder au contrôle de l'exactitude des renseignements fournis.

#### **Art. 16 Droits de production**

<sup>1</sup> Le service transmet chaque année à l'exploitant :

- a) une copie de son registre des vignes, au plus tard le 31 mai;
- b) ses droits potentiels de production, par catégorie, par appellation et par cépage, au plus tard le 31 juillet.

<sup>2</sup> Les attestations de droits de production sont délivrées sur la base des indications figurant dans le registre des vignes pour les parcelles destinées à la production vinicole. Elles précisent notamment la production maximale autorisée.

<sup>3</sup> La production à destination non vinicole n'est pas limitée. Elle ne peut en aucun cas être utilisée directement ou indirectement à des fins œnologiques, ni être ajoutée à la production maximale autorisée. Les droits de production correspondants doivent être renvoyés par l'exploitant au service de protection de la consommation, accompagnés d'une déclaration de récolte en kilos, au plus tard le 10 novembre.

#### **Art. 17 Division des droits de production**

<sup>1</sup> La division des droits de production doit être demandée au service par l'exploitant, s'il entend, pour une même attestation, soit utiliser plus d'une appellation ou désignation, soit livrer du raisin auprès de plusieurs encaveurs.

<sup>2</sup> La division est possible pendant toute la durée des vendanges, mais en aucun cas au-delà de la date de remise de la déclaration d'encavage (10 novembre).

#### **Art. 18 Dépôt des droits de production**

<sup>1</sup> Aucune livraison de vendange ne peut être faite sans le dépôt préalable, auprès de l'encaveur, de l'attestation du droit de production correspondant au lot de vendange. Cette disposition est également applicable aux vendanges livrées en dehors du canton.

<sup>2</sup> Lors de la livraison de la vendange, l'exploitant doit indiquer, sur chaque attestation de droits de production, l'appellation ou la désignation souhaitée; un seul choix est admis par droit de production.

#### **Art. 19 Obligations de l'encaveur**

L'encaveur doit :

- a) faire agréer par le service de protection de la consommation le bulletin de contrôle, s'il n'entend pas utiliser le document officiel émis par cette autorité;
- b) s'assurer que le modèle de réfractomètre employé pendant les vendanges soit agréé par l'office fédéral de la métrologie;
- c) étalonner ses réfractomètres;
- d) déterminer le volume des récipients qui seront utilisés pour encaver la vendange et inscrire le résultat sur ces derniers, de manière indélébile.

### **Section 3 Opérations pendant la vendange**

#### **Art. 20 Obligations de l'encaveur**

L'encaveur doit :

- a) peser ou estimer le poids du lot de vendange;
- b) prélever un échantillon représentatif du lot de vendange concerné et déterminer sa teneur naturelle en sucre après foulage, avant pressurage et avant toute opération ayant pour effet d'augmenter la teneur naturelle en sucre du raisin;
- c) inscrire au fur et à mesure toutes les données relatives aux lots de vendange sur le bulletin de contrôle;
- d) classer qualitativement les lots de vendange en fonction de leur catégorie déterminée par le degré Oechsle mesuré, les loger et les vinifier dans des cuves séparées selon l'appellation, respectivement la catégorie;
- e) signer le bulletin de contrôle afin de l'authentifier;
- f) indiquer de façon lisible sur chaque cuve l'origine ou la provenance du vin contenu;
- g) attester toute vente de raisins, moût et jus de raisin, par un bulletin de livraison établi au moment de la transaction, mentionnant la quantité, l'appellation, respectivement la désignation et précisant les noms et adresses du vendeur et de l'acheteur.

#### **Art. 21 Surveillance du service de protection de la consommation**

Les contrôles du service de protection de la consommation, effectués par sondage, portent, notamment, sur les points suivants :

- a) l'utilisation exclusive de réfractomètres agréés, en état de fonctionnement et correctement étalonnés;
- b) l'exactitude des mesures de la teneur naturelle en sucre;
- c) le classement qualitatif des moûts;
- d) l'établissement correct des bulletins de contrôle;
- e) la véracité des données figurant sur ledit bulletin.

#### **Art. 22 Arbitrage**

Tout litige entre l'encaveur et l'exploitant relatif à la mesure de la teneur naturelle en sucre est arbitré par le service de protection de la consommation qui rend une décision définitive dans un délai maximum d'une demi-journée.

### **Section 4 Opérations suivant la vendange**

#### **Art. 23 Obligations de l'encaveur**

<sup>1</sup> Pour chaque exploitant, l'encaveur doit :

- a) vérifier le respect des mesures relatives à la limitation de rendement à l'unité de surface et classer la vendange conformément aux dispositions fixées pour chaque catégorie, respectivement chaque appellation;
- b) établir une déclaration d'encavage sur le formulaire officiel.

<sup>2</sup> La déclaration d'encavage doit comprendre les éléments suivants :

- a) le numéro d'encaveur et la raison sociale de l'entreprise;
- b) le cépage;
- c) la catégorie, respectivement l'appellation;
- d) le degré Oechsle moyen;
- e) la quantité en litres de vin clair, chaptalisation non comprise et avant toute forme de concentration;
- f) la liste des numéros d'attestation des droits de production;
- g) le lieu où se trouve le vin et le propriétaire de ce dernier.

<sup>3</sup> L'original de la déclaration signé par l'encaveur est remis au service de protection de la consommation, dès la fin des vendanges, mais au plus tard le 10 novembre. L'encaveur doit conserver, pendant une durée de 10 ans, tous les documents afférents à la déclaration, en particulier les attestations de droits de production, les bulletins de contrôle, les bulletins de livraison de moûts et de vins en vrac, les justificatifs d'achat et le livre de cave.

<sup>4</sup> Lors de toute transaction commerciale, l'encaveur garantit l'origine et l'appellation du produit.

#### **Art. 24 Surveillance du service de protection de la consommation**

Le service de protection de la consommation effectue, par sondage, le contrôle des déclarations d'encavage et de tout mouvement de cave. Il a, dans ce but, libre accès à tous les locaux des encaveurs et à l'ensemble de leurs documents.

## **Chapitre II Mesures économiques**

#### **Art. 25 Paiement à la qualité**

Le paiement de la vendange doit être effectué de manière à favoriser sa qualité.

#### **Art. 26 Stocks de vins**

<sup>1</sup> Les encaveurs établissent annuellement, au 31 décembre, un inventaire des stocks de vins genevois.

<sup>2</sup> Tous les encaveurs domiciliés sur le territoire du canton ou en dehors de ce dernier sont soumis à cette déclaration obligatoire, dès qu'ils disposent de vins issus de vendanges genevoises.

<sup>3</sup> L'état des stocks doit être communiqué au service sur une formule ad hoc au plus tard le 15 du mois qui suit la date de référence de l'inventaire.

<sup>4</sup> Les données individuelles recueillies sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être transmises à des tiers.

<sup>5</sup> Une récapitulation globale, sans références personnelles, est remise aux organisations professionnelles intéressées et aux encaveurs soumis à la déclaration; elle peut être librement diffusée.

<sup>6</sup> Le service peut solliciter l'établissement d'un deuxième inventaire au 30 juin.

## **Titre III Appellations et désignations des vins**

### **Chapitre I Vins de catégorie I (vins d'appellation d'origine contrôlée)**

#### **Section 1 Dispositions générales**

##### **Art. 27 Appellations d'origine contrôlée (AOC)**

Seuls les vins issus des vignes destinées à la production vinicole commerciale et situées dans le cadastre viticole ont droit, lorsque la limitation de rendement à l'unité de surface et les conditions fixées dans le règlement sont respectées, aux appellations suivantes :

- a) AOC Premier cru;
- b) AOC communale et régionale;
- c) AOC Genève.

##### **Art. 28 Mention de l'appellation**

L'indication « appellation d'origine contrôlée Premier cru » ou « appellation d'origine contrôlée » doit figurer en toutes lettres sur l'étiquette principale, à proximité immédiate de la mention d'appellation.

#### **Section 2 Analyse et examen organoleptique des AOC**

##### **Art. 29 Dégustation**

Les vins destinés à être mis au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée font l'objet d'une analyse et d'un examen organoleptique.

##### **Art. 30 Commission de dégustation des AOC**

<sup>1</sup> La commission AOC est compétente pour procéder à l'analyse et à la dégustation des vins.

<sup>2</sup> Elle s'organise librement, désigne son président et son secrétariat et fixe en principe 4 séances de dégustation, réparties dans l'année.

<sup>3</sup> Elle tient un procès-verbal de ses séances, qui est transmis, dans les 15 jours, au service de protection de la consommation et au service.

##### **Art. 31 Echantillons**

<sup>1</sup> La commission AOC déguste annuellement au minimum 80 vins, sélectionnés en fonction d'un programme qu'elle a préétabli.

<sup>2</sup> L'encaveur dont le vin a été sélectionné, ou, en cas de vente en vrac, le détenteur du vin, sont tenus de le présenter à l'une des 4 séances prévues dans l'année.

<sup>3</sup> 5 bouteilles de 700 ou 750 ml par vin sélectionné doivent être fournies.

<sup>4</sup> La commission AOC assure la conservation des vins dans des conditions adéquates pendant une année après la première dégustation.

##### **Art. 32 Demande spontanée de l'encaveur**

L'encaveur peut spontanément soumettre ses vins à la commission AOC.

##### **Art. 33 Mode de dégustation**

<sup>1</sup> Les vins sont dégustés à l'aveugle, par 7 personnes au minimum, avec, pour seules indications, le ou les cépages et le millésime.

<sup>2</sup> Les critères suivants sont appréciés, selon la grille de l'Office international de la vigne et du vin (OIV) :

- a) visuels : limpidité, aspect;
- b) olfactifs : franchise, intensité, qualité;
- c) gustatifs : franchise, intensité, persistance, qualité;

d) harmonie et jugement global.

<sup>3</sup> Chaque dégustateur qualifie les vins en fonction d'une échelle de cotation sur 100 points répartis, pour chaque critère apprécié, en 5 catégories (excellent, très bon, bon, satisfaisant et insuffisant).

#### **Art. 34 Droit à l'AOC**

<sup>1</sup> Les vins sont admis s'ils obtiennent en moyenne, au minimum, le nombre de points suivants :

- a) 70 pour les AOC Premier cru;
- b) 56 pour les autres AOC.

<sup>2</sup> Pour les vins refusés, les motifs du refus doivent être précisés.

#### **Art. 35 Résultat de la dégustation**

La commission AOC informe chaque encaveur du résultat de la dégustation, au plus tard 15 jours après celle-ci.

#### **Art. 36 Deuxième dégustation**

<sup>1</sup> L'encaveur dont le vin a été refusé peut solliciter une deuxième dégustation, avant de faire appel au service de protection de la consommation en vue d'une contre-expertise.

<sup>2</sup> A cet effet, l'encaveur fournit à la commission AOC 5 nouvelles bouteilles provenant du même lot.

#### **Art. 37 Contre-expertise du service de protection de la consommation**

<sup>1</sup> L'encaveur qui demande une contre-expertise doit solliciter cette dernière dans les 15 jours après réception des résultats des dégustations.

<sup>2</sup> Le service de protection de la consommation procède à l'analyse du vin et consulte la commission de contre-expertise. Sur la base des résultats obtenus, il rend sa décision qui est définitive et la communique à l'encaveur et la commission AOC, qui prennent les mesures nécessaires.

### **Section 3 Vins d'appellation d'origine contrôlée Premier cru (AOC Premier cru)**

#### **Art. 38 Teneurs minimales en sucre**

Les vins issus des vignes situées dans les périmètres approuvés, dont les moûts atteignent les teneurs minimales en sucre :

	<i>Oechsle</i>	<i>Brix</i>
a) Chasselas	65°	(15,8%)
b) Gamay et Riesling-Sylvaner	68°	(16,6%)
c) Pinot noir et spécialités	72°	(17,6%)

ont droit à l'appellation d'origine contrôlée fixée pour le périmètre concerné, ainsi qu'à la mention : AOC Premier cru, si les autres conditions fixées sont remplies.

#### **Art. 39 Normes de limitation de la production**

La quantité produite est limitée à :

- a) Chasselas 80 hl/hectare;
- b) autres cépages 70 hl/hectare.

#### **Art. 40 Délimitation des périmètres**

Les exploitants souhaitant inscrire une parcelle dans le cadastre des AOC Premier cru doivent formuler une demande auprès du service, accompagnée d'un projet de périmètre et d'une proposition d'appellation.

#### **Art. 41 Critères justifiant l'inclusion d'une parcelle dans un périmètre AOC Premier cru**

<sup>1</sup> Le périmètre nécessaire pour l'obtention d'une appellation doit avoir en principe une surface totale minimale de 1 hectare, si possible d'un seul tenant.

<sup>2</sup> Seules peuvent être prises en considération les parcelles orientées du nord-est au nord-ouest en passant par le sud, à l'exclusion de celles qui sont orientées au nord.

<sup>3</sup> Le sol doit être favorable à la culture de la vigne.

<sup>4</sup> La délimitation du périmètre doit tenir compte de la configuration du terrain, des limites parcellaires, ainsi que, si elles existent, des limites naturelles, telles que routes, ruisseaux, haies, bois ou ravins.

<sup>5</sup> Le cordon porteur ne doit pas être placé à plus de 70 cm du sol.

<sup>6</sup> Pour une désignation « côte », le vignoble doit présenter une pente moyenne minimale de 10%.

<sup>7</sup> Pour une désignation « coteau », le vignoble doit être situé sur le versant d'une colline reconnue comme telle par sa configuration géographique.

#### **Art. 42 Procédure**

<sup>1</sup> Les plans, après avoir été soumis à la commission du cadastre pour préavis, sont mis à l'enquête publique pendant 30 jours, par publication dans la Feuille d'avis officielle.

<sup>2</sup> A la fin de l'enquête publique, le département, après avoir traité les oppositions et obtenu le préavis de la commission du cadastre sur ces dernières, approuve le périmètre.

<sup>3</sup> La décision du département est publiée dans la Feuille d'avis officielle.

<sup>4</sup> Toute modification des périmètres est soumise à la même procédure.

#### **Art. 43 Chaptalisation**

Le sucrage est autorisé conformément à l'ordonnance.

#### **Art. 44 Coupage**

Un coupage de 10% est autorisé :

- a) des vins rouges conformément à l'ordonnance;
- b) des vins blancs avec un vin blanc suisse de catégorie I.

#### **Art. 45 Élaboration et conditionnement**

<sup>1</sup> Les moûts destinés à être mis au bénéfice d'une appellation AOC Premier cru doivent être vinifiés et mis sous verre sur le territoire du canton.

<sup>2</sup> Les vins dont l'authenticité est garantie par la désignation d'appellation d'origine contrôlée Premier cru sont destinés uniquement à la mise en bouteilles de 7,5 décilitres, ainsi que ses multiples et sous-multiples, et de la bouteille de 5 décilitres.

### **Section 4 Vins d'appellation d'origine contrôlée communale et régionale (AOC communale et régionale)**

#### **Art. 46 Teneurs minimales en sucre**

<sup>1</sup> Les vins issus des vignes destinées à la production vinicole commerciale et situées dans le cadastre viticole de la commune dont les moûts atteignent les teneurs minimales en sucre :

	<i>Oechsle</i>	<i>Brix</i>
a) Chasselas	60°	(14,8%)
b) Gamay et Riesling-Sylvaner	65°	(15,8%)
c) Pinot noir et spécialités	68°	(16,6%)

ont droit à l'appellation d'origine contrôlée de la commune si les autres conditions fixées sont remplies.

<sup>2</sup> Les vins issus des vignes sises sur la commune de Céligny ont droit à l'appellation : La Côte Céligny.

#### **Art. 47 Normes de limitation de la production**

La quantité produite est limitée à :

- a) cépages blancs 112 hl/hectare;
- b) cépages rouges 96 hl/hectare.

#### **Art. 48 Parcelles situées sur deux communes**

Les vins issus de raisins provenant de vignes situées sur deux communes contiguës peuvent porter le nom de la commune d'où provient la plus grande partie de la production.

#### **Art. 49 Périmètres délimités (AOC régionale)**

<sup>1</sup> Les exploitants d'une même région, formée d'une ou plusieurs communes, peuvent s'entendre pour délimiter, sur des plans, des périmètres donnant droit à une appellation régionale (par exemple : Lully, Peissy, Sionnet) ou à l'appellation de l'une des communes concernées.

<sup>2</sup> Ces plans sont établis par le service à la demande des exploitants.

<sup>3</sup> Les périmètres prévus ne peuvent, ni entièrement ni partiellement, se superposer.

#### **Art. 50 Procédure**

<sup>1</sup> Les plans, après avoir été soumis à la commission du cadastre pour préavis, sont mis à l'enquête publique pendant 30 jours par publication dans la Feuille d'avis officielle.

<sup>2</sup> A la fin de l'enquête publique, le département, après avoir traité les oppositions et obtenu le préavis de la commission du cadastre sur ces dernières, approuve le périmètre.

<sup>3</sup> La décision du département est publiée dans la Feuille d'avis officielle.

<sup>4</sup> Toute modification des périmètres est soumise à la même procédure.

#### **Art. 51 Chaptalisation**

Le sucrage est autorisé conformément à l'ordonnance.

#### **Art. 52 Coupage**

Un coupage de 10% est autorisé :

- a) des vins rouges conformément à l'ordonnance;
- b) des vins blancs avec un vin blanc suisse de catégorie I.

## **Section 5 Vins d'appellation d'origine contrôlée Genève (AOC Genève)**

### **Art. 53 Teneurs minimales en sucre**

Les vins issus des vignes destinées à la production vinicole commerciale et situées dans le cadastre viticole dont les moûts atteignent les teneurs minimales en sucre :

	<i>Oechsle</i>	<i>Brix</i>
a) Chasselas	60°	(14,8%)
b) Gamay et Riesling-Sylvaner	65°	(15,8%)
c) Pinot noir et spécialités	68°	(16,6%)

ont droit à l'appellation AOC Genève, si les autres conditions fixées sont remplies.

### **Art. 54 Normes de limitation de la production**

La quantité produite est limitée à :

- a) cépages blancs 112 hl/hectare;
- b) cépages rouges 96 hl/hectare.

### **Art. 55 Chaptalisation**

Le sucrage est autorisé conformément à l'ordonnance.

### **Art. 56 Coupage**

Un coupage de 10% est autorisé :

- a) des vins rouges conformément à l'ordonnance;
- b) des vins blancs avec un vin blanc suisse de catégorie I.

## **Chapitre II Vins de catégories II et III (vins avec indication de provenance et vins sans appellation d'origine, ni indication de provenance)**

### **Art. 57 Teneur minimale en sucre**

Les teneurs minimales en sucre des vins des catégories II et III sont fixées par l'ordonnance sur le vin.

### **Art. 58 Limitation de la production**

Le Conseil d'Etat fixe annuellement une limitation de la production. Celle-ci doit être différenciée en fonction des catégories I, II, III. Il consulte au préalable l'Interprofession.

### **Art. 59 Coupage et sucrage**

Le coupage et le sucrage sont autorisés conformément à l'ordonnance.

## **Chapitre III Droit et contenu des appellations et désignations**

### **Art. 60 Dénomination cadastrale et lieu-dit**

<sup>1</sup> La dénomination cadastrale ou d'un lieu-dit s'applique aux récoltes des vignes comprises dans une aire topographiquement connue sous ces noms.

<sup>2</sup> La dénomination est formée du nom cadastral ou de celui du lieu-dit.

<sup>3</sup> 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;

<sup>4</sup> Les noms cadastraux et de lieux-dits admis pour désigner un périmètre AOC Premier cru ne peuvent pas être utilisés pour une autre désignation ou appellation.

### **Art. 61 Nom de commune ou de hameau**

<sup>1</sup> Le nom d'une commune ou d'un hameau peut désigner une appellation AOC Premier cru uniquement si un terme complémentaire lui est ajouté.

<sup>2</sup> La mention du nom d'une commune n'est pas autorisée pour les vins d'appellation AOC Genève.

### **Art. 62 Clos**

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

- a) soit sont cadastrées comme telles. Dans les cas justifiés, la dénomination peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës aux vignes considérées, pour autant qu'elles bénéficient des mêmes conditions de sol et d'exposition;

b) soit doivent être séparées des vignes voisines par 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. 63 Château**

<sup>1</sup> La dénomination « château » s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles voisines, qui forment une unité d'exploitation homogène et font partie d'une propriété comprenant un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

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

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

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

#### **Art. 64 Domaine**

<sup>1</sup> La dénomination « domaine » s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles formant une unité d'exploitation.

<sup>2</sup> 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, au nom cadastral de la ou des parcelles constituant la propriété ou à une dénomination de fantaisie choisie par l'exploitant.

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

<sup>4</sup> 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 60, 62 et 63 du présent règlement.

#### **Art. 65 Noms de fantaisie**

L'emploi de noms de fantaisie, ou de marques de commerce constituées avec les termes « clos », « château », « abbaye » est prohibé.

### **Titre IV Dispositions finales**

#### **Art. 66 Sanctions**

Les infractions au présent règlement sont passibles des peines pénales prévues au chapitre VII de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels, du 9 octobre 1992. Les articles 30 à 33 de la loi sur la viticulture, du 17 mars 2000, sont réservés.

#### **Art. 67 Emolument**

Le service perçoit l'émolument suivant pour chaque vin dégusté par la commission AOC :

- a) vin sélectionné : 100 F;
- b) demande spontanée de l'encaveur : 150 F.

#### **Art. 68 Clause abrogatoire**

Le règlement sur les vins genevois, du 14 juillet 1993 est abrogé.

#### **Art. 69 Dispositions transitoires**

##### ***Livre de cave***

<sup>1</sup> Les encaveurs disposent d'un délai jusqu'au 31 juillet 2000 pour établir leur livre de cave. Celui-ci doit indiquer les volumes stockés au 30 juin 2000.

##### ***Vins issus de vignes situées en zone frontalière***

<sup>2</sup> Pendant une période de 4 ans à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement, les vins issus des vignes situées dans la zone frontalière, dont les propriétaires ou usufruitiers sont domiciliés en Suisse, au sens de la loi fédérale sur les douanes, du 1<sup>er</sup> octobre 1925, peuvent :

- a) bénéficier de l'appellation d'origine Genève, pour autant qu'ils respectent, en particulier, les exigences prévues pour l'AOC Genève, figurant dans le titre III chapitre I section 5 du présent règlement, dont les autres dispositions sont applicables pour le surplus, à l'exception de la section relative à la dégustation;
- b) bénéficier d'une indication de provenance (catégorie II) ou d'une désignation vin blanc, vin rouge (catégorie III), pour autant qu'ils respectent, en particulier, les exigences prévues dans le titre III chapitre II du présent règlement, dont les autres dispositions sont applicables pour le surplus.