



« MARQUE VALAIS »

Cahier des charges

PRODUIT OU GROUPE DE PRODUIT : Fendant Appellation d'Origine Contrôlée Valais / AOC Valais

Coordonnées du groupement demandeur

Nom, adresse : Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais
Av. de la Gare 2, CP 144, 1964 Conthey

Tél. : 027/345.40.80, **Fax :** 027/345.40.81, **Email :** info@lesvinsduvalais.ch

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
1.1. Valeurs	Lien étroit avec le terroir	Le chasselas est un cépage traditionnel du Valais. Le vin Fendant est une appellation uniquement valaisanne.	Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), Art 32 alinéa 2, lettre a
1.2. Valeurs	Association modernité et tradition	le Fendant prend son véritable essort en Valais dès le milieu du 19e siècle. 9 Suisses sur 10 connaissent le Fendant. Premier vin du renouveau qualitatif valaisan. C'est un vin qui a su s'adapter au marché et aux goûts du consommateur.	
1.3. Valeurs	Propriétés organoleptiques conférant une forte typicité	Le Fendant est un vin AOC Valais issu exclusivement du cépage chasselas. Il exprime au mieux la diversité des terroirs valaisans.	Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), Art 49
1.4. Valeurs	Autres valeurs véhiculées par le produit	Ethnique, convivial, emblématique du Valais.	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
2.1. genre de produit	Provenance valaisanne des matières premières	Le Fendant « marque Valais » doit provenir de raisins cueillis, pesés et, sondés en Valais. Le Fendant est issu à 100%	Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), Art 40, alinéa 1

		de raisins valaisans.	
2.2. genre de produit	Provenance suisse car quantités insuffisantes en Valais	Non.	
2.3. genre de produit	Provenance étrangère car production impossible en Suisse, max 10% du poids total du produit transformé	Non.	
2.4. genre de produit	Elaboration du produit en Valais	Le Fendant « marque Valais » doit être vinifié et embouteillé en Valais.	Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), chapitre 7

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.1.	Règles fondamentales d'élaboration	Chasselas à 100%. Millésime obligatoire. L'assemblage de millésimes est interdit. Vinification selon les normes AOC Valais.	Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), chap 7
3.2.	Exigences environnementales pour la production	Certificat VITISWISS. (Voir annexes 2 et 3).	OIC (contrôle accrédité)
3.3.	Exigences sociales pour la production	Convention collective de travail dans l'agriculture. Un contrat de collaboration permettant une juste rémunération du vigneron doit être établi entre l'acheteur et le vendeur de raisins.	Service de la protection des travailleurs
3.4.	Exigences sociales pour la transformation	Respect du code des obligations. Contrat type de travail pour ouvrier de cave (11.04.73) Le Fendant «marque Valais» ne peut être élaboré que par des caves physiquement établies en Valais.	Service de la protection des travailleurs
3.5.	Exigences liées à l'emballage du produit	Le Fendant «marque Valais» est embouteillé dans une bouteille spécifique. Voir 3.6. L'étiquetage se fait selon les normes définies par l'Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04).	Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), art 59 et ss Laboratoire cantonal pour les exigences légales.

		<p>Les dénominations acceptées sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Fendant - Appellation d'Origine Contrôlée Valais" écrit en toutes lettres. - « Fendant AOC Valais ». <p>L'étiquette doit être validée par le Chimiste cantonal.</p>	
3.6.	Exigences liées à la bouteille	<p>La forme de la bouteille « marque Valais » s'inspire de la tradition valaisanne.</p> <p>Contenance 75cl.</p> <p>La «marque Valais» figure sur la bouteille.</p>	
3.7.	Exigences liées à la mise en marché du produit	Le Fendant «marque Valais» ne peut être mis en marché qu'à partir du 31 mars de l'année qui suit le millésime.	
3.8.	Exigences liées à la mise en marché du produit : dégustation du produit	Les Fendant « marque Valais » sont prélevés et dégustés systématiquement par la commission de dégustation de l'Interprofession..	Contrôle par la commission de dégustation 2x par an (printemps, automne).

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
4.1.	Exigences légales concernant les conditions de production	<p>Limites quantitatives de production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chasselas : 1.4 kg/m² <p>Les systèmes de culture autorisés sont les suivants : gobelet, cordon de Royat (permanent/fixe), guyot, culture à plan de palissage vertical; les autres systèmes sont prohibés.</p>	<p>Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), Art. 43</p> <p>Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), Art. 92, alinéa 1c</p>
4.2.	Respect de la législation alimentaire	<p>Vinification selon les normes de l' Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04).</p> <p>Les produits œnologiques autorisés doivent répondre aux prescriptions du droit alimentaire suisse, ou en cas d'absence d'indications dans la législation suisse, à celles du Code œnologique international.</p>	<p>Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04), chap 7</p> <p>Normes de l'OIV</p>

		Pratiques œnologiques admises selon les normes de l'Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques.	Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, Chapitre 2
4.4.	Absence d'OGM	Interdit par l'AOC Valais.	
4.5.	Traçabilité assurée	Suivi qualité vignes Suivi organoleptique Autocontrôle Contrôle de cave	Contrôle CSCV-OIC
4.6.	Séparation des flux assurée	Numéro de lot.	Contrôle CSCV-OIC

Organisme de contrôle :

Nom, adresse : OIC Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6

Tél. : 021/601.53.75 fax : 021/601.53.79, Email : info-oic@oic-izs.ch

Annexes jointes au dossier :

1. Ordonnance sur la vigne et le vin (17.03.04),
2. VITISWISS : Exigences pour l'obtention du certificat VITISWISS 2009
3. VITISWISS : Efforts particuliers pour le certificat VITISWISS 2009
4. Convention collective de travail dans l'agriculture
5. Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques (23.11.05)