

Ordonnance DIAF sur la vigne et le vin

du 01.10.2009 (version entrée en vigueur le 01.01.2024)

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

Vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture (LAgr) et l'ordonnance fédérale du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin);

Vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) et l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons;

Vu la loi du 3 octobre 2006 sur l'agriculture (LAgr);

Vu la loi du 13 juin 2007 sur la sécurité alimentaire (LSAI);

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

Sur le préavis de la Commission de viticulture,

Adopte ce qui suit:

1 Dispositions générales

Art. 1 **Objet**

¹ La présente ordonnance a pour objet la réglementation de la mise en œuvre des mesures d'exécution se rapportant à la vigne et au vin, notamment au sens des articles 6 et 23 et suivants LAgr et des articles 10 et suivants et 60 et suivants RAgr.

² Sont réservées les dispositions spéciales prévues par la législation sur les denrées alimentaires.

Art. 2 **But**

¹ Les dispositions ainsi édictées visent à promouvoir la qualité et l'authenticité du raisin et du vin, à assurer la pérennité du secteur vitivinicole et à favoriser la commercialisation des vins issus des vignobles du Vully et de Cheyres/Font.

2 Culture de la vigne

Art. 3 Zone vinicole

¹ Par zone vinicole, on entend la zone groupant les surfaces propices à la production de vin, au sens de l'article 2 al. 2 et de l'article 5 de l'ordonnance fédérale sur le vin.

² Elle est définie par le plan d'affectation des zones au sens de la loi sur l'aménagement du territoire et les constructions (LATeC).

Art. 4 Cadastre viticole – Définition

¹ Le cadastre englobe toutes les surfaces plantées et cultivées uniformément en vigne (art. 1 de l'ordonnance fédérale sur le vin), dont:

- a) les biens-fonds situés dans la zone vinicole;
- b) les parcelles situées en dehors de la zone vinicole qui sont au bénéfice d'une autorisation de plantation conformément à l'article 9.

Art. 5 Cadastre viticole – Etablissement et contenu

¹ Le cadastre est établi sur la base du cadastre des biens-fonds.

² Une fiche est constituée pour chaque immeuble immatriculé au registre foncier. Elle comprend:

- a) le nom de la commune où le bien-fonds est situé;
- b) le numéro d'article correspondant au numéro du registre foncier, éventuellement avec le nom de la localité ou du lieu-dit;
- c) les nom et prénom du ou des propriétaires et de l'exploitant ou des exploitants;
- d) la surface viticole en mètres carrés;
- e) le ou les cépages avec la surface correspondante;
- f) la ou les désignations des vins issus de l'immeuble ou la parcelle en cause;
- g) la mention selon laquelle ladite surface est destinée ou non à la production de vin.

Art. 6 Cadastre viticole – Validation des données

¹ Les inscriptions ou les enregistrements des données requises ne sont portés au cadastre viticole qu'après leur validation par Grangeneuve.

Art. 7 Cadastre viticole – Publicité

¹ Quiconque justifie d'un intérêt peut consulter le cadastre viticole.

Art. 8 Obligations des propriétaires et des exploitants

¹ Les propriétaires ou les exploitants des biens-fonds viticoles doivent annoncer à Grangeneuve au fur et à mesure, mais au plus tard le 30 juin de chaque année, toutes les modifications qui se rapportent aux mentions figurant à l'article 5.

Art. 9 Plantation

¹ Quiconque plante des nouvelles vignes, au sens de l'article 2 de l'ordonnance fédérale sur le vin, doit requérir préalablement une autorisation de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (ci-après: la Direction).

² En principe, la plantation de toute nouvelle vigne destinée à la production vinicole ne peut être autorisée que dans la zone vinicole.

³ Des plantations hors zone vinicole peuvent être autorisées à titre exceptionnel. Dans ce cas, les exigences de l'article 2 al. 2 de l'ordonnance fédérale sur le vin doivent être prises en compte.

⁴ Aucune autorisation n'est requise pour une nouvelle plantation unique d'une surface de 100 m² au maximum, dont les produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant, à la condition que ce dernier ne possède ni n'exploite aucune autre vigne.

Art. 10 Reconstitution

¹ Toute reconstitution de surfaces viticoles, au sens de l'article 3 de l'ordonnance fédérale sur le vin, doit être obligatoirement notifiée à Grangeneuve en vue de son enregistrement au cadastre viticole.

² Grangeneuve établit à cet égard les formules types qui comprennent les données essentielles pour l'enregistrement au cadastre viticole.

Art. 11 Méthode de plantation et de culture de la vigne

¹ Les plantations de nouvelle vigne, la reconstitution de surface viticole ainsi que les méthodes de culture sont régies par les prescriptions fédérales en vigueur et les recommandations des services techniques concernés.

² En particulier, chaque exploitant et, à défaut, le propriétaire est tenu:

- a) de cultiver et d'entretenir les surfaces sises en zone vinicole en vigne productive;
- b) de procéder en temps utile à des traitements appropriés contre les parasites;
- c) de prendre les mesures nécessaires pour détruire les végétaux nuisibles qui constituent un danger sanitaire pour les parcelles voisines.

³ En cas de carence, Grangeneuve peut ordonner que les travaux nécessaires soient exécutés par des tiers à charge des personnes concernées.

Art. 12 Encépagement

¹ Sont autorisés les cépages qui figurent dans l'annexe 1.

² La plantation de cépages non autorisés peut être admise à titre d'essai, avec l'autorisation de la Direction. L'autorisation peut être assortie de conditions.

3 Désignation

Art. 13 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Appellations reconnues

¹ Sont reconnues les appellations suivantes:

- a) pour le vignoble du Vully, l'appellation «Vully Appellation d'origine contrôlée»;
- b) pour le vignoble de Cheyres/Font, l'appellation «Cheyres Appellation d'origine contrôlée».

² La mention «Appellation d'origine contrôlée» et/ou son acronyme «AOC» doit figurer sur l'étiquette.

Art. 14 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Cépages

¹ Les cépages autorisés en vue de la production de vin d'appellation d'origine contrôlée figurent dans l'annexe 1.

Art. 15 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Qualités

¹ Seuls les vins qui proviennent de vignes cultivées selon les prescriptions légales et les directives techniques peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

² Ils doivent en plus répondre aux exigences figurant aux articles 16 à 19.

³ En outre, l'arrosage des vignes est interdit au-delà de la véraison.

Art. 16 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Aires de production

¹ Peuvent bénéficier des appellations définies à l'article 13 les vins issus des aires de production de raisins, respectivement du vignoble du Vully et du vignoble de Cheyres/Font.

² Le vignoble du Vully comprend les aires de production de raisins sises sur la commune fribourgeoise de Mont-Vully et sur la commune vaudoise de Vully-les-Lacs.

Art. 17 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Teneur en sucre et rendement

¹ Les teneurs naturelles minimales en sucre et les limitations de production fixées chaque année par la Direction, conformément à l'article 10 RAgr, doivent être respectées.

² Pour le vignoble du Vully, les teneurs naturelles minimales en sucre sont les suivantes:

- | | |
|-------------------|-------------|
| a) Chasselas: | 64° Oechsle |
| b) Autres blancs: | 70° Oechsle |
| c) Pinot noir: | 75° Oechsle |
| d) Autres rouges: | 70° Oechsle |

Art. 18 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Vinification

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

² En particulier, pour être mis au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée, les moûts doivent être logés dans des cuves séparées, portant de façon visible l'origine ou la provenance du vin.

^{2bis} Le coupage ne peut être effectué qu'avec des vins suisses de même couleur et de même classe.

³ Par ailleurs, l'utilisation de morceaux ou de copeaux de chêne à des fins d'aromatisation est interdite.

Art. 19 Appellation d'origine contrôlée (AOC) – Qualité organoleptique

¹ 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 par la Commission de dégustation prévue à l'article 31, selon un standard de qualité généralement reconnu par les professionnels de l'œnologie.

Art. 20 Conditions générales

¹ Les dénominations prévues aux articles 20a à 25b ne sont applicables que pour les apports de vendange répondant aux critères AOC définis aux articles 13 à 19.

Art. 20a Désignation des cépages blancs

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

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

Art. 21 Dénomination de cru

¹ Peuvent être utilisées, comme dénomination de cru, les expressions telles que «clos», «château», «domaine», suivies d'un nom cadastral ou d'un lieu-dit.

Art. 22 Dénomination cadastrale

¹ Un nom cadastral peut être utilisé pour désigner un vin issu de la récolte de parcelles cadastrées sous ce nom.

² La dénomination cadastrale peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës, à la condition que ces dernières représentent des qualités de sol et des conditions d'exposition identiques.

Art. 23 Lieu-dit

¹ La dénomination d'un lieu-dit s'applique aux vins issus de parcelles de vignes situées dans une aire connue sous ce nom.

Art. 24 Domaine

¹ La dénomination de domaine s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles formant une unité d'exploitation.

² 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.

³ Seule la dénomination d'un domaine répondant aux conditions précitées peut être fournie avec le nom du propriétaire.

Art. 25 Clos

¹ La dénomination de «clos» s'applique à la récolte d'une ou de plusieurs parcelles qui sont cadastrées comme telles.

² L'appellation est suivie du nom cadastral associé au mot «clos».

Art. 25a Vendanges tardives

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

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

³ Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

Art. 25b Sélection de grains nobles

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

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

³ Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

4 Contrôles

Art. 26 Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange – Champ d'application

¹ Le contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange porte sur toute la récolte de raisins destinés à la commercialisation de vin, à l'exception du raisin de table.

Art. 27 Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange – Acquit

¹ Avant le début de chaque vendange, sur la base des données du cadastre viticole, Grangeneuve délivre à l'exploitant un certificat fixant la quantité maximale de raisin pouvant être utilisée pour la production de vin (art. 24b de l'ordonnance fédérale sur le vin).

² Lors de chaque apport de vendange, l'acquit doit être présenté à l'encaveur

Art. 28 Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange – Système de contrôle

¹ Le contrôle de la vendange est effectué selon le principe de l'autocontrôle par l'encaveur et de la surveillance de l'autocontrôle sur la base d'une analyse des risques.

Art. 29 Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange – Obligations de l'encaveur

¹ Pour chaque lot de vendange, l'encaveur doit saisir les données prévues à l'article 29 de l'ordonnance fédérale sur le vin, au moyen de l'outil informatique mis à sa disposition par Grangeneuve.

² Les données saisies doivent être transmises à Grangeneuve au plus tard le 30 novembre de l'année du millésime, sauf pour les vendanges tardives pour lesquelles le délai est reporté au 31 décembre.

Art. 29a Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange – Surveillance de l'autocontrôle

¹ Grangeneuve est chargé de la surveillance de l'autocontrôle de l'encaveur sur la base d'une analyse des risques.

² A cet effet, il dispose des commissaires viticoles et peut requérir l'appui du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires pour assurer l'exécution de contrôles spécialisés.

³ Grangeneuve établit une fiche de cave pour chaque encaveur qui a encavé des raisins au titre des acquits délivrés par Grangeneuve.

Art. 29b Contrôle qualitatif et quantitatif de la vendange – Résultats du contrôle et statistiques

¹ Grangeneuve est responsable de la communication des résultats du contrôle de la vendange et des statistiques prévus à l'article 30b de l'ordonnance fédérale sur le vin.

Art. 30 Contrôle du commerce des vins

¹ Le contrôle du commerce des vins est réglé conformément aux dispositions spéciales de la législation en matière de sécurité alimentaire.

Art. 31 Dégustation – Commission

¹ En vue du contrôle organoleptique des vins (art. 19), la Direction nomme pour chaque période administrative une Commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC); celle-ci est composée d'un président et de quatre membres.

² Le président doit disposer d'une formation adéquate, d'une large expérience dans le domaine de l'œnologie et ne pas avoir d'intérêt particulier dans la production vitivinicole du Vully et de Cheyres.

³ Les membres doivent être issus des milieux professionnels concernés et disposer des connaissances nécessaires en la matière.

⁴ Les modalités et l'organisation des dégustations font l'objet d'une ordonnance séparée.

Art. 32 Dégustation – Périodicité

¹ Grangeneuve veille à ce que la production de chaque cave fasse l'objet d'une dégustation officielle en moyenne tous les trois ans.

Art. 33 Financement

¹ Les coûts relatifs à la surveillance de l'autocontrôle de la vendange et au contrôle organoleptique des vins sont pris en charge par le budget de l'Etat.

Art. 34 ...**5 Dispositions finales****Art. 35** Mise à jour du cadastre viticole

¹ Le cadastre viticole a été mis à jour le 31 décembre 2015.

² Les surfaces de vigne situées hors de la zone vinicole qui ne peuvent être mises au bénéfice d'une autorisation doivent être arrachées.

³ Toutefois, les surfaces sur lesquelles la production vinicole professionnelle a été légalement pratiquée jusqu'à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance sont mises au bénéfice d'une autorisation.

Art. 35a ...**Art. 35b** Procédés de vinification et désignation des cépages blancs

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

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

Art. 36 Entrée en vigueur

¹ Cette ordonnance entre en vigueur le 1^{er} octobre 2009.

A1 ANNEXE 1 – Liste des cépages autorisés (art. 12 et 14)**Art. A1-1** Cépages blancs

¹ La liste des cépages blancs autorisés est la suivante:

Aligoté

Altesse

Amigne

Arvine (petite)

Auxerrois

Bouvier

Cabernet blanc
Chardonnay
Charmont
Chasselas
Completer
Chenin blanc
Divona
Doral
Elbling
Floreal
Freiburger / Freisamer
Gewürztraminer
Gouais
Johanniter
Kerner
Marsanne blanche
Müller Thurgau / Riesling-Sylvaner
Muscaris
Muscat
Nobling
Pinot Blanc
Pinot Gris
Räuschling
Rèze
Riesling
Sauvignac
Sauvignon blanc
Sauvignon Gris
Sauvignon Soyhières
Savagnin blanc
Sémillon
Seyval blanc

Solaris
Souvignier gris
Sylvaner
Viognier

Art. A1-2 Cépages rouges

¹ La liste des cépages rouges autorisés est la suivante:

Ancellotta
Cabaret noir
Cabernello
Cabernet Cortis
Cabernet Dorsa
Cabernet franc
Cabernet Jura
Cabernet Noir
Cabernet-Sauvignon
Cabertin
Carminoir
Cornalin
Cornarello
Dakapo
Diolinoir
Divico
Dornfelder
Dunkelfelder
Galotta
Gamarello
Gamaret
Gamay
Garanoir
Humagne rouge
Léon Millot
Malbec

Mara
Maréchal Foch
Merello
Merlot
Mondeuse
Nerolo
Pinotin
Pinot Noir
Regent
Saint-Laurent
Satin noir
Siramé
Syrah
Trousseau
Zweigelt

A2 ANNEXE 2 – Procédés de vinification admis pour les vins d'appellation d'origine contrôlée (art. 18)

Art. A2-1 Edulcoration

¹ L'édulcoration à l'aide de moût de raisins, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou de tout autre produit similaire est interdite.

² Pour les vins mousseux, l'utilisation de moût concentré rectifié est admise pour l'élaboration de liqueur de tirage ou d'expédition.

Art. A2-2 Enrichissement

¹ Les opérations d'enrichissement peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin:

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

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

Art. A2-3 Teneur en anhydride sulfureux

¹ La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins de types vins doux, vendanges tardives et sélection de grains nobles.

² Par vins doux, on entend les vins qui ont une teneur en sucre exprimée par la somme glucose et fructose égale ou supérieure à 45 g/l.

Art. A2-4 Teneur en acidité volatile

¹ Les vins qui ont un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol. et qui ont soit subi une période de vieillissement d'au moins deux ans, soit été élaborés selon des méthodes particulières ne peuvent avoir une teneur en acidité volatile supérieure à:

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

² Par méthodes particulières, on entend les productions de vins doux au sens de l'article A2-3, de vendanges tardives et de sélection de grains nobles.

ANNEXES SOUS FORME DE DOCUMENTS SÉPARÉS

Annexe 1: ...

Annexe 2: ...

Tableau des modifications – Par date d'adoption

Adoption	Élément touché	Type de modification	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
01.10.2009	Acte	acte de base	01.10.2009	2009_113
11.03.2010	Art. 13	modifié	01.10.2009	2010_040
11.03.2010	Art. 18	modifié	01.10.2009	2010_040
11.03.2010	Art. 35a	introduit	01.10.2009	2010_040
11.03.2010	Annexe 1	contenu modifié	01.10.2009	2010_040
01.07.2011	Art. 15	modifié	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Art. 16	modifié	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Art. 17	modifié	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Art. 18	modifié	01.07.2011	2011_060
01.07.2011	Annexe 1	contenu modifié	01.07.2011	2011_060
18.12.2013	Annexe 1	contenu modifié	01.10.2013	2013_134
01.07.2015	Art. 14	modifié	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 18	modifié	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 20	modifié	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 20a	introduit	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 25a	introduit	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 25b	introduit	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Art. 35b	introduit	01.07.2015	2015_071
01.07.2015	Annexe 2	introduit	01.07.2015	2015_071
25.04.2018	Art. 16	modifié	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 27	modifié	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 28	modifié	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 29	modifié	01.07.2015	2018_028
25.04.2018	Art. 29a	introduit	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 29b	introduit	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 33	modifié	01.07.2018	2018_028
25.04.2018	Art. 34	abrogé	01.07.2018	2018_028
27.03.2020	Art. 12 al. 1	modifié	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Section A1	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Art. A1-1	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Art. A1-2	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Section A2	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Art. A2-1	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Art. A2-2	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Art. A2-3	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Art. A2-4	introduit	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Annexe 1	abrogé	01.04.2020	2020_036
27.03.2020	Annexe 2	abrogé	01.04.2020	2020_036
26.11.2021	Préambule	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 6 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 8 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 10 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 10 al. 2	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 11 al. 3	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 27 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 29 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 29 al. 2	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 29a al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 29a al. 3	modifié	01.01.2022	2021_161

Adoption	Elément touché	Type de modification	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
26.11.2021	Art. 29b al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 32 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
26.11.2021	Art. 35 al. 1	modifié	01.01.2022	2021_161
22.12.2023	Art. 13 al. 2	introduit	01.01.2024	2023_124
22.12.2023	Art. 35a	abrogé	01.01.2024	2023_124
22.12.2023	Art. A1-1 al. 1	modifié	01.01.2024	2023_124
22.12.2023	Art. A1-2 al. 1	révisé totalement	01.01.2024	2023_124

Tableau des modifications – Par article

Elément touché	Type de modification	Adoption	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
Acte	acte de base	01.10.2009	01.10.2009	2009_113
Préambule	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 6 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 8 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 10 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 10 al. 2	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 11 al. 3	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 12 al. 1	modifié	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. 13	modifié	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Art. 13 al. 2	introduit	22.12.2023	01.01.2024	2023_124
Art. 14	modifié	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 15	modifié	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 16	modifié	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 16	modifié	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 17	modifié	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 18	modifié	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Art. 18	modifié	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Art. 18	modifié	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 20	modifié	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 20a	introduit	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 25a	introduit	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 25b	introduit	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Art. 27	modifié	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 27 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 28	modifié	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 29	modifié	25.04.2018	01.07.2015	2018_028
Art. 29 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 29 al. 2	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 29a	introduit	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 29a al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 29a al. 3	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 29b	introduit	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 29b al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 32 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 33	modifié	25.04.2018	01.07.2018	2018_028
Art. 34	abrogé	25.04.2018	01.07.2018	2018_028

Elément touché	Type de modification	Adoption	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
Art. 35 al. 1	modifié	26.11.2021	01.01.2022	2021_161
Art. 35a	introduit	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Art. 35a	abrogé	22.12.2023	01.01.2024	2023_124
Art. 35b	introduit	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Section A1	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A1-1	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A1-1 al. 1	modifié	22.12.2023	01.01.2024	2023_124
Art. A1-2	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A1-2 al. 1	révisé totalement	22.12.2023	01.01.2024	2023_124
Section A2	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A2-1	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A2-2	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A2-3	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Art. A2-4	introduit	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Annexe 1	contenu modifié	11.03.2010	01.10.2009	2010_040
Annexe 1	contenu modifié	01.07.2011	01.07.2011	2011_060
Annexe 1	contenu modifié	18.12.2013	01.10.2013	2013_134
Annexe 1	abrogé	27.03.2020	01.04.2020	2020_036
Annexe 2	introduit	01.07.2015	01.07.2015	2015_071
Annexe 2	abrogé	27.03.2020	01.04.2020	2020_036