

Règlement sur les appellations d'origine contrôlée (AOCR)

La Fédération des vignerons du lac de Bienne et la Fédération des vignerons du lac de Thoue¹,

vu l'article 21 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin)² et l'article 4 de la loi du 13 septembre 1995 sur la viticulture (LVit)³,

arrêtent:

But et champ d'application

Art. 1 ¹ Le présent règlement régit l'utilisation des appellations d'origine contrôlée pour tous les vins bernois provenant des régions de production, définies par le canton, du lac de Bienne, du lac de Thoue et du reste du territoire cantonal, dans le but de protéger les appellations, de garantir la qualité et de promouvoir la commercialisation.

² Les communes de Steffisburg et de Seftigen sont rattachées à la région de production du lac de Thoue.

³ On entend par vin, dans le présent règlement, le vin tranquille, le vin mousseux, le vin pétillant ou vin perlé et le vin de liqueur au sens de l'ordonnance du DFI du 29 novembre 2013 sur les boissons alcooliques⁴. [Introduit le 25.03.2015]

Appellations d'origine contrôlée

Art. 2 Les vins provenant des régions de production ont le droit de porter une appellation d'origine contrôlée s'ils remplissent les conditions ci-dessous. Ces appellations sont protégées.

Utilisation d'appellations géographiques

Art. 3 ¹ Seuls les vins provenant de raisins de vignobles du cadastre viticole du canton de Berne ont le droit à l'appellation d'origine contrôlée AOC.

² Un vin provenant à 100 pour cent du canton de Berne peut porter l'appellation «*Berne AOC*».

³ Un vin provenant à 100 pour cent d'une région de production peut porter l'appellation «*Région de production AOC*».

¹ Depuis le 5.7.2012, Fédération des vignerons du lac de Thoue-Berne

² RS 916.140

³ RSB 916.141.1

⁴ RS 817.022.110

⁴ Un vin provenant à 85 pour cent d'un village ou d'un hameau précis peut porter comme appellation d'origine contrôlée Berne ou la région de production dans laquelle se trouve le village ou le hameau, et comme indication géographique complémentaire le nom de ce village ou de ce hameau. Dans le cas de l'utilisation de l'indication du village/hameau, l'aire de production définie dans le plan cadastral actuel de la fédération des vigneron·ne·s fait foi. Lors de l'indication de la région de production les 15 pour cent restants doivent provenir de la région de production concernée, lors de l'indication Berne AOC du canton de Berne.

⁵ Un vin provenant à 100 pour cent d'une parcelle inscrite dans l'annexe de l'AOCR [Teneur du 25.03.2015] peut porter le nom de cette parcelle ou le nom traditionnel de cette parcelle, avec l'adjonction obligatoire du village dans lequel la parcelle est située et de la région de production ou Berne.

⁶ Pour les vins AOC qui ne peuvent pas être attribués aux régions de production du lac de Biene ou du lac de Thoun ou aux communes de Steffisburg et de Seftigen rattachées à la Fédération des vigneron·ne·s du lac de Thoun, les catégories au sens de l'article 3, alinéa 3 sont supprimées, ainsi que l'adjonction de la région de production selon l'article 3, alinéas 4 et 5. Pour les vins AOC provenant de la parcelle de l'île St-Pierre sur le lac de Biene, l'adjonction du village selon l'article 3, alinéa 5 est supprimée.

⁷ Pour les vins au sens de l'article 3, alinéas 2 à 4 et alinéa 6 AOCR, ainsi que pour les vins portant l'appellation « Village » ou « Château »/« Schloss », les possibilités de coupage au sens de l'article 8 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques demeurent réservées. Les vins portant l'appellation d'une parcelle au sens de l'article 3, alinéa 5 AOCR ne peuvent être coupés qu'avec des vins AOC de la même région de production. Les vins rosés AOC peuvent être coupés avec des vins blancs à concurrence de 10 pour cent. [Teneur du 25.03.2015]

Présentation des étiquettes et indications de qualité

Art. 4 ¹ La mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », obligatoire, doit figurer sur l'étiquette principale où elle sera accolée à l'appellation d'origine géographique selon les plans du cadastre.

² L'utilisation d'appellations d'origine géographique selon les plans du cadastre et en relation avec la mention du siège de la raison sociale selon l'article 10, alinéa 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques est interdite, si elle peut faire croire à une origine fautive du vin.

³ Toutes les prescriptions du législateur doivent être respectées.

⁴ Pour l'inscription sur les étiquettes, les possibilités suivantes sont autorisées:

a) *Berne AOC* pour les vins avec appellation d'origine selon l'article 3, alinéa 2.

b) *Région de production AOC* ou *Région de production* appellation d'origine contrôlée pour les vins avec appellation d'origine selon l'article 3, alinéa 3.

Dans ce cas, la région de production correspond à la région géographique définie dans le plan cadastral actuel de la fédération des vigneron·ne·s, par ex. « Lac de Biene AOC » ou « Lac de Thoun appellation d'origine contrôlée ».

c) *Village/hameau + Région de production* ou *Berne AOC* ou *Village/hameau + Région de production* ou *Berne* appellation d'origine contrôlée pour les vins avec ap-

pellation d'origine au sens de l'article 3, alinéa 4. Dans ce cas, l'aire de production correspond à l'aire géographique définie dans le plan cadastral actuel de la fédération de vigneron, par ex. «Schafiser Lac de Biene AOC» ou «Oberhofen Lac de Thone appellation d'origine contrôlée».

d) *Parcelle + village + région de production* ou *Berne AOC* ou *parcelle + village + région de production* ou *Berne* appellation d'origine contrôlée pour les vins avec appellation d'origine au sens de l'article 3, alinéa 5. Dans ce cas, l'aire de production correspond à l'aire géographique définie dans le plan cadastral actuel de la fédération de vigneron, par ex. «Marnin Schafis Lac de Biene AOC», «Marnin Schafis Lac de Biene appellation d'origine contrôlée» ou, dans le cas de l'île St-Pierre, «île St-Pierre Lac de Biene AOC» selon l'article 3, alinéa 6.

Plan cadastral AOC

Art. 5 ¹ Les plans cadastraux doivent être établis individuellement pour chaque région de production par les fédérations des vigneron et communiqués au Service de la viticulture du canton de Berne. Les plans cadastraux montrent clairement la limite des aires géographiques au sens de l'article 3 (régions, village/hameau et parcelles), dont l'appellation peut être utilisée comme appellation d'origine contrôlée ou comme indication géographique complémentaire. Ces limites correspondent aux frontières politiques.

² En complément aux plans cadastraux, chaque fédération des vigneron doit tenir une liste des appellations admises.

Cépages

Art. 6 ¹ Les cépages admis pour la production de vins AOC sont fixés individuellement par les fédérations des vigneron pour les régions de production et communiqués au Service de la viticulture du canton de Berne.

² Les cépages doivent être énumérés sur l'étiquette principale dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le vin doit être issu à 85 pour cent au moins des cépages mentionnés, les cépages des 15 pour cent restants du vin peuvent être omis. [Teneur du 25.03.2015]

Méthodes de culture

Art. 7 Le raisin utilisé pour la production de vins dotés de l'appellation d'origine contrôlée doit provenir de parcelles exploitées et plantées selon les systèmes de culture traditionnels et reconnus, comme par exemple le gobelet, la guyot basse ou la culture mi-haute en taille guyot ou cordon royat.

Teneur minimale en sucre et limitation de la production

Art. 8 ¹ Une fois par an, jusqu'au 15 juin [Teneur du 28.03.2012] dernier délai, les fédérations de vigneron fixent individuellement pour les régions de production la teneur minimale en sucre et le rendement maximal de chaque cépage autorisé. Elles communiquent ces valeurs, qui doivent répondre aux exigences du droit fédéral, au Service de la viticulture du canton de Berne.

² Lors que le rendement maximal est dépassé, tout le lot est déclassé en vin de pays ou en vin de table, et non pas seulement le surplus. Ceci est également applicable lorsque le surplus d'une parcelle AOC est distillé ou transformé en jus de raisin ou autres.

³ La décision à cet effet est rendue par l'assemblée générale de chaque fédération de vignerons uniquement pour sa propre région de production.

⁴ Pour l'appellation Berne AOC, qui peut être utilisée pour l'ensemble du territoire cantonal, ce sont la teneur minimale en sucre la plus faible et le rendement maximal le plus élevé fixés par les deux fédérations de vignerons pour leur région de production qui s'appliquent.

Méthodes de vinification

Art. 9 ¹ Seules les méthodes de vinification autorisées par l'annexe 2 [*Teneur du 25.03.2015*] de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques peuvent être utilisées.

² L'utilisation de copeaux, de chips, de granulats de chêne, etc. est autorisée pour la vinification de vins AOC, à condition qu'elle soit mentionnée sur l'étiquette.

³ En cas d'enrichissement, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 2,5 % vol. au plus et le titre alcoométrique total ne peut dépasser 15 % vol. [*Introduit le 25.03.2015*]

Termes vinicoles spécifiques

Art. 10 ¹ Sélection/Auslese: désignation d'un vin AOC de qualité supérieure à la moyenne, que le producteur ou la productrice veut singulariser. Un seul vin par cépage, millésime et appellation d'origine peut être désigné comme sélection. Les critères permettant de différencier une sélection doivent être vérifiables et identifiables. [*Teneur du 25.03.2015*]

² Sélection de grains nobles/Beerenauslese: désignation d'un vin AOC élaboré avec des raisins atteints de pourriture noble. La teneur minimale naturelle en sucre est de 26,0 % Brix. Tout enrichissement ou concentration est interdit. [*Teneur du 25.03.2015*]

³ Château/Schloss + nom du bâtiment: désignation d'un vin AOC dont le producteur ou la productrice dispose, dans une même région de production, d'un bâtiment historique représentatif et de son domaine viticole, en propriété ou en affermage, et y a produit ce vin à partir de raisins provenant de cette région. [*Teneur du 25.03.2015*]

⁴ Vendange tardive/Spätlese: désignation d'un vin AOC de qualité supérieure à la moyenne, que le producteur ou la productrice veut singulariser. Un seul vin par cépage, millésime et appellation d'origine peut être désigné comme vendange tardive. Les critères permettant de différencier une vendange tardive doivent être vérifiables et identifiables. La teneur minimale naturelle en sucre doit dépasser d'au moins 1 % Brix la moyenne annuelle cantonale pour ce cépage dans cette région. [*Teneur du 25.03.2015*]

⁵ Réserve/Reserve: désignation d'un vin AOC mis dans le commerce après une période de vieillissement d'au moins 18 mois pour les vins rouges et 12 mois pour les vins blancs à partir du 1^{er} octobre de l'année de récolte. [Teneur du 25.03.2015]

⁶ Nom du village/hameau + « Village » + région de production ou Berne AOC, ou nom du village/hameau + « Village » + région de production ou Berne appellation d'origine contrôlée : désignation d'un vin AOC provenant à 85 pour cent de ce village ou de ce hameau, par exemple Schernelz Village Lac de Biemme AOC. [Introduit le 25.03.2015]

Commission AOC

Art. 11 ¹ Les fédérations de vignerons désignent une commission AOC composée de 5 membres au minimum. [Teneur du 28.03.2012]

² La commission se constitue elle-même.

³ La commission AOC contrôle que le présent règlement soit respecté.

Devoirs des producteurs lors de contrôles

Art. 12 ¹ Tout producteur désireux de commercialiser des vins d'appellation d'origine contrôlée doit, sur demande, mettre six bouteilles [Teneur du 28.03.2012] à disposition de la commission AOC.

² Tous les documents attestant la provenance et l'origine du produit doivent être fournis sur demande à la commission AOC.

Analyse et examen organoleptique

Art. 13 ¹ Chacune des entreprises d'encavage est appelée à présenter, en principe à un rythme quinquennal, une sélection de vins que la commission AOC contrôlera conformément aux critères du présent règlement. Lorsque les circonstances le justifient, la commission peut convoquer d'autres entreprises pour le contrôle. L'entreprise dont le vin est contesté subira un nouveau contrôle l'année suivante. [Teneur du 18.10.2013]

² Les entreprises d'encavage dont la capacité n'excède pas 15 000 l doivent fournir un échantillon par contrôle, celles dont la capacité se situe entre 15 et 25 000 l deux échantillons et celles dont la capacité est supérieure à 25 000 l trois échantillons. Ces échantillons sont désignés par la commission AOC.

³ L'évaluation des vins est organisée par la Fédération des vignerons du lac de Biemme. Elle est en principe confiée au jury de la plateforme de dégustation. Elle se déroule sous une forme similaire pour les vins disponibles après le délai d'inscription (seconde dégustation). Tous les vins sont évalués selon un schéma de notation à 100 points. [Teneur du 18.10.2013]

⁴ Un vin à qui la majorité des dégustateurs n'attribue que la note D ou E pour sa franchise au nez ou au palais ou qui obtient une moyenne inférieure à 65 points est jugé défectueux. Le groupe de dégustateurs décrit en détail et consigne par écrit les défauts du vin. Les principaux défauts olfactifs sont le bock, le moisi/bouchon, l'ester, la piqûre acétique, l'oxydation, l'altération liée aux Brettanomyces, le vieillissement.

sement atypique (VA) ou d'autres défauts du vin justifiés. Les principaux défauts gustatifs sont la verdeur, l'amertume, la piquûre acétique, l'oxydation, le brûlant ou d'autres défauts du vin justifiés. *[Teneur du 18.10.2013]*

⁵ Au moins dix pour cent des échantillons sont envoyés à l'ACW, pour l'analyse du pH, de l'acidité totale, de l'acide sulfureux et de la teneur en alcool, et éventuellement d'autres caractéristiques. Le choix des échantillons se fait d'abord si l'examen organoleptique donne lieu à des soupçons, et ensuite par tirage au sort. *[Teneur du 18.10.2013]*

⁶ La commission AOC évalue les échantillons quant à la validité des données figurant sur l'étiquette, selon le présent règlement. *[Teneur du 18.10.2013]*

⁷ La commission AOC entrepose les échantillons témoins des vins jugés défectueux de manière appropriée pendant trois ans. Elle décide de l'utilisation des échantillons témoins des autres vins. Les documents relatifs au contrôle sont conservés pendant huit ans. *[Teneur du 18.10.2013]*

Résultat du contrôle et émoluments

Art. 14 ¹ Les vins sélectionnés en vertu de l'article 13, alinéa 1 qui sont jugés défectueux sur la base des résultats de la première et seconde dégustation au sens de l'article 13, alinéa 4 sont déclassés par décision de la commission AOC. Ils ne peuvent plus être commercialisés que comme vin de pays ou vin de table. *[Teneur du 18.10.2013]*

² La commission AOC informe le producteur ou la productrice si elle constate des irrégularités dans la déclaration sur l'étiquette, et en informe le Laboratoire cantonal.

³ Des marchandises faussement étiquetées ne peuvent être mises en vente qu'après correction de l'inscription.

⁴ Pour chaque échantillon, la commission AOC perçoit un émolument d'au maximum 120 francs *[Teneur du 28.03.2012]*, destiné à couvrir les coûts du contrôle.

Recours

Art. 15 ¹ Le producteur ou la productrice peut, dans un délai de 30 jours après notification, former auprès de la Direction de l'économie publique du canton de Berne un recours écrit et dûment motivé contre une décision prononcée par la commission AOC en vertu de l'article 14, alinéa 1; le recours n'a pas d'effet suspensif.

²... *[Abrogé le 28.03.2012]*

³... *[Abrogé le 28.03.2012]*

⁴ Lorsqu'un vin est déclassé par suite du rejet du recours ou une fois le délai de recours passé, la commission AOC transmet sa décision à l'organe responsable du contrôle des livres et des caves.

⁵ Pour le reste, la procédure de recours suit la loi du 23 mai 1989 sur la procédure et la juridiction administratives⁵.

Entrée en vigueur

Art. 16 Le présent règlement entre en vigueur cinq jours après sa publication dans le Recueil officiel des lois bernoises.

Annexe à l'art. 13 [Abrogé le 18.10.2013]

Modifications

28.3.2012, en vigueur dès le 1.5.2012

18.10.2013, en vigueur dès le 1.5.2014

25.3.2015, en vigueur dès le 1.6.2015

⁵ RSB 155.21