

# Règlement sur les appellations d'origine contrôlée (AOCR)

La Fédération des vignerons du lac de Biemme et la Fédération des vignerons du lac de Thoune<sup>1</sup>,

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

arrêtent :

## ***But et champ d'application***

**Art. 1** <sup>1</sup> 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 Biemme, du lac de Thoune et du reste du territoire cantonal, dans le but de protéger les appellations, de garantir la qualité et de promouvoir la commercialisation.

<sup>2</sup> ... [Abrogé le 27.03.2019]

<sup>3</sup> 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 16 décembre 2016 sur les boissons<sup>4</sup>. [Teneur du 27.03.2019]

## ***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** <sup>1</sup> 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.

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

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

<sup>4</sup> 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 vignerons fait foi.

---

<sup>1</sup> Depuis le 5 juillet 2012 : Fédération des vignerons du lac de Thoune-Berne

<sup>2</sup> RS 916.140

<sup>3</sup> RSB 916.141.1

<sup>4</sup> RS 817.022.12

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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Pour les vins AOC qui ne peuvent pas être attribués aux régions de production du lac de Biemme ou du lac de Thoun, les catégories au sens de l'article 3, alinéa 3 sont supprimées, de même que l'adjonction de la région de production selon l'article 3, alinéas 4 et 5. [*Teneur du 23.04.2024*]

<sup>7</sup> 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 27d de l'ordonnance sur le vin 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 27.03.2019*]

### **Présentation des étiquettes et indications de qualité**

**Art. 4** <sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 75, alinéa 1, lettre *b* de l'ordonnance du DFI sur les boissons est interdite, si elle peut faire croire à une origine fautive du vin. [*Teneur du 27.03.2019*]

<sup>3</sup> Toutes les prescriptions du législateur doivent être respectées.

<sup>4</sup> 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, par ex. « Lac de Biemme 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 appellation 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 Biemme AOC » ou « Oberhofen Lac de Thoun 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 Bienne AOC», «Marnin Schafis Lac de Bienne appellation d'origine contrôlée». [Teneur du 23.04.2024]

### **Plan cadastral AOC**

**Art. 5** <sup>1</sup> Les plans cadastraux doivent être établis individuellement pour chaque région de production par les fédérations des vigneron·ne·s 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.

<sup>2</sup> En complément aux plans cadastraux, chaque fédération des vigneron·ne·s doit tenir une liste des appellations admises.

### **Cépages**

**Art. 6** <sup>1</sup> Les cépages admis pour la production de vins AOC sont fixés individuellement par les fédérations des vigneron·ne·s pour les régions de production et communiqués au Service de la viticulture du canton de Berne. Pour les vins avec appellation d'origine contrôlée Berne AOC sont admis tous les cépages fixés par les fédérations des vigneron·ne·s. [Teneur du 23.04.2024]

<sup>2</sup> 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]

### **Titre de l'art. 7 ... [Abrogé le 23.04.2024]**

**Art. 7** ... [Abrogé le 23.04.2024]

### **Teneur minimale en sucre et limitation de la production**

**Art. 8** <sup>1</sup> Une fois par an, jusqu'au 15 juin [Teneur du 28.03.2012] dernier délai, les fédérations de vigneron·ne·s 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.

<sup>2</sup> Lorsque 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.

<sup>3</sup> La décision à cet effet est rendue par l'assemblée générale de chaque fédération de vigneron·ne·s uniquement pour sa propre région de production.

<sup>4</sup> Pour les vins avec appellation d'origine contrôlée Berne AOC, ce sont les valeurs fixées par les fédérations des vigneron·ne·s pour leurs régions de production respectives qui s'appliquent. [Teneur du 23.04.2024]

## **Méthodes de vinification**

- Art. 9** <sup>1</sup> Seules les méthodes de vinification autorisées par l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons peuvent être utilisées. *[Teneur du 27.03.2019]*
- <sup>2</sup> 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 conformément à l'appendice 4 de l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons. *[Teneur du 27.03.2019]*
- <sup>3</sup> ... *[Abrogé le 23.04.2024]*
- <sup>4</sup> Les fédérations des vignerons réglementent l'édulcoration des vins dans l'appendice à l'AOCR qui les concerne. *[Introduit le 27.03.2019]*

## **Termes viticoles spécifiques**

- Art. 10** <sup>1</sup> 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]*
- <sup>2</sup> 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 sont interdits. *[Teneur du 25.03.2015]*
- <sup>3</sup> 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]*
- <sup>4</sup> 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]*
- <sup>5</sup> 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<sup>er</sup> octobre de l'année de récolte. *[Teneur du 25.03.2015]*
- <sup>6</sup> 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 Biene AOC. *[Introduit le 25.03.2015]*

## **Commission AOC**

- Art. 11** <sup>1</sup> Les fédérations de vignerons désignent une commission AOC composée de 5 membres au minimum. *[Teneur du 28.03.2012]*
- <sup>2</sup> La commission se constitue elle-même.
- <sup>3</sup> La commission AOC contrôle que le présent règlement soit respecté.

## **Devoirs des producteurs lors de contrôles**

**Art. 12** <sup>1</sup> 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.

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

## **Examen organoleptique [*Teneur du 23.04.2024*]**

**Art. 13** <sup>1</sup> Chacune des entreprises d'encavage est appelée à présenter, en principe tous les six ans, 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 23.04.2024*]

<sup>2</sup> Les entreprises d'encavage dont la capacité n'excède pas 15 000 litres doivent fournir un échantillon par contrôle, celles dont la capacité se situe entre 15 000 et 25 000 litres deux échantillons et celles dont la capacité est supérieure à 25 000 litres trois échantillons. La commission AOC peut, dans des cas justifiés, notamment en cas de vins contestés de manière répétée, désigner des échantillons supplémentaires auprès des entreprises contrôlées. Les différents échantillons sont désignés par la commission AOC. [*Teneur du 23.04.2024*]

<sup>3</sup> Le contrôle des vins AOC est organisé par la commission AOC. Les vins sont dégustés et évalués dans le cadre d'une plateforme de dégustation selon les directives de celle-ci et un barème. Le contrôle peut se dérouler sous une forme similaire pour les vins prêts à la vente après le délai d'inscription. [*Teneur du 23.04.2024*]

<sup>4</sup> Un vin qui obtient une moyenne inférieure à 65 points est considéré comme défectueux. [*Teneur du 27.03.2019*]

<sup>5</sup> ... [*Abrogé le 23.04.2024*]

<sup>6</sup> 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*]

<sup>7</sup> La commission AOC entrepose les échantillons témoins des vins considérés comme 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 27.03.2019*]

## **Résultat du contrôle et émoluments**

**Art. 14** <sup>1</sup> Les vins considérés comme défectueux sont déclassés par décision de la commission AOC et signalés au Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV). Ils ne peuvent plus être commercialisés que comme vin de pays ou vin de table. [*Teneur du 23.04.2024*]

<sup>2</sup> La commission AOC informe la productrice ou le producteur si elle constate des irrégularités dans la déclaration sur l'étiquette, et signale les irrégularités importantes au Laboratoire cantonal (LC) et au CSCV. [*Teneur du 23.04.2024*]

<sup>3</sup> Les marchandises faussement étiquetées ne peuvent être mises en vente qu'après correction de l'inscription.

<sup>4</sup> Pour chaque échantillon, la commission AOC perçoit un émolument d'au maximum 200 francs, destiné à couvrir les coûts du contrôle. *[Teneur du 23.04.2024]*

## **Recours**

**Art. 15** <sup>1</sup> La productrice ou le producteur peut, dans un délai de 30 jours après notification, former auprès de la Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement 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. *[Teneur du 23.04.2024]*

<sup>2</sup>... *[Abrogé le 28.03.2012]*

<sup>3</sup>... *[Abrogé le 28.03.2012]*

<sup>4</sup> ... *[Abrogé le 23.04.2024]*

<sup>5</sup> Pour le reste, la procédure de recours suit la loi du 23 mai 1989 sur la procédure et la juridiction administratives<sup>5</sup>.

## **Entrée en vigueur**

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

## **Annexe**

A l'art. 13 *[Abrogé le 18.10.2013]*

## **Modifications**

28.03.2012, en vigueur dès le 01.05.2012

18.10.2013, en vigueur dès le 01.05.2014

25.03.2015, en vigueur dès le 01.06.2015

27.03.2019, en vigueur dès le 01.05.2019

23.04.2024, en vigueur dès le 01.07.2024

---

<sup>5</sup> RSB 155.21