



Eau-de-vie de poire du Valais

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 7. November 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

¹*Eau-de-vie de poire du Valais*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

²Jeglicher Branntwein aus Williamsbirnen mit einer Walliser Bezeichnung (Orts-, Gemeinde- oder Bezirksname oder andere Bezeichnung) muss den Bestimmungen des vorliegenden Pflichtenhefts entsprechen.

Artikel 2 Geografisches Gebiet

Die Produktion der Früchte, die Lagerung, Gärung, Destillation und das Abfüllen von *Eau-de-vie de poire du Valais* erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen des Kantons Wallis.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Rohstoffe und Qualität

¹Die Birnensorte Williams ist der einzige verwendete Rohstoff. Der rote Mutant (Max Red Barlette) ist ausgeschlossen.

²Die Früchte sind bei Pflückreife zu ernten, d. h. in jenem Stadium, in dem sich die grünen Früchte leicht von den Ästen lösen.

³Die Reifung der Birnen erfolgt in Kistchen oder Paloxen bis zur Einmischungsreife.

⁴Die zum Einmischen bereiten Früchte müssen die folgenden Mindestqualitätsanforderungen erfüllen:

- Die Früchte müssen gelb und saftig aber nicht „teigig“ sein;
- Mindestdurchmesser von 52.5 mm (Toleranz von 10 % des Gewichts);
- keinen Schimmel, keine Fäulnis oder Flecken;
- keine Verunreinigungen (Holz, Blätter, Stiele usw.)

⁵Die Chargen sind streng nach diesen Kriterien zu sortieren; Früchte von mangelhafter Qualität müssen von den zur Verarbeitung in *Eau-de-vie de poire du Valais* bestimmten Chargen getrennt werden.

Artikel 4 Chemische Eigenschaften

Eau-de-vie de poire du Valais hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 % Vol.

Artikel 5 Organoleptische Eigenschaften

¹Die aromatischen und organoleptischen Eigenschaften von *Eau-de-vie de poire du Valais* zeichnen sich durch einen intensiven, leicht kräuterartigen Williamsbirnengeschmack aus. Ein zu kräuterartiger, ölig-traniger, ranziger oder oxidierter Geschmack ist jedoch nicht erwünscht.

²Bei der Durchführung des organoleptischen Tests des Erzeugnisses sind folgende vier Kriterien zu beachten: Geruch und Reinheit, Charakter und Fruchtigkeit, Geschmack und Reinheit, Ausgewogenheit. Die als ungenügend bewerteten Chargen dürfen die Bezeichnung *Eau-de-vie de poire du Valais* nicht verwenden.

3. Abschnitt Herstellungsmethode**Artikel 6** Einlagerung und Gärung

Folgende Verfahren kommen zur Anwendung:

- a) *Einmaischen*: Zur vollständigen Vergärung des Zuckers werden die Früchte zu einer homogenen Maische verarbeitet. Die Einmischung hat bis spätestens am 31. Oktober zu erfolgen.
- b) *Säuerung*: Für die Säuerung der Maische dürfen ausschliesslich Phosphor- und Milchsäure eingesetzt werden. Nach der Säuerung muss der pH-Wert zwischen 2.8 und 3.2 liegen.
- c) *Hefezusatz*: Der Zusatz von ausschliesslich für die Brennerei gezüchteten Reinhefen und -enzymen in trockener oder flüssiger Form ist gestattet. Die Hefe kann durch Ammoniumphosphat aktiviert werden.
- d) *Gärung*: Während der Gärung muss die Temperatur zwischen 15° C und 25° C betragen. Die optimale Gärtemperatur von 20° C ist anzustreben. Während des Vorganges muss eine regelmässige Durchmischung erfolgen.
- e) *Befüllung*: Nach Ende der Gärung müssen die Gärbehälter entweder vollständig mit vergorener Maische befüllt und hermetisch verschlossen werden, um jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden, oder aber unverzüglich destilliert werden.

Eine Versetzung mit angesäuertem Wasser bis maximal 5 % des Gesamtvolumens ist erlaubt. Es darf nur Milch- und Phosphorsäure verwendet werden.

Beim Schliessen der Behälter muss der pH-Wert zwischen 2.8 und 3.2 betragen. Eine leichte Korrektur mittels Phosphor- und Milchsäure ist zulässig.

Ein pH-Wert unter 2.6 oder über 3.4 hat zur Folge, dass die gesamten Chargen zu Birnenbranntwein deklassiert werden.

f) Lagerung vor Destillation:

Die Destillation hat so schnell als möglich zu erfolgen. Der Endtermin für die Lagerung ist der 31. Mai des auf die Ernte der Früchte folgenden Jahres.

Die Lagertemperatur muss unter 18° C liegen.

Während der Lagerung sind folgende monatliche Kontrollen durchzuführen:

- ph-Wert: Falls Änderung, Einstellung mit Phosphor- und Milchsäuren; ein ph-Wert unter 2.6 oder über 3.4 hat eine Deklassierung der betreffenden Chargen zu Birnenbranntwein zur Folge.
- Falscher Geschmack: Dieser hat eine Deklassierung der betreffenden Chargen zu Birnenbranntwein zur Folge.
- Flüchtige Säure oder Gesamtsäure: Im Falle einer Erhöhung der flüchtigen Säure, erneute Säuerung und unverzügliche Destillation; bei einem Anstieg von mehr als 0.2 g/l Essigsäure erfolgt die Deklassierung der betreffenden Charge zu Birnenbranntwein.

Artikel 7 Destillation

¹Die Destillation erfolgt in den durch die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) zugelassenen Destillationsapparaten. Davon ausgenommen sind die Kolonnenbrennereien.

²Die erste Alkoholmenge (Vorlauf oder Kopfprodukt) wird separat gewonnen und erneut destilliert. Die Kopfprodukte des Vorlaufes (zwischen 5 % bis 15 % der Vorlaufmenge) werden entfernt und vernichtet.

³Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Mittellaufes (Herzstück) muss bei mindestens 60 % Vol liegen.

⁴Der Nachlauf wird separat gesammelt und ein weiteres Mal destilliert.

Artikel 8 Abfüllen

¹Folgende Auflagen sind zu erfüllen:

- a) Herabsetzen: Der Alkoholgehalt wird mittels entmineralisiertem Wasser oder Quellwasser mit geringem Mineralgehalt auf Trinkstärke herabgesetzt.
- b) Zuckerzusatz: Ein Zuckerzusatz von 5 g/Liter ist erlaubt.
- c) Mischung: Verschiedene Brände, die den oben erwähnten Anforderungen entsprechen, dürfen für das Abfüllen gemischt werden.
- d) Ruhephase: *Eau-de-vie de poire du Valais* muss vor der Vermarktung mindestens sechs Monate in Tanks gelagert werden.

²Das Abfüllen muss in jenem Betrieb stattfinden, in dem auch die Ruhephase und die Filtration erfolgen.

4. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Artikel 9 Aufbereitung

¹Die Flaschen von 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 5 dl, 7 dl und 7.5 dl sowie von 1.5 l sind die einzigen erlaubten Verkaufseinheiten. Für den Export ist die Liter-Abfüllung zulässig.

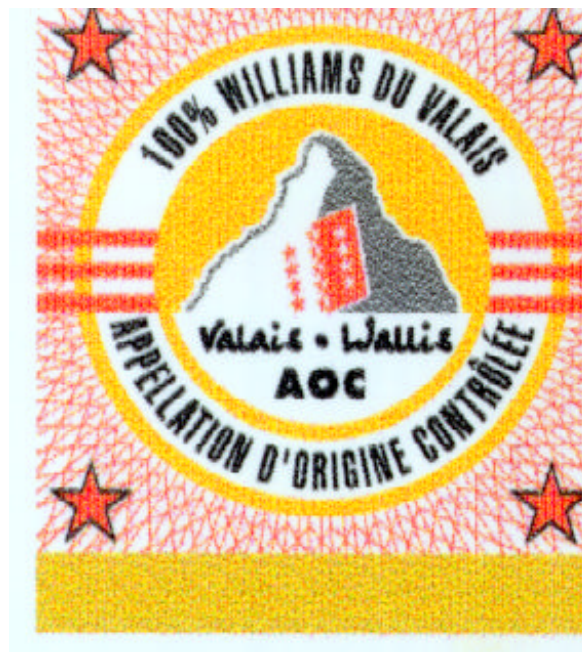
²Eine Birne darf in der Flasche vorhanden sein. Für die Konservierung der Birne wird vor der Alkoholzugabe eine SO₂-Lösung (Verarbeitungshilfsstoff) verwendet.

Artikel 10 Etikettierung

¹Sämtliche Flaschen müssen mit einer Etikette mit folgenden Angaben versehen sein:

- *Eau-de-vie de poire du Valais* oder *Eau-de-vie de poires Williams du Valais*
- *Appellation d'origine contrôlée et/ou AOC*

²Sämtliche Flaschen mit der oben erwähnten Bezeichnung müssen mit einer nummerierten Kontrolletikette (unten abgebildet) versehen sein; sie wird unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben. Diese Anforderung gilt nicht für Flaschen von 2 cl, 2.5 cl und 1 dl.



³Die nummerierten Kontrolletiketten sind ausschliesslich den unter GUB verkauften Branntweinen vorbehalten.

Artikel 11 Zertifizierungsstelle

¹Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6; SCES 054.

²Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch «Eau-de-vie de poire du Valais» beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; sie gelten für alle Unternehmen der Branche.