



Eau-de-vie de poire du Valais

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 7 novembre 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹*Eau-de-vie de poire du Valais*, appellation d'origine contrôlée (AOC).

²Toute *eau-de-vie de poire Williams* portant une désignation valaisanne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

Article 2 Aire géographique

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de l'*Eau-de-vie de poire du Valais* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Matières premières et qualité

¹La variété de poires *Williams* est la seule matière première utilisée. Le mutant rouge (Max Red Barlette) doit être exclu.

²Les fruits doivent être cueillis à maturité de cueillette, soit au stade de fruit vert se détachant facilement de la branche.

³La maturité des poires s'effectue en caissette ou en paloxes jusqu'à maturité de broyage.

⁴Les poires prêtes au broyage doivent remplir les caractéristiques qualitatives minimales suivantes:

- maturité: les fruits doivent être jaunes, juteux, sans être 'blets';
- calibre minimal de 52.5 mm (tolérance 10 % du poids);
- aucune moisissure, pourriture ou souillure;
- exempts de tout déchet (bois, feuilles, tiges, etc.).

⁵Les lots doivent être soigneusement triés selon ces critères; les fruits de qualité insuffisante doivent être écartés des lots destinés à la transformation en *Eau-de-vie de poire du Valais*.

Article 4 Caractéristiques chimiques

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

¹Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques de l'*Eau-de-vie de poire du Valais* se définissent par un goût intense de poire Williams, légèrement herbacé; des goûts trop herbacés, huileux, rances ou oxydés sont par contre indésirables.

²Le test organoleptique du produit s'effectue selon les quatre critères suivants: odeur et pureté, caractère et fruit, saveur et pureté, harmonie. Les lots jugés insatisfaisants ne peuvent pas porter la dénomination *Eau-de-vie de poire du Valais*.

Section 3 **Méthode d'obtention****Article 6** Encavage et fermentation

Les processus suivants s'appliquent:

- a) *Broyage*: Le broyage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Il s'effectue au plus tard au 31 octobre.
- b) *Acidification*: L'acidification de la purée s'effectue exclusivement à l'aide d'acide phosphorique et d'acide lactique. Le pH après acidification doit se situer entre 2.8 et 3.2.
- c) *Levurage*: L'utilisation exclusive de levures et d'enzymes purs, sélectionnés pour la distillerie, sous forme sèche ou liquide est autorisée. La levure peut être activée par du phosphate d'ammonium.
- d) *Fermentation*: Lors de la fermentation, la température doit se situer entre 15° C et 25° C. L'optimum de 20° C est à rechercher; des brassages réguliers doivent être effectués lors de la fermentation.
- e) *Recapage*: Dès la fin de la fermentation, les cuves doivent être soit complètement remplies avec de la purée fermentée et fermées hermétiquement afin d'éviter tout contact avec l'air, soit distillées immédiatement.
- Un recapage avec de l'eau acidifiée est toléré, au maximum à raison de 5 % du volume total; seuls les acides lactique et phosphorique peuvent être utilisés.
- Le pH lors de la fermeture des cuves doit être situé entre 2.8 et 3.2. Une légère correction à l'aide des acides phosphorique et lactique est tolérée.
- Un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve en eau-de-vie de poire.
- f) *Stockage avant distillation*: La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible; la date limite de stockage est fixée au 31 mai de l'année suivant la récolte du fruit.

La température de stockage doit être inférieure à 18° C.

La surveillance suivante doit être effectuée à chaque mois de stockage:

- pH: si modification: réajustage avec les acides phosphorique et lactique; un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve en eau-de-vie de poire.
- Faux goûts: ceux-ci entraînent le déclassement de la cuve en eau-de-vie de poire.
- Acidité volatile ou totale: en cas d'augmentation d'acidité volatile: réacidification et distillation immédiate; déclassement de la cuve en cas d'augmentation de plus de 0.2 g/l d'acide acétique en eau-de-vie de poire.

Article 7 Distillation

¹La distillation s'effectue dans les alambics agréés par la Régie fédérale des alcools (RFA), à l'exclusion des distilleries à colonnes.

²La première quantité d'alcool obtenue (tête de distillation) est récoltée séparément et redistillée. Les têtes des têtes (de 5 % à 15 % des têtes) sont écartées et détruites.

³Le degré moyen du cœur de la distillation doit se situer au minimum à 60 % vol.

⁴Les flegmes (queues de distillation) sont récoltés séparément et redistillés.

Article 8 Mise en bouteille

¹Les conditions suivantes s'appliquent:

- a) *Réduction*: Le taux d'alcool est réduit jusqu'au taux de consommation avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux.
- b) *Sucrage*: Le sucrage est autorisé à raison de 5g/litre.
- c) *Assemblage*: Différentes cuves satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.
- d) *Reposage*: L'Eau-de-vie de poire du Valais doit avoir reposé au minimum six mois en cuve avant sa commercialisation.

²La mise en bouteille doit avoir lieu dans l'exploitation qui pratique le reposage et la filtration.

Section 4 Étiquetage et certification

Article 9 Conditionnement

¹Les bouteilles de 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 5 dl, 7 dl, 7.5 dl et 1.5 l sont les seules unités de conditionnement autorisées. Pour l'exportation le conditionnement en litre est admis.

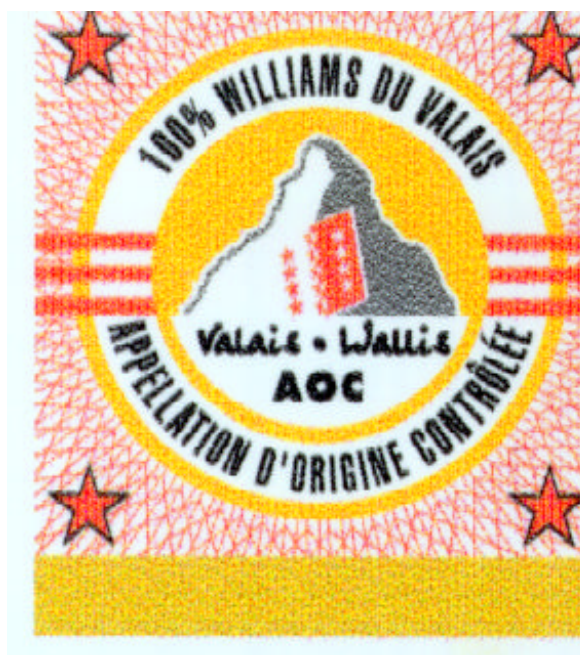
²La présence d'une poire dans la bouteille est admise. Une solution de SO₂ (auxiliaire technologique) est utilisée pour conserver la poire avant d'ajouter l'alcool.

Article 10 Étiquetage

¹Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette avec les mentions suivantes:

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

²Toutes les bouteilles portant les désignations ci-dessus doivent être munies d'une étiquette de contrôle numérotée (ci-dessous), distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification. Cette exigence ne s'applique pas pour les conditionnements en 2 cl, 2.5 cl et 1 dl.



³Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement à l'eau-de-vie vendue sous AOC.

Article 11 Organisme de certification

¹La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 3, 1000 Lausanne 6 ; SCES 054.

²Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle de « l'Eau-de-vie de poire du Valais », établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.