



# Pflichtenheft

## *Eau-de-vie de poire du Valais*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 7. November 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 27. Mai 2014 und 7. Dezember 2020.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

#### Art. 1 Name und Schutz

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

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

#### Art. 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

#### Art. 3 Chemische Eigenschaften

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

#### Art. 4 Organoleptische Eigenschaften

<sup>1</sup> Die spezifischen aromatischen und organoleptischen Eigenschaften von *Eau-de-vie de poire du Valais* zeichnen sich durch einen intensiven Geschmack der Williamsbirne aus. Ein zu krautiger, ein ölig-traniger, ranziger oder oxidierter Geschmack sowie andere Mängel sind unerwünscht.

<sup>2</sup> Bei 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 Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

#### Art. 5 Rohstoffe und Qualität

<sup>1</sup> Die Birnensorte Williams ist der einzige verwendete Rohstoff.

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

<sup>3</sup> Die Reifung der Birnen erfolgt in Kistchen oder Paloxen bis zur Einmischungsreife.

<sup>4</sup> Die zum Einmischen bereiten Früchte müssen die folgenden Mindestqualitätsanforderungen erfüllen:

- Die Früchte sollen gelb und saftig aber nicht «teigig» sein;
- Mindestdurchmesser von 55 mm (Toleranz von 10 % des Gewichts);
- Die Früchte müssen gesund und gesäubert sein. Sie dürfen insbesondere keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sowie keine untypische äussere Feuchtigkeit aufweisen.

<sup>5</sup> Die Chargen sind vor der Verarbeitung zu sortieren. Früchte, die verfault oder schimmelig sind und die oben erwähnten Anforderungen nicht erfüllen, sowie Abfälle wie Holz, Blätter, Stiele usw. sind von den zur Verarbeitung in *Eau-de-vie de poire du Valais* bestimmten Chargen zu trennen.

#### Art. 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/oder 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/oder -enzymen in trockener oder flüssiger Form ist gestattet. Die Verwendung von Hefe-Aktivatoren ist erlaubt.
- 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*: Um jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden, müssen die Gärbehälter nach Ende der Gärung entweder vollständig mit dem vergorenen Fruchtbrei befüllt und anschliessend hermetisch verschlossen, oder unverzüglich destilliert werden.

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

Beim Schliessen der Behälter muss der pH-Wert zwischen 2,8 und 3,2 betragen. Eine leichte Korrektur mittels Phosphor- und/oder 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 auf 8 Monate nach der Gärung festgelegt, spätestens aber Ende Juni des auf die Ernte der Früchte folgenden Jahres.

Während der Lagerung sind folgende monatlichen Kontrollen durchzuführen:

- pH-Wert: Falls Änderung, Einstellung mit Phosphor- und/oder Milchsäuren.
- 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.

**Art. 7** Destillation

<sup>1</sup> Die Destillation erfolgt in den durch die Eidgenössische Zollverwaltung (EZV) zugelassenen Destillationsapparaten. Davon ausgenommen sind die Kolonnenbrennereien.

<sup>2</sup> Die 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.

<sup>3</sup> Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Mittellaufes (Herzstück) muss bei mindestens 60 % vol liegen.

<sup>4</sup> Der Nachlauf wird separat gesammelt und ein weiteres Mal destilliert.

**Art. 8** Abfüllen

Folgende Auflagen sind zu erfüllen:

- a) Herabsetzen: Der Alkoholgehalt wird mittels entmineralisiertem Wasser oder Quellwasser mit geringem Mineralgehalt auf Trinkstärke herabgesetzt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 % vol.
- b) *Süssung*: Eine Süssung von maximal 5 g/Liter ist erlaubt.
- c) *Bonificateure*: Aromatische oder färbende Bonificateure sind nicht erlaubt.
- d) Mischung: Verschiedene Brände, die den oben erwähnten Anforderungen entsprechen, dürfen für das Abfüllen gemischt werden.
- e) Ruhephase *Eau-de-vie de poire du Valais* muss vor dem Abfüllen mindestens drei Monate in Tanks gelagert werden.

## 4. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 9 Aufbereitung

<sup>1</sup> Beim Flaschenverkauf können die Produzentinnen und Produzenten individuell entscheiden, welche Flaschenart und –grösse sie verwenden wollen.

Branntwein, der zur Verwendung in Nahrungsmitteln vorgesehen ist, kann in grossvolumige Behälter abgefüllt werden.

<sup>2</sup> Eine Williamsbirne darf in der Flasche vorhanden sein. Für die Konservierung der Birne vor der Alkoholzugabe dürfen Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

### Art. 10 Etikettierung

<sup>1</sup> Sämtliche Flaschen müssen mit einer Etikette mit folgenden Angaben versehen sein:

- a) Eau-de-vie de poire du Valais oder Eau-de-vie de poires Williams du Valais
- b) Appellation d'origine protégée und/oder AOP



Das Logo darf auf einer rückseitigen Etikette angebracht werden.

Diese Anforderung gilt nicht für Verkaufseinheiten von  $\leq 1$  dl.

<sup>2</sup> Die Produzentinnen und Produzenten reichen eine Abrechnung basierend auf ihrer Selbstdeklaration gegenüber der Eidgenössischen Zollverwaltung ein, die die Verkaufsmengen pro Jahr attestiert.

<sup>3</sup> Die nummerierten Kontrolletiketten sind ausschliesslich den unter GUB verkauften Branntweinen vorbehalten.

### Art. 11 Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung sind folgende Stellen zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Nr. SCESp 0054 oder Procert Safety AG, Nr. SCESp 0038.

<sup>2</sup> Die 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.