



Bern, 8. Juli 2005

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Poire à Botzi*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Name: Union fruitière fribourgeoise (UFF)

Adresse: Union fruitière fribourgeoise,
p.a. Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux

Zusammensetzung: Produzenten und Verarbeiter

2. Name des Erzeugnisses

Poire à Botzi

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

4. Art des Erzeugnisses

Frucht als Frischobst oder Konserve

5. Nachweis der Repräsentativität

Der Union fruitière fribourgeoise sind folgende Einzelmitglieder angeschlossen: gewerbsmässige Obstproduzenten und Baumschulisten, Obsthändler und Destillateure. Mehr als 65% der Produzenten von *Poire à Botzi* sind Mitglied; sie vereinigen über 65% der gesamten Produktionsfläche auf sich. Als Kollektivmitglied gehören der Union fruitière fribourgeoise die Obstbauverbände der verschiedenen Bezirke des Kantons Freiburg und der Freiburgerische Bauernverband an.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der Begriff *Botzi* hat seine Wurzeln eindeutig im Freiburger Patois, auch wenn früher die Schreibweise *Botsi* möglich war. Eine Meinungsumfrage belegt, dass die Frucht aus dem Freiburgerland stammt. Die Rezepte rund um diese Frucht hängen denn auch eng mit dem kulinarischen Erbe des geografischen Gebiets der Bezeichnung zusammen. Die *Poire à Botzi* ist mit ihren Verwendungsarten Bestandteil der lokalen gastronomischen Tradition. Sie gehört zu den Festmenüs, vor allem zur berühmten „Bénichon“.

7. Geschichtliche Elemente

Der Anbau der *Poire à Botzi* ist im bezeichneten geografischen Gebiet althergebracht. Diese kleine Büschelbirne wird traditionell angebaut und es werden besondere Anstrengungen unternommen, um die Sorte *Kleine Büschelbirne* ihrem aktuellen Phänotyp entsprechend zu erhalten. Die Verbreitung dieser Sorte beschränkt sich heute hauptsächlich auf das geografische Gebiet (92% der Gesamtfläche). Die Sorte ist im Ausland unbekannt.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die *Poire à Botzi* bevorzugt die verschiedenen besonderen Boden- und Klimaverhältnisse der Region zwischen dem südlichen Ufergebiet des Neuenburgersees und den freiburgischen Voralpen und wächst auf einer Höhe bis zu maximal 900 m ü. M.

9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Der Baum ist eher schwierig anzubauen, da sein Wuchs straff aufrecht und der Fruchtansatz äusserst heikel zu kontrollieren ist. Dank des lokalen Wissens der Obstproduzenten kann die Produktion besser reguliert werden, denn die Sorte ist starken Ernteschwankungen unterworfen.

Die Methoden der Sortenzucht, die Baumpflege und das lokale kulinarische Wissen sind über die Zeit gleich geblieben und verleihen der *Poire à Botzi* ihre besonderen organoleptischen Eigenschaften.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Grenzen des Kantons Freiburg bis zu einer Höhe von maximal 900 m ü. M. mit Einschluss der bernischen Enklaven Clavaleyres und Münchenwiler sowie der Bezirke Avenches und Payerne und der Gemeinden Yvonand und Dompierre des Kantons Waadt. Die Produktion und die Lagerung der Birnen sowie die Verarbeitung zu Konserven erfolgen ausschliesslich im abgegrenzten geografischen Gebiet.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Als Frischobst zeichnet sich die Birne durch grünliche Noten (nach grünem Apfel sowie schwach nach „geschnittenem Gras“) sowie durch Aromen nach vergorenem Obst (nach Apfelmust und, etwas weniger stark, nach säuerlicher Birne) oder nach reifen Fürchten kombiniert mit gebrannten und karamellisierten Noten (nach Kompott und gebranntem Zucker) aus; eine leichte und angenehme Vanillenote ist ebenfalls vorhanden. Im Mund ist das Fruchtfleisch knackig, mittelfest und eher saftig. Seine Textur ist körnig und manchmal leicht mehlig. Der Geschmack zeichnet sich durch eine ziemlich ausgeprägte Süsse, eine schwache bis mittlere Säure und eine leichte Bitterkeit aus. Die *Poire à Botzi* weist ausserdem ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Säure- und Zuckergehalt auf, das je nach Jahr schwanken kann.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Auswahl und die Verteilung der Edelreiser der *Kleinen Büschelbirne* bedürfen der Zustimmung des Selektionsteams, das im Vorfeld dafür sorgt, dass die für die Vermehrung verwendbaren Mutterpflanzen den aufgestellten Auswahlkriterien entsprechen. Die Bäume können als Fruchhecke oder als Hochstämme erzogen werden. Die Pflanzdichte ist begrenzt, die Wuchsform der Bäume steht indessen frei, wobei ein minimaler Schnitt vorgeschrieben ist.

d) Zertifizierungsstelle

Die Zertifizierung des Produkts nach der Norm EN 45 011 wird durch folgende Stelle sichergestellt: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, Postfach 128, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Poire à Botzi* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist über ein Parzellenverzeichnis sowie über eine einheitliche und systematische Etikettierung des Erzeugnisses als Frischobst oder Konserve von der Produktionsparzelle bis an die Verkaufsfreie gewährleistet.

Jede Verpackung von *Poire à Botzi*, die als Frischobst oder Konserve vermarktet wird, hat eine Etikette mit den folgenden Angaben aufzuweisen:

- *Poire à Botzi*;
- Geschützte Ursprungsbezeichnung;
- Name des Produzenten / Verarbeiters;
- unten stehende Abbildung:



Alle Posten mit der geschützten Bezeichnung müssen mit einer nummerierten Kontrolletikette versehen sein, die unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben wird.

Die nummerierten Kontrolletiketten sind ausschliesslich Birnen vorbehalten, die unter der geschützten Bezeichnung verkauft werden.