



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Abricotine / Eau-de-vie d'abricot du Valais*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Walliser Landwirtschaftskammer (WLK), Maison du Paysan, case postale 96, 1964 Châteauneuf-Conthey.

2. Name des Erzeugnisses

Abricotine bzw. *Eau-de-vie d'abricot du Valais*

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Alkoholisches Getränk (Fruchtbranntwein)

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Produktion und Handel sind durch die Fédération Valaisanne des Producteurs de Fruits et Légumes (FVPFL) und den Walliser Obst- und Gemüseverband (UVVFL/WOGV) vertreten. Die Destillateure repräsentiert die Syndicat des Distillateurs du Valais et du Chablais (SDVC). Diese drei Organisationen sind der Walliser Landwirtschaftskammer angeschlossen.

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

Es wird ein Kantonsname verwendet: *Eau-de-vie d'abricot du Valais*, was die Anerkennung als Herkunftsangabe bedingt (s. bilaterale Abkommen der Schweiz, die den absoluten Schutz der Kantonsnamen vorsehen; Rechtsprechung "Saucisson vaudois"). Zudem wird *Eau-de-vie d'abricot du Valais* hauptsächlich unter der traditionellen Bezeichnung *Abricotine* vermarktet, die einen deutlichen geografischen Bezug hat.

7. Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Im Wallis entspricht die Herstellung von Fruchtbranntweinen einer langen Tradition. Der Anbau von Aprikosen, insbesondere der Sorte Luizet, ist im Wallis althergebracht. Die Aprikosensorte Luizet soll bereits 1838 eingeführt worden sein. Die Destillation dieser Aprikose entwickelte sich parallel zu deren Anbau: Zunächst war das mit zahlreichen privaten Destilliergeräten und von Störbrennern hergestellte Erzeugnis für den Eigenverbrauch durch die örtliche Bevölkerung bestimmt und erst später setzte dessen Vermarktung ein. Qualitätsbestimmungen wurden von Walliser Betrieben zwischen 1943 und 1947 durchgeführt.

8. Aus dem "Terroir" hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Die warmen, durchlässigen Böden, die hohen Temperaturen, die Trockenheit und die starke Sonnenbestrahlung im Rhonetal bieten für Aprikosenkulturen ideale Bedingungen. 98.5 Prozent der Schweizer Aprikosenkulturen werden übrigens im Wallis angebaut. Der Wechsel zwischen

Tau und Sonne begünstigen die Reifung der Früchte und verstärken deren Färbung, wodurch sich der Geschmack der Früchte verfeinert. Die Destillation der Sorte Luizet ist typisch für den Kanton Wallis. *Abricotine* zeichnet sich durch einen Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-% aus.

9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Die Früchte werden optimal gereift gepflückt, sorgfältig sortiert und sogleich zerquetscht. Nach einer kurzen Gärung werden sie in den durch die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) zugelassenen Destillationsapparaten destilliert. Davon ausgenommen sind Kolonnenbrennereien.

10. Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Kanton Wallis. Jeglicher Aprikosenbranntwein mit einer Walliser Bezeichnung (Orts-, Gemeinde-, Bezirksname oder andere Bezeichnung) muss den Bestimmungen des vorliegenden Pflichtenhefts entsprechen.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Ausgeprägter Geschmack der Frucht und des Destillats mit einem Hauch von bitteren Mandeln. *Abricotine* weist einen Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-% auf und enthält keine Bonificateurs.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Aprikosen der Sorte Luizet. Toleranz von 10 Prozent anderer in den Walliser Obstgärten angebauten Sorten. Die Früchte werden optimal gereift gepflückt, haben eine zarte Textur, sind gesund, gesäubert, ohne Schimmel und weisen keine Verunreinigungen auf. Mindestdurchmesser: 35 mm, Toleranz von 15 Prozent des Gewichts. Die Früchte werden vor dem Zerquetschen nicht gelagert. Zur vollständigen Vergärung des Zuckers werden die Früchte zu einem homogenen Fruchtbrei verarbeitet. Die Entsteinung ist obligatorisch und erfolgt entweder bei der Einkellerung oder nach Ende der Gärung. Die Ansäuerung des Fruchtbreis mit Phosphor- oder Milchsäure ist erlaubt. Bei der Gärung dürfen auch für die Brennerei gezüchtete Reinhefen und –enzyme verwendet werden. Während dieses Vorganges wird der Fruchtbrei regelmässig gerührt. Wenn die Destillation nicht unmittelbar nach der Gärung erfolgt, müssen die Behälter mit gegärtem Fruchtbrei bzw. angesäuertem Wasser gefüllt (bis maximal 5 Prozent des Gesamtvolumens) und hermetisch geschlossen werden. Die Destillation ist möglichst rasch vorzunehmen. Der Endtermin für die Lagerung ist der 28. Februar des auf die Ernte der Früchte folgenden Jahres.

Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Mittellaufes (Herzstück) muss bei mindestens 60 Vol.-% liegen. Das Kopfprodukt des Vorlaufes (15 Prozent der Vorlaufmenge) wird weggeschüttet, der Nachlauf wird bei der nächsten Destillation wiederverwendet. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 Vol.-%. Der Alkoholgehalt wird mittels Quellwasser oder entmineralisiertem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Ein Zuckerzusatz von 5g/Liter ist erlaubt. Sämtliche Bonificateurs sind verboten. Die Vermischung des Inhalts verschiedener Behälter ist gestattet. Der Branntwein wird vor dem Verkauf während mindestens 4 Monaten gelagert. Das Kantonslaboratorium prüft jede destillierte Charge.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses gemäss Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig: *Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6.*

Diese Stelle ist akkreditiert. Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch "*Abricotine*" beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Etikette von *Abricotine* enthält die folgenden Angaben:

Name: ***Abricotine*** bzw. ***Eau-de-vie d'abricot du Valais***

und ***Kontrollierte Ursprungsbezeichnung***

und/oder ***GUB/AOC***

Der Name oder die Nummer der Zertifizierungsstelle muss auf der Etikette vermerkt sein.

Abricotine ist in Flaschen von 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 3.75 dl, 5 dl, 7 dl, 7.5 dl und 1.5 l erhältlich; Literflaschen sind nur für den Export zugelassen. Die nummerierten Kontrolletiketten werden auf allen Flaschen angebracht, ausser auf den 2 cl-, 2.5 cl- und 1 dl-Flaschen.