Berne, le 7 novembre 2001

Résumé de la demande d'enregistrement de l'*Eau-de-vie de poire du Valais*

1. Groupement demandeur

Chambre valaisanne d'agriculture (CVA), Maison du Paysan, case Postale 96, 1964 Châteauneuf-Conthey.

2. Nom du produit

Eau-de-vie de poire du Valais[*].

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

4. Type de produit

Boisson spiritueuse (eau-de-vie de fruits).

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Composition: producteurs et transformateurs

Le groupement demandeur se compose de producteurs et de transformateurs. La production et le commerce sont représentés par la Fédération valaisanne des producteurs de fruits et légumes (FVPFL) et l'Union valaisanne pour la vente de fruits et légumes (UVVFL). La distillation est représentée par le Syndicat des Distillateurs du Valais et du Chablais (SDVC). Ces 3 organisations sont membres de la Chambre valaisanne d'agriculture.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Il y a utilisation d'un nom cantonal, ce qui implique la reconnaissance de l'appellation comme indication de provenance (cf. accords bilatéraux conclus par la Suisse prévoyant la protection absolue des noms de cantons; jurisprudence «saucisson vaudois»). La qualité du produit est également attestée depuis 1963 par un label officiel décerné par le canton.

7. Dossier historique

La tradition de la distillation d'alcools de fruits est établie de longue date en Valais. La culture de poires y est traditionnelle. L'introduction de la variété Williams remonte au début du siècle. En 1945, on fabriqua pour la première fois une eau-de-vie avec des poires Williams uniquement. De la mise en valeur de fruits impropres à la consommation, l'*Eau-de-vie de poire du Valais* est devenue la principale utilisation de cette variété de poires en Valais au cours des ans.

---

[*] La dénomination spécifique « eau-de-vie de poire » est exclue du champ de protection. Par conséquent, seule l'association des termes *Eau-de-vie de poire du Valais* dans son ensemble est protégée.

8. Typicité du produit liée au terroir

Les sols chauds et perméables, les températures élevées, la sécheresse et un fort ensoleillement caractérisant la plaine du Rhône valaisan sont les conditions idéales pour la poire. Les différences importantes de température entre le jour et la nuit permettent le développement de la poire Williams au parfum incomparable. La distillation de la variété Williams sans autre mélange est typique du Valais. L'*Eau-de-vie de poire du Valais* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Les fruits sont cueillis au stade de fruit vert, la maturité des poires s'effectuant dans des caisses. Après un broyage et une fermentation rapide, la distillation s'effectue dans des alambics agréés par la Régie fédérale des alcools, à l'exclusion des distilleries à colonnes. Traditionnellement, la distillation des poires Williams permet la mise en valeur des poires non destinées à la consommation de table.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Le canton du Valais.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Un goût intense de poire Williams, légèrement herbacé. L'*Eau-de-vie de poire du Valais* a une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Poires de la variété Williams. Les fruits sont cueillis à maturité de cueillette. La maturation s'effectue en caisse ou en paloxe. Le fruit mûr est jaune, juteux, sans moisissure ni déchet étranger. Le calibre minimal est de 52.5 mm avec une tolérance de 10 % du poids. Après la maturation, les poires sont broyées. Le broyage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Il s'effectue au plus tard au 31 octobre de l'année de la récolte. L'acidification des purées à l'aide d'acide phosphorique ou lactique est permise. Lors de la fermentation, l'utilisation de levures et enzymes purs sélectionnés pour la distillation est autorisée. Pendant la fermentation, la purée est brassée régulièrement. Si le produit n'est pas distillé immédiatement à la fin de la fermentation, les cuves doivent être remplies avec de la purée fermentée ou avec de l'eau acidifiée (max. 5 % du volume totale) et fermées hermétiquement. La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible. La date limite de stockage est le 31 mai de l'année suivant la récolte du fruit.

Le degré moyen du cœur de distillation est d'au minimum de 60% volume. La tête de tête (15 % des têtes) est détruite, la queue est utilisée dans la prochaine distillation. *L'eau-de-vie* est reposée au minimum pendant 6 mois en cuve. La teneur minimale en alcool est de 40 % volume. Le taux d'alcool est réduit avec de l'eau de source ou de l'eau déminéralisée. Un sucrage de 5 g/l est admis. L'assemblage de différentes cuves est admis. Une analyse de chaque lot distillé est effectuée par le laboratoire cantonal.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, à 1000 Lausanne 6.

Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Eau-de-vie de poire du Valais* s'appliquant à l'ensemble de la filière.

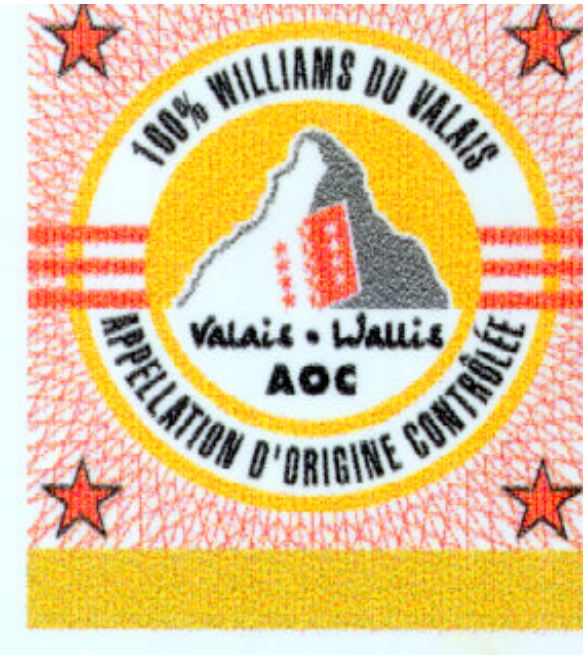
e) Etiquetage et traçabilité

L'*eau-de-vie de poire du Valais* mentionné sur l'étiquette

le nom: ***Eau-de-vie de poire du Valais ou Eau-de-vie de poires Williams du Valais***

et ***Appellation d'origine contrôlée***

et/ou ***AOC***

Le nom ou le numéro de l'organisme de certification doit apparaître sur l'étiquette.

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* peut être obtenue en 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; le litre n'est admis que pour l'exportation. Les étiquettes de contrôle numérotées (ci-dessous) se trouvent sur toutes les bouteilles, excepté les conditionnements en 2 cl, 2.5 cl, 1 dl. Sur la bande jaune au fond de l'étiquette figureront, à gauche les données sur le contenant et à droite un numéro.