



RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE L'ABRICOTINE O *Eau-de-vie d'abricot du Valais*

1. Raggruppamento richiedente

Chambre valaisanne d'agriculture (CVA), Maison du Paysan, casella postale 96,
1964 Châteauneuf-Conthey

2. Nome del prodotto

Abricotine o Eau-de-vie d'abricot du Valais

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine controllata (DOC)

4. Tipo di prodotto

Bevanda contenente alcool di distillazione (acquavite di frutta)

5. Prova della rappresentatività

I settori della produzione e del commercio sono rappresentati dalla Federazione vallesana dei produttori di frutta e verdura (FVPFL) nonché dall'Unione vallesana per la vendita di frutta e verdura (UVVFL). Il settore della distillazione è rappresentato dal Sindacato Distillatori del Vallese e del Chablais (SDVC). Queste tre organizzazioni sono membri della Camera dell'agricoltura vallesana (Chambre valaisanne d'agriculture).

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Viene utilizzato il nome di un Cantone, il che implica il riconoscimento della denominazione quale indicazione di provenienza (cfr. accordi bilaterali sottoscritti dalla Svizzera che prevedono la protezione assoluta dei nomi di Cantoni; giurisprudenza "saucisson vaudois"). Inoltre, l'*Eau-de-vie d'abricot du Valais* viene essenzialmente commercializzata sotto la sua denominazione tradizionale di *Abricotine*, denominazione a forte identificazione geografica.

7. Elementi storici

La tradizione della distillazione di frutta nel Vallese è ben radicata, così come la coltivazione di albicocche, soprattutto della varietà Luizet, verosimilmente introdotta già nel 1838. La distillazione di questa varietà di albicocche si è sviluppata proporzionalmente alla sua coltivazione. Prima la distillazione era finalizzata al consumo locale e avveniva a livello familiare con alambicchi privati o tramite distillatori ambulanti; in seguito è diventata un'attività commerciale. Tra il 1943 e il 1947 sono state svolte analisi qualitative presso aziende vallesane.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il suolo caldo e permeabile, le temperature elevate, la siccità e una notevole esposizione al sole che caratterizzano la pianura del Rodano vallesano sono le condizioni ideali per la coltivazione delle albicocche. Il 98,5 per cento delle colture svizzere di albicocche è situato in questa regione. L'escursione termica tra notte e giorno favorisce la maturazione di questo frutto e ne accentua la colorazione, affinandone il sapore. La distillazione della varietà Luizet è tipica del Vallese. L'*Abricotine* possiede una gradazione alcolica minima di 40 % vol.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

I frutti vengono raccolti allo stadio di maturazione ottimale; sono sottoposti ad una cernita accurata e ben presto a torchiatura. Dopo una rapida fermentazione, si effettua la distillazione in alambicchi omologati dalla Regia federale degli alcool, ad eccezione delle distillerie a colonna.

10. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

Il Cantone Vallese. Qualsiasi acquavite di albicocca riportante una designazione vallesana (ad esempio nome di luogo, di Comune o di Distretto) deve rispettare le disposizioni dell'elenco degli obblighi.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

Gusto pronunciato di albicocca e di distillato, con un leggero retrogusto di mandorla amara. L'*Abricotine* possiede una gradazione alcolica minima di 40 % vol. Non contiene alcun correttivo.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Albicocche della varietà Luizet, con una tolleranza del 10 % di altre varietà coltivate nel Vallese. I frutti sono raccolti allo stadio di maturazione ottimale. Sono pastosi e morbidi, sani, puliti, senza muffa né scarti estranei. Il calibro minimo è 35 mm con una tolleranza del 15 % del peso. I frutti sono stoccati soltanto al termine della torchiatura, effettuata al fine di ottenere una purea omogenea che consenta la completa fermentazione degli zuccheri. La snocciolatura è obbligatoria e ha luogo all'atto dell'incantamento oppure al termine della fermentazione. È consentita l'acidificazione della purea mediante acido lattico o acido fosforico. Durante la fermentazione, è autorizzato l'impiego di lieviti ed enzimi puri, selezionati per la distillazione. La purea va mescolata regolarmente. Se il prodotto non è distillato immediatamente, alla fine della fermentazione, i tini devono essere riempiti con la purea fermentata o con acqua acidificata (max. 5 % del volume totale) e richiusi ermeticamente. La distillazione deve avvenire il prima possibile. Il termine limite di stoccaggio è il 28 febbraio dell'anno successivo al raccolto.

La gradazione alcolica media del cuore di distillazione è 60 % vol. La testa della testa di distillazione (15 % delle teste di distillazione) è smaltita, mentre la coda viene ridistillata. La gradazione alcolica minima è 40 % vol. Il tasso alcolico è ridotto con l'aggiunta di acqua di sorgente o demineralizzata. È consentito uno zuccheraggio pari a 5 g/l. È vietato qualsiasi correttivo. È consentito l'assemblaggio di prodotti contenuti in tini diversi. Prima della messa in commercio l'acquavite viene fatta decantare per almeno quattro mesi. Il laboratorio cantonale effettua un'analisi di ciascuna partita distillata.

d) Organismo di certificazione

La certificazione è garantita secondo la norma EN 45.011 da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6.

Detto organismo è accreditato. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo dell'*Abricotine* e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.

e) Etichettatura e tracciabilità

L'*Abricotine* è munita di un'etichetta che riporta

il nome: ***Abricotine*** o ***Eau-de-vie d'abricot du Valais***

e ***Denominazione d'origine controllata (DOC)***

e/o ***DOC***

Sull'etichetta dev'essere indicato il nome o il numero dell'organismo di certificazione.

L'*Abricotine* può essere imbottigliata in bottiglie da 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 3,75 dl, 5 dl, 7 dl, 7.5 dl e da 1.5 l; le bottiglie da 1 l sono ammesse esclusivamente per l'esportazione. Le etichette di controllo numerate si trovano su tutte le bottiglie, ad eccezione di quelle da 2 cl, 2.5 cl e da 1 dl.