



Berna, 7 novembre 2001

RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE *l'Eau-de-vie de poire du Valais*

1. Raggruppamento richiedente

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

2. Nome del prodotto

*Eau-de-vie de poire 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

Composizione del raggruppamento richiedente: produttori ed addetti alla trasformazione.

Il raggruppamento è formato da produttori e da addetti alla trasformazione. I settori della produzione e del commercio sono rappresentati dalla Federazione vallesana dei produttori di frutta e verdura (FVPFL) e 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"). Dal 1963, la qualità del prodotto è inoltre attestata da una label ufficiale distribuita dal Cantone.

7. Elementi storici

La tradizione della distillazione d'alcool di frutta nel Vallese è ben radicata, così come la coltivazione delle pere. L'introduzione della varietà Williams risale all'inizio del secolo scorso. Nel 1945, per la prima volta, fu fabbricata un'acquavite unicamente a base di pere Williams. Negli anni la fabbricazione d'*Eau-de-vie de poire du Valais* è divenuta l'utilizzazione principale di questa varietà di pere nel Vallese.

*La denominazione specifica "eau-de-vie de poire" è esclusa dal campo di protezione. Di conseguenza soltanto l'associazione dei termini *Eau-de-vie de poire du Valais* nel suo insieme è protetta.

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 pere. La marcata escursione termica tra giorno e notte favorisce la crescita delle pere Williams dal profumo inconfondibile. La distillazione della varietà Williams senza altri assemblaggi è tipica del Vallese. L'*Eau-de-vie de poire du Valais* possiede una gradazione alcolica di almeno 40 % vol.

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

Le pere sono raccolte ancora verdi e la loro maturazione avviene in cassette. Dopo la torchiatura e una fermentazione rapida, si effettua la distillazione in alambicchi omologati dalla Regia federale degli alcool, ad eccezione delle distillerie a colonna. Tradizionalmente, la distillazione delle pere Williams permette di valorizzare una varietà di pere non propriamente da tavola.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

Il Cantone Vallese.

b) Descrizione del prodotto

Gusto intenso di pere Williams, leggermente erbaceo. L'*Eau-de-vie de poire du Valais* possiede una gradazione alcolica di almeno 40 % vol.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Pere della varietà Williams. I frutti sono colti allo stadio di maturazione di raccolta. La maturazione avviene in cassette o casse a paletta. Il frutto maturo è giallo, succoso senza muffa né scarti estranei. Il calibro è di 52,5 mm con una tolleranza del 10 % del peso. Dopo la maturazione le pere sono sottoposte alla torchiatura, al fine di ottenere una purea omogenea che consenta la fermentazione completa degli zuccheri. Tale processo si effettua al più tardi il 31 ottobre dell'anno del raccolto. È consentita l'acidificazione della purea mediante acido fosforico o acido lattico. Durante la fermentazione è autorizzato l'utilizzo 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 purea fermentata o con acqua acidificata (max. 5 % del volume totale) e richiusi ermeticamente. La distillazione deve avvenire al più presto possibile. Il termine limite di stoccaggio è il 31 maggio dell'anno successivo al raccolto.

La gradazione alcolica media del cuore di distillazione è almeno 60 % vol. La testa della testa (15 % delle teste di distillazione) viene smaltita, mentre la coda viene ridistillata. L'*eau-de-vie* viene lasciata decantare per almeno sei mesi. 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, così come l'assemblaggio dei prodotti contenuti in diversi tini. Il laboratorio cantonale effettua un'analisi di ciascuna partita distillata.

e) d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto in virtù della norma EN 45'011 è garantita da: Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, à 1000 Losanna 6.

I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo dell'*Eau-de-vie de poire du Valais*. Sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.

f) Etichettatura e tracciabilità

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* è munita di un'etichetta che riporta

il nome: ***Eau-de-vie de poire du Valais oppure Eau-de-vie de poires Williams du Valais***

e ***Denominazione d'origine controllata***

e/o ***DOC***

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

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* può essere imbottigliata in bottiglie da 2 cl, 2,5 cl, 1 dl, 2 dl, 3,5 dl, 5 dl, 7 dl, 7,5 dl e 1,5 l; le bottiglie da litro sono ammesse esclusivamente per l'esportazione. Le etichette di controllo numerate (riportate di seguito) si trovano su tutte le bottiglie, ad eccezione di quelle da 2 cl, 2,5 cl, 1 dl. Sulla barra gialla in calce all'etichetta saranno riportati i dati sul contenuto e un numero, rispettivamente a sinistra e a destra.

