



Berna, 8 luglio 2005

Riassunto della domanda di registrazione concernente la **Poire à Botzi**

1. Raggruppamento richiedente

Nome: Union fruitière fribourgeoise (UFF)
Indirizzo: Union fruitière fribourgeoise,
c/o Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux

Composizione: Produttori e addetti alla trasformazione

2. Nome del prodotto

Poire à Botzi

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine protetta.

4. Tipo di prodotto

Frutto commercializzato quale frutta fresca e frutta in conserva.

5. Prova della rappresentatività

L'Union fruitière fribourgeoise raggruppa i seguenti membri individuali: frutticoltori e vivaisti professionisti, produttori di pere e addetti alla distillazione. Oltre il 65 per cento dei produttori ne è membro, per una superficie di produzione che supera il 65 per cento della superficie totale. In qualità di membri collettivi ne fanno parte anche le società di frutticoltura di vari Distretti del Canton Friburgo e l'Associazione dei contadini friburghesi.

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

Il termine "Botzi" deriva chiaramente dal dialetto friburghese, anche se una volta poteva essere scritto "Botsi". Uno studio demoscopico dimostra che il frutto è originario della regione di Friburgo. Non sorprende, quindi, che le ricette a base di questo prodotto siano profondamente legate al patrimonio culinario dell'area geografica definita. Questa pera e il suo impiego appartengono alle tradizioni gastronomiche locali e rientrano nei menu festivi, in particolare quello della Bénichon, la festa friburghese del ringraziamento.

7. Elementi storici

La coltivazione della *Poire à Botzi* è una tradizione di lunga data propria dell'area geografica definita. La coltivazione della varietà "Petite poire à grappe" è tradizionale e viene profuso un impegno particolare nel mantenerla così come definita dal suo fenotipo attuale. Questa varietà locale, oggi, non si riscontra praticamente mai al di fuori del suo bacino d'origine (92% delle superfici) ed è sconosciuta all'estero.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La *Poire à Botzi* predilige i terreni e le condizioni climatiche particolari delle sponde meridionali del lago di Neuchâtel fino ai confini delle Prealpi friburghesi, fino a un'altitudine massima di 900 metri.

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

L'albero è piuttosto difficile da coltivare in quanto il suo portamento è molto eretto e la fruttificazione è particolarmente delicata da gestire. Le cognizioni tecniche dei frutticoltori locali consente di regolare meglio i raccolti poiché la varietà è molto soggetta all'alternanza di produzione.

La costanza dei metodi di selezione varietale, delle cure agli alberi e del sapere culinario locale conferisce caratteristiche organolettiche specifiche alla *Poire à Botzi*.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

I confini del Canton Friburgo, ivi compresi le enclavi bernesi di Clavaleyres e Münchenwiler, i Distretti d'Avenches e di Payerne, nonché i Comuni d'Yvonand e di Dompierre nel Canton Vaud. La produzione, lo stoccaggio dei frutti freschi e la preparazione delle conserve di *Poire à Botzi* avvengono esclusivamente entro i confini dell'area geografica definita.

b) Descrizione del prodotto

L'aroma del frutto fresco è caratterizzato dalla presenza di note verdi (verde mela e lievemente "erba tagliata"), di frutta fermentata (mosto di mela, e in minor misura di pera acidula), o di frutta matura, in combinazione con note cotte e caramellate (composta e zucchero caramellato); si percepisce anche una nota fine e piacevole di vaniglia. Al palato la polpa è croccante, mediamente compatta e piuttosto succosa, granulosa e talvolta leggermente farinosa. Questa pera ha un sapore decisamente dolce seppur lievemente o mediamente acidulo e leggermente amarognolo. La *Poire à Botzi* è inoltre caratterizzata da un equilibrio zucchero/acidità che può essere influenzato dall'annata.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La selezione e la distribuzione delle marze per l'innesto della varietà "Petite poire à grappe" vengono effettuate esclusivamente con l'avvallo del collegio di selezionatori che preventivamente controlla che le piante madri utilizzabili per la moltiplicazione siano conformi ai criteri di selezione fissati. Gli alberi possono essere governati ad alto fusto o in siepi di piante da frutta. La densità di piantagione è limitata; la forma degli alberi è libera ma la dimensione deve essere minima.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è assicurata dall'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Losanna 6 (SCES 054). Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo della *Poire à Botzi* e sono applicabili a tutte le imprese della filiera.

e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

La tracciabilità è garantita dall'iscrizione in un registro fondiario e da una procedura d'etichettatura normalizzata e sistematica, dalla coltivazione alla vendita sotto forma di frutta fresca o frutta in conserva.

Sui singoli imballaggi di *Poire à Botzi* sotto forma di frutta fresca o frutta in conserva deve essere apposta un'etichetta con le indicazioni seguenti:

- *Poire à Botzi*;
- Denominazione d'origine protetta;
- Nome del produttore / addetto alla trasformazione;
- Immagine riportata di seguito.



Tutte le partite che portano la denominazione devono essere munite di un'etichetta di controllo numerata, distribuita sotto la responsabilità dell'organismo di certificazione.

Le etichette di controllo numerate sono riservate esclusivamente alle pere vendute sotto denominazione di origine protetta.