



# Elenco degli obblighi

## ***Zuger Kirsch / Rigi Kirsch***

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 2 maggio 2013 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### **Sezione 1 Disposizioni generali**

#### **Art. 1** Nome e protezione

*Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*, denominazioni di origine protetta (DOP)

#### **Art. 2** Area geografica

La produzione delle ciliegie, lo stoccaggio, la fermentazione, la distillazione e l'imbottigliamento dello *Zuger Kirsch* e del *Rigi Kirsch* si effettuano esclusivamente nell'area geografica. Essa comprende i seguenti Comuni:

- Tutto il Canton Zugo: Comuni di Zugo, Walchwil, Baar, Oberägeri, Unterägeri, Menzingen, Neuheim, Cham, Steinhausen, Hünenberg, Risch
- Canton Svitto: Comuni di Arth, Küsnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Svitto, Gersau, Brunnen-Ingenbohl
- Canton Lucerna: Comuni di Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil, Udligenswil.

In caso di aggregazioni comunali sono determinanti i limiti dell'area.

### **Sezione 2 Descrizione del prodotto**

#### **Art. 3** Caratteristiche fisiche

Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono liquidi trasparenti (non opachi) contenenti alcool, per il consumo umano.

#### **Art. 4** Caratteristiche chimiche

Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono distillati di frutta (bevande contenenti alcool di distillazione) naturali che, all'atto della commercializzazione, presentano una gradazione alcolica minima di 40 % vol. e

#### Elenco degli obblighi per *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*

un tenore massimo in acqua di 60 % vol. Contengono alcool etilico, acqua e aromatizzanti<sup>1</sup> naturali ricavati esclusivamente dalla frutta distillata.

#### **Art. 5** Caratteristiche organolettiche

<sup>1</sup> *Sapore, odore:* lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da una varietà di sfumature di sapori e odori quali "floreale", "speziato", "vegetale", "mandorlato", "delicato" o "dolce".

<sup>2</sup> *Aroma:* lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da una tipica nota di mandorla, risultante dall'utilizzo delle varietà regionali a piccoli frutti e dalla conseguente elevata percentuale di noccioli nella materia prima. La tipica nota di mandorla può andare dal livello soglia della percezione fino a essere "molto marcata".

<sup>3</sup> *Struttura:* lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da un corpo complesso, aromatico e pieno.

### **Sezione 3** Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

#### **Art. 6** Materia prima e qualità della materia prima

<sup>1</sup> Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* devono essere prodotti con ciliegie che adempiono i requisiti dei rispettivi regolamenti di Suisse Garantie. I controlli a tal proposito sono condotti da un organismo di certificazione autorizzato.

---

<sup>1</sup> La legislazione sulle derrate alimentari vieta l'aggiunta di altri aromatizzanti.

<sup>2</sup> Quale materia prima possono essere utilizzate le seguenti varietà di ciliegie da distillazione:

N.	Nome della varietà	Sinonimi*
1	Aemli*	
2	Baschimeiri*	
3	Basler Langstieler*	
4	Benjamindler*	Benjaminler
5	Betti*	Betty, Betti-kirsche
6	Bischofswiler*	
7	Blaser*	Blaserkirsche*
8	Buchhölzler*	Buholzer
9	Burli*	Buurli
10	Didikirsche*	Didi
11	Dolleseppler*	
12	Frühe Schwyzerkirsche*	Frühe rote Schwyzer Kirsche, Schwyzer*, Rote Schwyzer*
13	Frühe Luxburger*	
14	Frühe von der Weid*	
15	Gangkirsche*	
16	Geissmättler*	
17	Güpferkirsche*	Güpfer
18	Helener*	Hellener*
19	Hofkirsche*	Hof*
20	Hohrütikirsche*	Horüter, Hohrüter*
21	Immenseer*	
22	Inkenberger*	
23	Kapuziner*	
24	Kemberg*	Kembergkirsche
25	Knonauer*	
26	Kronenhofkirsche*	Kronenhöfler
27	Kusterhof*	
28	Labächler*	Labacher, Laubacher
29	Lauerzer	Kleinlauerzer*, Rigikirsche*
30	Märchler*, frühe Märchler*	Märchi
31	Mischler*	Grosslauerzer
32	Notiker <sup>2</sup>	
33	Nummrechriesi***	304**
34	Pilatuskirsche*	Pilatus*
35	Reding*	

<sup>2</sup> Varietà locale proveniente da Wiler Notikon / Baar

N.	Nome della varietà	Sinonimi*
36	Röllin*	Röllins Sämling
37	Lauber*	Rote Lauber
38	Rote Spitzibüler*	
39	Rote Taler*	Rote Thaler
40	Sauerkirschen	
41	Sattler*	
42	Schattenmorelle	
43	Schindlerkirsche*	
44	Schwarze Spitzibüler*	
45	Schwarze Taler*	Schwarze Thaler
46	Schwyzler Langstieler*	
47	Schwyzler Rebenkirsche*	Rebenkirsche*
48	Seewer*	Seebner, Seewner
49	St. Verenakirsche*	Verenakirsche*
50	Steinerkirsche*	Steiner
51	Traubenkirsche*	Trübelkirsche, rote Traubenkirsche*
52	Trubiker*	
53	Truppler*	
54	Vowi <sup>3</sup>	
55	Walchwiler*	
56	Webers Sämling*	
57	Weggiser*	Weggiserkirsche
58	Weinrebenkirsche*	
59	Weissbäuchler*	
60	Wildkirschen <sup>4</sup>	
61	Wölfsteiner*	
62	Zopf kirsche*	Zopf, Zöpfler
63	Zuger Rotstieler*	

\* Tali nomi sono inseriti nella Banca dati nazionale aggiornata.

\*\*Vecchia varietà selezionata dalla Stazione di ricerca Wädenswil, cui non è mai stato attribuito un nome. È stata coltivata soprattutto nei Comuni di Arth e Küsnacht; nel 1991 in quest'ultimo se ne contavano 233 alberi (tesi di laurea di B. Durrer, PFZ, non pubblicata).

<sup>3</sup> Vowi è una mutante di ciliegio acido comune nella regione

<sup>4</sup> Ciliegio selvaggio = varietà spontanea non innestata

#### Elenco degli obblighi per *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*

<sup>3</sup> Le ciliegie da distillazione devono provenire da alberi di ciliegio ad alto fusto o da coltivazioni di ciliegie con alberi dalla chioma rotonda, cava o piatta.

<sup>4</sup> Può essere assemblato al massimo il 10 % di altre varietà di ciliegie da distillazione provenienti dalla stessa area geografica.

<sup>5</sup> Per lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* possono essere utilizzati distillati di un'unica varietà o ottenuti da più varietà.

<sup>6</sup> Non possono essere assemblati cascami della produzione di ciliegie da tavola.

<sup>7</sup> Le ciliegie vanno colte a maturazione completata e devono essere pulite nonché prive di picciolo, foglie o rametti. Devono essere sane; non devono essere guaste, marce o bacate.

<sup>8</sup> Le ciliegie devono essere raccolte tramite scrollatura o a mano.

<sup>9</sup> Dopo la raccolta, devono essere stoccate al fresco prima possibile. Se non possono essere torchiate entro 24 ore dalla raccolta, lo stoccaggio intermedio deve avvenire a una temperatura massima di 8° C.

#### **Art. 7** Fabbricazione

<sup>1</sup> *Torchiatura*: deve essere effettuata al più tardi 48 ore dopo la raccolta delle ciliegie.

<sup>2</sup> *Acidificazione*: il mosto può essere acidificato. In seguito all'acidificazione il valore del pH deve situarsi tra 2.8 e 3.2, a prescindere dall'impiego di acidificanti. L'acidificazione viene effettuata utilizzando esclusivamente acido fosforico o acido lattico.

<sup>3</sup> *Lievitazione*: per la fermentazione può essere impiegato lievito puro selezionato privo di OGM. Sono autorizzati enzimi in forma secca o liquida. Il lievito può essere attivato mediante un sale.

<sup>4</sup> *Fermentazione*: è consigliabile iniziare rapidamente la fermentazione e raggiungere una temperatura massima di 23° C.

<sup>5</sup> *Colmatura*: onde evitare qualsiasi contatto con l'aria, durante l'intera fase di fermentazione i tini devono essere muniti di un gorgogliatore e al termine della fermentazione vanno completamente riempiti con il mosto fermentato e chiusi ermeticamente, oppure occorre procedere immediatamente alla distillazione del mosto.

All'atto della chiusura dei tini il valore del pH deve situarsi tra 2.8 e 3.2. È consentita una lieve correzione con acidificanti.

<sup>6</sup> *Stoccaggio del mosto prima della distillazione*: la distillazione deve avvenire al più presto. Il termine limite di stoccaggio è di otto mesi dopo la fermentazione o al più tardi il 30 giugno dell'anno successivo al raccolto delle ciliegie.

La temperatura nel locale di stoccaggio deve essere inferiore ai 18° C.

<sup>7</sup> *Controllo del mosto prima della distillazione*:

- pH: un valore del pH inferiore a 2.6 o superiore a 3.4 comporta il declassamento a kirsch comune

#### Elenco degli obblighi per *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*

- sapore: sono esclusi dalla trasformazione in *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* i mosti che presentano i seguenti sapori:
  - retrogusto di muffa
  - sapore di acido acetico, acido butirrico o acroleina: odore penetrante, odore di sudore
  - odore di marcio ("Böcksler")

<sup>8</sup> *Distillazione*: la distillazione avviene esclusivamente in alambicchi omologati dalla Regia federale degli alcool.

<sup>9</sup> La prima quantità d'alcool ottenuta (testa di distillazione) viene raccolta separatamente e scartata finché presenta un odore di acetaldeide o estere di acido acetico (solventi).

<sup>10</sup> La gradazione alcolica media del cuore di distillazione deve essere almeno 68 % vol.

<sup>11</sup> Le flemme (coda di distillazione) vengono raccolte separatamente e ridistillate.

#### **Art. 8** Imbottigliamento, riduzione, invecchiamento

<sup>1</sup> *Invecchiamento*: prima della riduzione, lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* devono essere stoccati per almeno 6 mesi. Tale obbligo non si applica allo stoccaggio di *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* utilizzati in aziende che trasformano o producono generi alimentari.

<sup>2</sup> *Riduzione*: il tasso alcolico viene ridotto fino al tasso di consumo mediante l'aggiunta di acqua addolcita, demineralizzata o acqua di sorgente a basso tenore di sali minerali.

<sup>3</sup> *Assemblaggio*: i prodotti contenuti in diversi tini, che adempiono le condizioni succitate, possono essere assemblati per l'imbottigliamento.

### **Sezione 4** Requisiti minimi relativi al controllo

#### **Art. 9** Valutazione della qualità

<sup>1</sup> La valutazione della qualità e delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale avviene una volta l'anno mediante degustazione cieca di campioni anonimi.

<sup>2</sup> La degustazione è effettuata dalla Commissione di degustazione, con un mandato del raggruppamento richiedente per un massimo di quattro anni.

<sup>3</sup> I membri della Commissione di degustazione devono essere rappresentanti dei produttori di ciliegie, dei distillatori, dei consumatori e degli esperti in analisi sensoriale.

<sup>4</sup> I requisiti per la valutazione della qualità sono fissati nel regolamento della tassazione per lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch*, basato sul regolamento di Distisuisse.

<sup>5</sup> La formazione dei membri della Commissione di degustazione è curata da esperti riconosciuti.

#### **Art. 10** Criteri di tassazione e classificazione

<sup>1</sup> Il test organolettico si effettua secondo i seguenti quattro criteri minimi di base:

- odore e purezza
- carattere e aroma
- sapore
- equilibrio e armonia

<sup>2</sup> La valutazione dei distillati avviene sulla base dello schema dei 20 o 100 punti della Stazione di ricerca Agroscope Changings-Wädenswil.

<sup>3</sup> Per il riconoscimento dello *Zuger Kirsch* e del *Rigi Kirsch* il prodotto deve ottenere un punteggio di almeno 16 se si utilizza lo schema dei 20 o di almeno 80 se si utilizza lo schema dei 100 punti. I kirsch giudicati insufficienti non possono portare la denominazione *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*.

### **Sezione 5 Etichettatura e certificazione**

#### **Art. 11** Tracciabilità

<sup>1</sup> I distillatori tengono un registro degli acquisti di ciliegie o mosto, nel quale sono riportati la data di fornitura, il nome del fornitore e / o del produttore, il peso netto e, su richiesta dell'addetto alla trasformazione, ulteriori informazioni quali la varietà o il tenore in zucchero.

<sup>2</sup> La tracciabilità è costantemente garantita tramite le partite definite dai distillatori nell'ambito della legge sull'alcool.

#### **Art. 12** Etichettatura / caratterizzazione

<sup>1</sup> Su tutte le bottiglie devono essere riportate le seguenti menzioni:

- *Zuger Kirsch* o *Rigi Kirsch*; è vietato l'utilizzo sulle bottiglie della doppia denominazione *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*.

<sup>2</sup> Le distillerie nell'area geografica decidono quale dei due nomi apporre sulle proprie bottiglie indipendentemente dal Cantone, dalla Regione o dal Comune di ubicazione.

#### **Art. 13** Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da ProCert (SCESp 038).

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono fissati nel manuale di controllo per lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch*, vincolante per tutti gli operatori del settore.