



---

# Riassunto della domanda di registrazione concernente *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*

## 1. Raggruppamento richiedente

Verein Zuger & Rigi Chriesi, LBBZ Schluechthof, 6330 Cham

## 2. Nome del prodotto

*Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*

## 3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

## 4. Tipo di prodotto

Bevanda alcolica (acquavite di frutta)

## 5. Prova della rappresentatività

L'associazione Zuger & Rigi Chriesi riunisce 40 delle 55 distillerie attive nell'area geografica (72,72%), per un volume di produzione di *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* pari al 98 per cento circa di quello totale. Dei 221 produttori di ciliegie da distillazione, 146 sono membri della Zuger & Rigi Chriesi (66%). Dagli statuti della stessa si evince che il raggruppamento è organizzato secondo principi democratici. Il raggruppamento è ritenuto rappresentativo.

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

Si utilizzano il nome di un Cantone: *Zuger Kirsch* e una denominazione regionale: *Rigi Kirsch*, che consentono il riconoscimento come indicazione di provenienza (v. accordi bilaterali della Svizzera, che prevedono la protezione assoluta dei nomi dei Cantoni). Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch*, inoltre, sono nominati all'allegato 8 dell'accordo bilaterale tra Svizzera e UE.

## 7. Elementi storici

Nella regione di Zugo-Rigi la tradizione della coltivazione di ciliegie è documentata da almeno 500 anni. Le prime ricette tramandate (sformato di ciliegie) risalgono alla seconda metà del XVIII secolo. Dalla metà del XIX secolo l'acquavite di ciliegie è diventata, nella regione di Zugo-Rigi, un importante articolo di esportazione e cominciarono a sorgere note distillerie industriali. Nel 1870, alcuni produttori di ciliegie e distillatori fondarono la "Kirschwassergesellschaft in Zug" allo scopo di migliorare la qualità e l'esportazione dello Zuger Kirsch.

## 8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono prodotti da sempre con numerose varietà regionali di ciliegie da distillazione, che conferiscono loro un'eterogeneità di sfumature di sapori e odori quali "floreale, speziato, fruttato, vegetale, mandorlato, dolce e delicato". Tutte le ciliegie da distillazione tradizionalmente usate nella regione sono varietà aromatiche a piccoli frutti. Se le ciliegie a piccoli frutti crescono in condizioni geografiche (vicinanza ai laghi, altitudini graduate con forte escursione termica tra il giorno e la notte che formano l'aroma) e climatiche (p.es. föhn) ottimali, come quelle predominanti nella regione di Zugo-Rigi, i frutti maturi presentano un aroma particolare. Ecco perché lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da un aroma di ciliegia particolarmente intenso.

## 9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti (se disponibili)

I frutti sani vengono raccolti ben maturi, accuratamente selezionati e torchiati possibilmente freschi di raccolta. Dopo una breve fermentazione, vengono distillati in alambicchi omologati dalla Regia federale degli alcool. Fatta eccezione per il Kirsch che viene utilizzato nelle aziende di trasformazione di generi alimentari, lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* vengono stoccati almeno sei mesi. Prima della vendita il tasso alcolico del Kirsch viene ridotto mediante l'aggiunta di acqua addolcita, demineralizzata.

## 10. Elenco degli obblighi

### a) Delimitazione dell'area geografica

L'area geografica per la produzione di *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* comprende l'intero Cantone di Zugo, i Comuni del Cantone Svitto Arth, Küsnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Svitto, Gersau, Brunnen-Ingenbohl e i Comuni del Cantone Lucerna Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil e Udligenswil.

### b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

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 un tenore massimo in acqua di 60% vol. Essi sono caratterizzati da una eterogeneità di sfumature di sapori e odori: l'aroma presenta una tipica nota di mandorla, risultante dalle varietà regionali a piccoli frutti e dalla conseguente elevata percentuale di noccioli nella materia prima, mentre la struttura ha un corpo complesso, aromatico e pieno.

### c) Descrizione del metodo di fabbricazione

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.

### d) Organismo di certificazione

ProCert (SCESp 038)

### e) Etichettatura e tracciabilità

Le bottiglie devono recare una delle due denominazioni, ovvero *Zuger Kirsch* o *Rigi Kirsch*. L'utilizzo della doppia denominazione è vietato. Le distillerie nell'area geografica decidono quale dei due nomi apporre sulle proprie bottiglie indipendentemente dalla loro ubicazione.