



Résumé de la demande d'enregistrement de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch*

1. Groupement demandeur

Verein Zuger & Rigi Chriesi, LBBZ Schluechthof, 6330 Cham

2. Nom du produit

Zuger Kirsch et *Rigi Kirsch*

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP)

4. Type de produit

Boisson spiritueuse (eau-de-vie de fruits)

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'association Zuger & Rigi Chriesi compte parmi ses membres 40 des 55 distilleries (72,72 %) en activité dans l'aire géographique de production. Les membres de l'association produisent près de 98 % du *kirsch de Zoug* et du *kirsch du Rigi*. Sur un total de 221 producteurs de cerises à distiller, 146 (66 %) sont membres du Verein Zuger & Rigi Chriesi. Les statuts de Zuger & Rigi Chriesi confirment que le groupement est organisé selon des principes démocratiques. Le groupement est par conséquent considéré comme représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le nom d'un canton est utilisé : *Zuger Kirsch* ainsi qu'une dénomination régionale: *Rigi Kirsch*, ce qui implique la reconnaissance de l'appellation comme indication de provenance (cf. accords bilatéraux conclus par la Suisse prévoyant la protection absolue des noms de cantons). De plus, *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* est mentionné à l'annexe 8 des accords bilatéraux de la Suisse avec l'UE.

7. Eléments historiques

Dans la région Zoug-Rigi les sources documentaires font référence à une tradition remontant à au moins 500 ans concernant la culture du cerisier. Les premières recettes à base de cerises (clafoutis aux cerises) transmises par la tradition datent de la seconde moitié du 18^e siècle. A partir de la seconde moitié du 19^e siècle, l'eau-de-vie de cerises de la région Zoug-Rigi est devenue un important produit d'exportation et des distilleries renommées se sont implantées localement. En 1870, plusieurs producteurs de cerises et distillateurs se sont regroupés pour fonder la « Kirschwassergesellschaft in Zug » dans le but d'optimiser la qualité et d'augmenter les exportations de Zuger Kirsch.

8. Preuve du lien au terroir

Depuis toujours, le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* ont été produits à partir d'un grand nombre de variétés régionales de cerises utilisées pour la distillation. Il en résulte une riche palette de saveurs et d'odeurs telles que « floral, épicé, fruité, végétal, amande amère, douceâtre et ester fruité ». Toutes les cerises typiquement utilisées dans la région pour la distillation sont des variétés de petites cerises aromatiques. Si les variétés de petites cerises jouissent de conditions géographiques (rives lacustres, altitudes échelonnées, avec de grandes variations entre les températures diurnes et nocturnes ce qui favorise le développement d'arômes) et de conditions climatiques idéales (principalement région à foehn), telles qu'elles prédominent dans la région Zoug-Rigi, cela donne des fruits particulièrement aromatiques. La conjonction de tous ces facteurs favorables explique pourquoi le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* dégagent un arôme de kirsch aussi intense.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

Les fruits sains sont cueillis à maturité, soigneusement triés et broyés, si possible dès qu'ils ont été récoltés. Après une fermentation rapide, ils sont distillés dans les alambics autorisés par la Régie fédérale des alcools. Le *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch*, à l'exception de celui utilisé dans l'industrie de transformation des denrées alimentaires, est stocké pendant au moins six mois. Avant d'être commercialisé, la teneur en alcool du kirsch est réduite par adjonction d'eau déminéralisée adoucie.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* englobe la totalité du canton de Zoug, les communes de Arth, Küsnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Schwyz, Gersau et Brunnen-Ingenbohl dans le canton de Schwyz et les communes de Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil et Udligenswil dans le canton de Lucerne.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Zuger Kirsch et *Rigi Kirsch* sont des distillats naturels de fruits (spiritueux) ayant une teneur minimale en alcool de 40 % et une teneur maximale en eau de 60 % lorsqu'ils sont commercialisés. *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* se caractérisent par une riche palette de nuances gustatives et olfactives. Du point de vue de l'arôme, ils se distinguent par une note d'amande typique due aux variétés régionales de petites cerises qui font que la matière première comporte une forte proportion de noyau. La structure de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* se caractérise par un corps complexe, aromatique et gouleyant.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Les cerises à distiller doivent provenir de cerisiers haute-tige ou de cerisaies plantées d'arbres à gobelet avec axe central, gobelet classique ou gobelet ouvert.

d) Organisme(s) de certification

ProCert (SCES 038)

e) Etiquetage et traçabilité

Les bouteilles doivent être étiquetées *Zuger Kirsch* ou *Rigi Kirsch*. Une double dénomination « *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* » est exclue. Les distilleries de l'aire géographique choisissent indépendamment de leur emplacement lequel des deux noms elles veulent inscrire sur leurs bouteilles.