



Cahier des charges

Zuger Kirschtorte

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 6 mars 2015 de l'Office fédéral de l'agriculture

1. Abschnitt Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Zuger Kirschtorte, indication géographique protégée (IGP)

Art. 2 Aire géographique

La fabrication de la *Zuger Kirschtorte* est strictement limitée au canton de Zoug.

2. Abschnitt Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

¹ La *Zuger Kirschtorte* a une forme ronde et un diamètre d'au moins 8 cm.

² Sa hauteur maximale est de 45 mm.

³ La *Zuger Kirschtorte* est constituée d'une génoise claire imbibée de sirop de kirsch, recouverte sur le dessus et le dessous de crème à tourte au kirsch et d'un fond japonais. La surface et le pourtour sont également enduits de crème à tourte au kirsch.

⁴ Le dessus de la tourte est saupoudré de sucre neige (sucre en poudre et amidon) et décoré d'un motif à losanges; le pourtour est parsemé d'amandes effilées grillées.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

La *Zuger Kirschtorte* a une teneur minimale en alcool de 4 % du poids.

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

- ¹ Odeur: La *Zuger Kirschtorte* a une odeur intense de kirsch. Une note d'ester est tolérée.
- ² Goût: La *Zuger Kirschtorte* a un goût typique de kirsch. L'odeur et le goût de tous les composants de la tourte doivent être harmonisés. Le sirop de kirsch ne doit pas être trop doux.
- ³ Texture: La pâte de la génoise doit être uniformément imprégnée de sirop de kirsch. La structure de la génoise ne doit pas être déformée. Les fonds japonais peuvent être mous ou croquants.

3. Abschnitt Description de la production et de la méthode d'obtention

Art. 6 Composants et ingrédients

- ¹ La *Zuger Kirschtorte* se compose de deux fonds japonais, d'une génoise, de sirop de kirsch et de crème à tourte au kirsch. Des amandes effilées grillées et du sucre neige en constituent les composants décoratifs.
- ² Seuls du Zuger Kirsch ou du Rigi Kirsch peuvent être utilisés pour sa confection.
- ³ Les ingrédients et additifs suivants sont utilisés pour la réalisation des composants:
 - a) Fonds japonais : blanc d'œuf, poudre de blanc d'œuf, sucre ordinaire et autres sucres, amandes, noisettes.
 - b) Génoise : Sucres divers, beurre, graisses végétales, œufs et ovoproduits, farine de blé, fécule de pomme de terre, amidon de blé, amandes, émulsifiants, stabilisants, poudre à lever, sel, eau.
 - c) Sirop de kirsch : kirsch, sucre, eau, sirop de glucose.
 - d) Crème à tourte au kirsch : graisses et huiles végétales, beurre, œufs et ovoproduits, sucre, sirop de glucose, kirsch, crème à la vanille (confectionnée uniquement avec des arômes et colorants naturels), colorants naturels. Pour l'habillage du pourtour de la génoise, on peut mélanger tous les ingrédients utilisés dans la tourte à la crème à tourte au kirsch.
 - e) Décoration du pourtour : amandes effilées grillées.
 - f) Décoration du dessus de la tourte (couche de sucre neige): Sucre en poudre et amidon.
 - g) Tout autres ingrédients et additifs, notamment l'ajout d'arômes de kirsch ou d'exhausteurs de goût sont interdits.

Art. 7 Fabrication des composants

- ¹ Pour les fonds japonais, du blanc d'œuf et/ou de la poudre de blanc d'œuf, du sucre blanc ordinaire et/ou d'autres types de sucre sont battus en neige. Des noisettes et/ou des amandes sont mélangées au blanc d'œuf battu en neige. La pâte ainsi obtenue est étalée avec une raclette. Les fonds sont cuits au four jusqu'à obtention d'une pâte croustillante. La surface des fonds japonais doit être bien plate.
- ² La génoise doit être encore de couleur claire après la cuisson. La surface de la génoise doit être plane.
- ³ Pour le sirop de kirsch, un mélange de sucre, d'eau et de sirop de glucose est porté à ébullition. Le kirsch est ensuite mélangé au sirop bouillant. La consistance du sirop doit être suffisamment épaisse pour que le kirsch imprègne mieux la génoise.

Art. 8 Assemblage des composants

- ¹ La tourte est entièrement confectionnée manuellement.
- ² Un fonds japonais est enduit d'une couche fine et régulière de crème à tourte au kirsch.
- ³ Un disque de génoise de 20 à 28 mm de haut est posé sur le fond.
- ⁴ La génoise est abondamment imbibée de sirop de kirsch. La répartition uniforme du sirop peut être réalisée avec des moyens techniques.
- ⁵ Un deuxième fond japonais est recouvert comme le premier de crème à tourte au kirsch et posé sur la génoise du côté de la face enduite de crème.
- ⁶ La surface et les côtés du produit semi-fini sont enduits de crème à tourte au kirsch, de façon à ce que la génoise soit entièrement protégée d'une couche de crème qui empêche le kirsch de couler.
- ⁷ Après que la tourte ait refroidi suffisamment longtemps pour que la crème à tourte ait la consistance nécessaire, la surface et le pourtour sont une fois encore enduits d'une fine couche de crème à tourte au kirsch.
- ⁸ Le pourtour est parsemé d'amandes effilées grillées, de façon à être totalement recouvert.
- ⁹ Le dessus de la tourte est saupoudré de sucre neige (sucre glace et amidon) et décoré d'un motif à losanges.

4. Abschnitt Exigences minimales relatives au contrôle

Art. 9 Evaluation de la qualité

L'évaluation de la qualité est réalisée par la Commission de dégustation. Cette commission est nommée par le groupement demandeur et doit être constituée majoritairement de producteurs de la *Zuger Kirschtorte*.

Art. 10 Taxation

Lors de la taxation, la Commission de dégustation teste le produit final du point de vue des propriétés décrites aux articles 3 et 5.

Art. 11 Classification

Pour être classée IGP, la *Zuger Kirschtorte* doit obtenir au minimum 75 % du total des points.

5. Section Dénomination et certification

Art. 12 Etiquetage / désignation

Une *Zuger Kirschtorte* doit être pourvue des mentions suivantes:

- a) Zuger Kirschtorte
- b) IGP

Art. 13 Organisme de certification

¹ L'organisme suivant est compétent pour la certification: ProCert (SCES 038).

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de *Zuger Kirschtorte* valable pour l'ensemble de la filière, qui est élaboré en collaboration par la Zuger Kirschtortengesellschaft et par l'organisme de certification.