Résumé de la demande d'enregistrement de *Abricotine* l'*Eau-de-vie d'abricot du Valais*

1. Groupement demandeur

Chambre valaisanne d'agriculture (CVA), Maison du Paysan, case Postale 96, 1964 Châteauneuf-Conthey.

2. Nom du produit

Abricotine ou *Eau-de-vie d'abricot du Valais*

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC)

4. Type de produit

Boisson spiritueuse (eau-de-vie de fruits)

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La production et le commerce par la Fédération Valaisanne des Producteurs de Fruits et Légumes (FVPFL) et l'Union Valaisanne pour la Vente de Fruits et Légumes (UVVFL). La distillation par le Syndicat des Distillateurs du Valais et du Chablais (SDVC). Ces 3 organisations sont membres de la Chambre valaisanne d'agriculture.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Il y a utilisation d'un nom cantonal : Eau de vie d'abricot du Valais, 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; jurisprudence «saucisson vaudois»). Par ailleurs l'*Eau-de-vie d'abricot du Valais* est essentiellement commercialisée sous sa dénomination traditionnelle *Abricotine*, appellation à forte identification géographique.

7. Dossier historique

La tradition de la distillation d'alcools de fruits est établie depuis de longue date en Valais. La culture d'abricots, particulièrement d'abricots Luizet, est traditionnelle en Valais. L'introduction de la variété Luizet daterait de 1838 déjà. La distillation de cet abricot s'est développée au rythme de sa culture : autoconsommation indigène d'abord, par les nombreux alambics domestiques ou distillateurs ambulants, pratiques commerciales par la suite. Des analyses qualitatives ont été effectuées auprès d'entreprises valaisannes entre 1943 et 1947.

8. Typicité du produit liée au terroir

Les sols chauds et perméables, les températures élevées, la sécheresse et un fort ensoleillement caractérisant la plaine du Rhône valaisan sont les conditions idéales pour l'abricot. 98.5 % des cultures suisses s'y sont d'ailleurs implantées. Les alternances de rosées et de soleil viennent renforcer la maturation du fruit et accentuent ainsi leur coloration en affinant leur saveur.

La distillation de la variété Luizet est typique du Valais. L'*Abricotine* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

Les fruits sont cueillis à maturité optimale, soigneusement triés et aussitôt foulés. Après une fermentation rapide, la distillation s'effectue dans des alambics agréés par la Régie fédérale des alcools, à l'exclusion des distilleries à colonnes.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Le canton du Valais. Toute eau-de-vie d'abricot portant une désignation valaisanne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) doit respecter les dispositions du cahier des charges.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Goût prononcé du fruit et du distillat, avec un soupçon d'amande amère. L'Abricotine a une teneur minimale en alcool de 40 % volume, elle ne contient aucun bonificateur.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Abricots de la variété Luizet. Tolérance de 10 % d'autres variétés cultivées dans le verger valaisan. Le fruit est cueilli à maturité optimale, il est de texture tendre, sain, propre, sans moisissure ni déchet étranger. Calibre minimal: 35 mm, tolérance 15 % du poids. Les fruits ne sont pas stockées avant le foulage, qui vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Le dénoyautage est obligatoire, il s'effectue soit à l'encavage soit à la fin de la fermentation. L'acidification des purées à l'aide d'acide phosphorique ou d'acide lactique est permise. Lors de la fermentation, l'utilisation de levures et enzymes purs sélectionnés pour la distillation est autorisée. Pendant la fermentation, la purée est brassée régulièrement. Si le produit n'est pas distillé immédiatement à la fin de la fermentation, les cuves doivent être remplies avec de la purée fermentée ou avec de l'eau acidifiée (max. 5 % du volume total) et fermées hermétiquement. La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible. La date limite de stockage est le 28 février de l'année suivant la récolte du fruit.

Le degré moyen du cœur de distillation est d'au minimum de 60 % volume. La tête de tête (15 % des têtes) est détruite, la queue est utilisée dans la prochaine distillation. La teneur minimale en alcool est de 40 % volume. Le taux d'alcool est réduit avec de l'eau de source ou de l'eau déminéralisée. Un sucrage de 5 g/l est admis. Tout bonificateur est interdit. L'assemblage de différentes cuves est admis. L'eau-de-vie est reposée au minimum pendant 4 mois avant mise en vente. Une analyse de chaque lot distillé est effectuée par le laboratoire cantonal

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 1, à 1000 Lausanne 6.

Cet organisme est accrédité. Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Abricotine* s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

L'*Abricotine* mentionne sur l'étiquette

le nom: ***Abricotine*** ou ***Eau-de-vie d'abricot du Valais***

et ***Appellation d'origine contrôlée***

et/ou ***AOC***

Le nom ou le numéro de l'organisme de certification doit apparaître sur l'étiquette.

L'*Abricotine* peut être obtenue en bouteilles de 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 3,75 dl, 5 dl, 7 dl, 7.5 dl et 1.5 l; le litre n'est admis que pour l'exportation. Les étiquettes de contrôle numérotées se trouvent sur toutes les bouteilles, excepté les conditionnements en 2 cl, 2.5 cl, 1 dl.