



Berne, le 8 juillet 2005

Résumé de la demande d'enregistrement de la *Poire à Botzi*

1. Groupement demandeur

Nom: Union fruitière fribourgeoise (UFF)
Adresse: Union fruitière fribourgeoise,
p.a. Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux
Composition: producteurs et transformateurs

2. Nom du produit

Poire à Botzi

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée

4. Type de produit

Fruit sous la forme de fruit frais et en conserve.

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'Union fruitière fribourgeoise regroupe les membres individuels suivants: les arboriculteurs et les pépiniéristes professionnels, les primeurs et les distillateurs. Sont membres, plus de 65% des producteurs pour une surface de production dépassant les 65% de l'ensemble. Comme membres collectifs font partie également les sociétés d'arboriculture des différents districts du canton de Fribourg et l'Union des paysans fribourgeois.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le terme Botzi ressort clairement du patois fribourgeois même si autrefois il pouvait s'orthographier "Botsi". Une étude démoscopique démontre que le fruit est originaire du pays de Fribourg. Il n'est donc pas étonnant que les recettes développées autour de ce fruit soient intimement liées au patrimoine culinaire de l'aire géographique de désignation. Cette poire et son utilisation appartiennent aux traditions gastronomiques locales et font partie des plats de fête, en particulier celle de la Bénichon.

7. Dossier historique

La tradition de la culture de la *Poire à Botzi* est établie de longue date dans l'aire géographique désignée. La culture de cette petite poire en grappe est traditionnelle et des efforts tout particuliers sont

investis pour maintenir la variété « Petite poire à grappe » telle que définie dans son phénotype actuel. La diffusion de cette variété se limite aujourd'hui principalement à l'aire géographique (92% des surfaces). La variété n'est pas connue à l'étranger.

8. Typicité du produit liée au terroir

La *Poire à Botzi* se complaît dans les différentes terres et conditions climatiques particulières des rives sud du lac de Neuchâtel jusqu'aux confins des Préalpes fribourgeoises et ce jusqu'à une altitude maximale de 900 mètres.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

L'arbre est plutôt difficile à cultiver, car son port est très érigé et sa mise à fruit est particulièrement délicate à maîtriser. Le savoir-faire local des arboriculteurs permet de mieux réguler les productions, car la variété est très sujette à l'alternance de récolte.

La constance des méthodes de sélection de la variété, des soins aux arbres et du savoir culinaire local confère des caractéristiques organoleptiques spécifiques à la *Poire à Botzi*.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Les limites du canton de Fribourg jusqu'à une altitude de 900 mètres intégrant les enclaves bernoises de Clavaleyres et Münchenwiler ainsi que sur le territoire vaudois des districts d'Avenches et de Payerne, et les communes d'Yvonand et de Dompierre. La production et le stockage des poires ainsi que la préparation des conserves s'effectuent dans l'aire géographique délimitée.

b) Description du produit et principales caractéristiques

En fruit frais, le parfum de cette poire est caractérisé par la présence de notes vertes (vert pomme, ainsi que faiblement "herbe coupée"), de fruits fermentés (moût de pomme, et dans une moindre mesure de poire acidulée), ou de fruits mûrs, en combinaison avec des notes cuites et caramélisées (compote et sucre brûlé); on relève aussi une fine et agréable note de vanille. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur se caractérise par une douceur assez prononcée, une acidité d'intensité faible à moyenne, et une légère amertume. La *Poire à Botzi* se caractérise également par un équilibre sucre/acidité pouvant être influencé par l'année.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le choix et la distribution de rameaux greffons de Petite poire à grappe ne se fait qu'avec l'aval du collège de sélectionneurs qui veille au préalable que les plantes mères pouvant être utilisées pour la multiplication soient conformes aux critères de sélection établis. Les arbres peuvent être conduits en haie fruitière ou en arbre à haute tige. La densité de plantation est limitée mais la forme des arbres est libre dans la contrainte d'une taille minimale.

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, Case postale 128, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Poire à Botzi* s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

La traçabilité est assurée par un registre des parcelles et un étiquetage normalisé systématique de la parcelle de production jusqu'au front de vente tant en fruit frais qu'en conserve.

Chaque emballage de *Poire à Botzi* commercialisé en fruit frais ou en conserve doit comporter une étiquette avec les mentions suivantes:

- *Poire à Botzi* ;
- Appellation d'origine contrôlée ;
- le nom du producteur / transformateur ;
- l'image ci-dessous :



Tous les lots portant la dénomination doivent être munis d'une étiquette de contrôle numérotée, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement aux poires vendues sous appellation d'origine contrôlée.