



Bern, 7. November 2001

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Eau-de-vie de poire du Valais*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Walliser Landwirtschaftskammer (WLK), Maison du Paysan, case postale 96,
1964 Châteauneuf-Conthey.

2. Name des Erzeugnisses

*Eau-de-vie de poire du Valais*¹

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Alkoholisches Getränk (Fruchtbranntwein)

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Zusammensetzung: Produzenten und Verarbeiter

Die gesuchstellende Gruppierung umfasst Produzenten und Verarbeiter. Produktion und Handel sind durch die Fédération valaisanne des producteurs de fruits et légumes (FVPFL) und den Walliser Obst- und Gemüseverband (UVVFL/WOGV) vertreten; die Destillierer repräsentiert die Syndicat des Distillateurs du Valais et du Chablais (SDVC). Diese drei Organisationen sind der Walliser Landwirtschaftskammer angeschlossen.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Es wird ein Kantonsname verwendet, was die Anerkennung als Herkunftsangabe bedingt (s. bilaterale Abkommen der Schweiz, die den absoluten Schutz der Kantonsnamen vorsehen; Rechtsprechung „Saucisson vaudois“). Auch die Qualität des Produkts ist seit 1963 durch ein vom Kanton verliehenes Label nachgewiesen.

7. Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Im Wallis entspricht die Herstellung von Fruchtbranntweinen einer langen Tradition. Ebenso sind Birnenkulturen dort althergebracht. Die Sorte Williams wurde zu Beginn des letzten Jahrhunderts eingeführt. Im Jahre 1945 wurde zum ersten Mal ein Branntwein ausschliesslich mit Williamsbirnen produziert. Von der blossen Verwertung der als Tafelobst ungeeigneten Früchte, ist *Eau-de-vie de poire du Valais* mit den Jahren im Wallis zum Hauptverwendungszweck dieser Birnensorte geworden.

¹ Die Bezeichnung « Eau-de-vie de poire » ist vom Schutz ausgeschlossen. Folglich ist nur der Begriff *Eau-de-vie de poire du Valais* als Ganzes geschützt.

8. Aus dem „Terroir“ hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Die warmen, durchlässigen Böden, die hohen Temperaturen, die Trockenheit und die starke Sonnenbestrahlung im Rhonetal bieten für Birnenkulturen ideale Bedingungen. Dank der grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht entwickeln die Williamsbirnen dort ein unvergleichliches Aroma. Die unvermischte Destillation dieser Sorte ist typisch für das Wallis. *Eau-de-vie de poire du Valais* hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent.

9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Die Früchte werden unreif gepflückt und reifen anschliessend in Kisten. Nach dem Einmaischn und einer kurzen Gärung werden sie in den durch die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) zugelassenen Destillationsapparaten destilliert. Davon ausgenommen sind die Kolonnenbrennereien. Traditionell ermöglicht die Destillation die Verwertung von Williamsbirnen, die sich nicht als Tafelobst eignen.

10. Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Kanton Wallis.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Ein starker, leicht kräuterartiger Williamsbirnengeschmack. *Eau-de-vie de poire du Valais* zeichnet sich durch einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent aus.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Birnen der Sorte Williams. Die Früchte werden im Zustand der Pflückreife geerntet. Die Reifung erfolgt in Kistchen oder Plattenkisten. Die reife Frucht ist gelb, saftig und weist weder Fäulnis noch Verunreinigungen auf. Der Mindestdurchmesser beträgt 52.5 mm, mit einer Toleranz von 10% des Gewichts. Wenn sie gereift sind, werden die Früchte gemaischt. Dadurch soll eine homogene Masse erzielt werden, die eine vollständige Vergärung des Zuckers erlaubt. Letzte Frist für das Einmaischn ist der 31. Oktober des Erntejahrs. Die Ansäuerung der Maische mit Phosphor- oder Milchsäure ist erlaubt. Ausserdem dürfen bei der Gärung für die Brennerei gezüchtete Reinhefen und –enzyme verwendet werden. Während dieser letzteren wird die Maische regelmässig gerührt. Wenn die Destillation nicht unmittelbar nach der Gärung erfolgt, müssen die Tanks mit gegärter Maische oder angesäuertem Wasser bis maximal 5% des Gesamtvolumens gefüllt und hermetisch geschlossen werden. Die Destillation ist möglichst rasch vorzunehmen. Der Endtermin für die Lagerung ist der 31. Mai des auf die Ernte der Früchte folgenden Jahres.

Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Mittellaufes (Herzstück) muss bei mindestens 60 Volumenprozent liegen. Das Kopfprodukt des Vorlaufes (15% der Vorlaufmenge) wird weggeschüttet, der Nachlauf wird bei der nächsten Destillation wiederverwendet. *Eau de vie* wird während mindestens 6 Monaten in einem Tank gelagert und muss einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent aufweisen. Der Alkoholgehalt wird mittels Quellwasser oder entmineralisiertem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Ein Zuckerzusatz von 5g/Liter ist erlaubt. Die Vermischung des Inhalts verschiedener Tanks ist gestattet. Das Kantonslaboratorium prüft jede Destillationscharge.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses gemäss Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig:
Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6.

Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch «Eau-de-vie de poire du Valais» beschrieben und gelten für die ganze Branche.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Auf der Etiketle sind anzugeben:

der Name: ***Eau-de-vie de poire du Valais oder Eau-de-vie de poires Williams du Valais***

und ***Appellation d'origine contrôlée***

und/oder ***AOC***

Der Name oder die Nummer der Zertifizierungsstelle muss auf der Etiketle vermerkt sein.

Eau-de-vie de poire du Valais ist in Flaschen von 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 5 dl, 7 dl und 1.5 l erhältlich; Literflaschen sind nur für den Export zugelassen. Die nummerierten Kontrolletiketten (s. unten) werden auf allen Flaschen angebracht, ausser auf den 1 cl-, 2.5 cl- und 1 dl-Flaschen. Auf dem gelben Hintergrunbstreifen sind links die Angaben über das Behältnis zu machen und rechts eine Nummer anzubringen.

