



Pflichtenheft

Zuger Kirschtorte

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 6. März 2015 des Bundesamtes für Landwirtschaft

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Zuger Kirschtorte, geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

Die Herstellung der *Zuger Kirschtorte* erfolgt ausschliesslich im Kanton Zug.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ Die *Zuger Kirschtorte* hat eine runde Form mit einem Durchmesser von mindestens 8 cm.

² Die maximale Höhe beträgt 45 mm.

³ Die *Zuger Kirschtorte* besteht aus einem mit Kirschsirup getränkten, hellen Biskuit, welches oben und unten mit Kirschtortencreme und mit einem Japonaisboden bedeckt ist. Die Oberfläche und die Seiten der Torte sind ebenfalls mit Kirschtortencreme bestrichen.

⁴ Sie ist oben mit einer Schicht aus Puderschnee (Puderzucker und Stärke) bestäubt, in welche ein Rautenmuster gezeichnet ist, und auf der Seite mit gerösteten Mandelscheiben dekoriert.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Die *Zuger Kirschtorte* hat einen Alkoholanteil von mindestens 4 Gewichtsprozenten.

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

- ¹ Geruch: Die *Zuger Kirschtorte* hat einen intensiven Kirschgeruch. Es darf auch etwas Ester erkennbar sein.
- ² Geschmack: Die *Zuger Kirschtorte* hat einen typischen Kirschgeschmack. Der Geruch und der Geschmack aller Komponenten sind aufeinander abgestimmt. Der Kirschsirup darf nicht zu süß sein.
- ³ Textur: Das Biskuit muss gleichmässig feucht getränkt sein. Die Struktur des Biskuits muss erhalten sein. Die Japonaisböden können weich oder rösch (knusprig) sein.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Komponenten und Zutaten

- ¹ Die *Zuger Kirschtorte* besteht aus den Komponenten Japonaisböden, Biskuit, Kirschsirup und Kirschtortencreme. Als weitere Komponenten werden geröstete Mandelscheiben und Puderschnee zur Dekoration verwendet.
- ² Für die Herstellung dürfen ausschliesslich Zuger Kirsch oder Rigi Kirsch (Kirsch) verwendet werden.
- ³ Für die Komponenten werden folgende Zutaten und Zusatzstoffe eingesetzt:
 - a) Japonaisboden: Eiweiss, Eiweisspulver, Zucker und Zuckerarten, Mandeln, Haselnüsse.
 - b) Biskuit: Zucker und Zuckerarten, Butter, pflanzliche Fette, Eier und Eiprodukte, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Weizenstärke, Mandeln, Emulgatoren, Stabilisatoren, Backtriebmittel, Salz, Wasser.
 - c) Kirschsirup: Kirsch, Zucker, Wasser, Glucosesirup.
 - d) Kirschtortencreme: Pflanzliche Fette und Öle, Butter, Eier und Eiprodukte, Zucker, Glucosesirup, Kirsch, Vanillecreme (nur mit natürlichen Aromen und Farbstoffen hergestellt), natürliche Farbstoffe. Für die seitliche Abdichtung des Biskuits dürfen sämtliche auch sonst in der Torte eingesetzten Zutaten unter die Kirschtortencreme gemischt werden.
 - e) Seitendekoration: Geröstete Mandelscheiben.
 - f) Oberflächendekoration (Schicht aus Puderschnee): Puderzucker und Stärke.
 - g) Andere Zutaten und Zusatzstoffe, insbesondere der Zusatz von Kirscharoma oder Geschmacksverstärkern, sind nicht gestattet.

Art. 7 Herstellung der Komponenten

- ¹ Für die Japonaisböden werden Eiweiss und/oder Eiweisspulver sowie Zucker und/oder Zuckerarten aufgeschlagen. Unter das geschlagene Eiweiss werden Haselnüsse und/oder Mandeln gemischt. Diese Masse wird mittels Schablonen aufgestrichen. Die Böden werden rösch gebacken. Die Oberfläche der Japonaisböden muss eben sein.
- ² Das Biskuit muss nach dem Backen noch hell sein. Die Oberfläche des Biskuits muss eben sein.
- ³ Für die Herstellung des Kirschsirups werden Zucker, Wasser und Glucosesirup bis zum Kochen erhitzt. Der Kirsch wird unter diesen heissen Sirup gemischt. Der Kirschsirup soll genügend dickflüssig sein, damit der Kirsch besser im Biskuit kleben bleibt.

Art. 8 Zusammensetzen der Komponenten

- ¹ Das Zusammensetzen der Torte erfolgt ausschliesslich von Hand.
- ² Ein Japonaisboden wird dünn und gleichmässig mit Kirschtortencreme bestrichen.
- ³ Eine Biskuitscheibe von 20-28 mm Höhe wird darauf gelegt.
- ⁴ Das Biskuit wird mit Kirschsirup reichlich getränkt. Die gleichmässige Verteilung des Kirschsirups kann mit technischen Hilfsmitteln sichergestellt werden.
- ⁵ Ein zweiter Japonaisboden wird analog zum ersten mit Kirschtortencreme bestrichen und mit der bestrichenen Fläche auf das getränkte Biskuit gelegt.
- ⁶ Die Oberfläche und die Seiten dieses Zwischenprodukts werden so mit Kirschtortencreme bestrichen, dass das Biskuit gänzlich von Creme umschlossen und so das Austreten des Kirschs verhindert wird.
- ⁷ Nachdem die Torte solange gekühlt wurde, dass die Kirschtortencreme die nötige Festigkeit erreicht hat, werden die Oberfläche und die Seitenfläche nochmals mit einer dünnen Schicht Kirschtortencreme bestrichen.
- ⁸ Die Seite wird mit gerösteten Mandelscheiben eingestreut, so dass sie vollständig mit Mandeln bedeckt ist.
- ⁹ Die Oberfläche wird mit Puderschnee bestäubt und mit einem Rautenmuster dekoriert.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 9 Qualitätsbeurteilung

Die Qualitätsbeurteilung wird durch die Degustationskommission vorgenommen. Diese wird von der Gruppierung ernannt und muss zur Mehrheit aus Produzenten der *Zuger Kirschtorte* bestehen.

Art. 10 Taxation

Bei der Taxation prüft die Degustationskommission das Endprodukt hinsichtlich den unter Art. 3 bis Art. 5 beschriebenen Eigenschaften.

Art. 11 Klassierung

Für die Klassierung als *Zuger Kirschtorte* braucht es ein Minimum von 75 % der Gesamt-Punktezahl.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 12 Etikettierung / Kennzeichnung

Die *Zuger Kirschtorte* muss mit folgenden Angaben versehen werden:

- a) Zuger Kirschtorte
- b) IGP

Art. 13 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Zertifizierungsstelle zuständig: ProCert (SCESp 038).

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Zuger Kirschtorte* beschrieben, welches die Zuger Kirschtortengesellschaft in Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle erstellt.