



Abricotine

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 6. November 2002 des Bundesamts für Landwirtschaft.

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

¹ *Abricotine* bzw. *Eau-de-vie d'abricot du Valais*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) (nachfolgend: *Abricotine*).

² Jegliche *Abricotine* mit einer Walliser Bezeichnung (Orts-, Gemeinde-, Bezirksname oder andere Bezeichnung) muss den Bestimmungen des vorliegenden Pflichtenhefts entsprechen.

Artikel 2 Geografisches Gebiet

¹ Die Produktion der Früchte, die Lagerung, Gärung, Destillation und das Abfüllung von *Abricotine* erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen des Kantons Wallis.

² Die Aprikosenbäume dürfen sich höchstens auf einer Höhe von 1100 m ü.M. befinden.

Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Chemische Eigenschaften

Abricotine zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-%;
- enthält keine Bonificateurs.

Artikel 4 Organoleptische Eigenschaften

¹ Die spezifischen aromatischen und organoleptischen Eigenschaften von *Abricotine* zeichnen sich durch einen ausgeprägten Geschmack der Frucht und des Destillats mit einem Hauch von bitteren Mandeln aus. Ein zu bitterer Mandelduft, ein kräuterartiger, alkoholischer oder oxidiertes Geschmack sind unerwünscht.

² Bei der Durchführung des organoleptischen Tests des Erzeugnisses sind folgende vier Kriterien zu beachten: Geruch und Reinheit, Charakter und Fruchtigkeit, Geschmack und Reinheit, Ausgewogenheit. Die als ungenügend bewerteten Chargen dürfen die geschützten Bezeichnungen nicht erhalten.

Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 5 Rohmaterial

¹ *Abricotine* wird aus Aprikosen der Sorte Luizet hergestellt. Pro Charge dürfen bis zu 10 Prozent andere, in Walliser Obstgärten angebaute, Sorten verwendet werden.

² Die für die Destillation gelieferten Aprikosen müssen die folgenden Qualitätsanforderungen erfüllen:

- Die Früchte müssen optimal gereift sein und ein zartes Fruchtfleisch haben, das sich rund um den Kern verflüssigt;
- die Früchte müssen gesund und gesäubert sein. Sie dürfen insbesondere keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sowie keine untypische äussere Feuchtigkeit aufweisen;
- der Mindestdurchmesser beträgt 35 mm (Toleranz von 15 Prozent des Gewichts).

³ Die Lieferung der Aprikosen in Fässern ist nicht zulässig.

⁴ Die Chargen sind vor der Verarbeitung zu sortieren. Früchte, die verfault oder schimmelig sind und die oben erwähnten Anforderungen nicht erfüllen, sowie Abfälle wie Holz, Blätter, Stiele usw. sind von den zur Verarbeitung in *Abricotine* bestimmten Chargen zu trennen.

Artikel 6 Einlagerung und Gärung

Folgende Verfahren kommen zur Anwendung:

- a) Zerquetschen: Durch das Zerquetschen der Früchte ist ein homogener Fruchtbrei zu erzielen, der eine vollständige Vergärung des Zuckers erlaubt. Die Früchte werden vor dem Zerquetschen nicht gelagert.
- b) Entsteinung: Die Entsteinung ist vorgeschrieben und kann zu zwei Zeitpunkten nach den folgenden Kriterien erfolgen:
- Entsteinung bei der Einkellerung, indem die zerdrückten und entsteineten Früchte in Behälter gefüllt werden.
 - Einfüllen der zerdrückten Früchte mit den Steinen in Gärbehälter und anschliessend Entsteinung nach Ende der Gärung.
- b) Ansäuerung: Für die Ansäuerung des Fruchtbreis dürfen ausschliesslich Phosphor- und Milchsäure eingesetzt werden. Der pH-Wert nach der Säuerung muss zwischen 2.8 und 3.2 betragen.
- c) Hefezusatz: Der Zusatz von ausschliesslich für die Brennerei gezüchteten Reinhefen und –enzymen in trockener oder flüssiger Form ist gestattet. Die Hefe kann durch Ammoniumphosphat aktiviert werden.
- d) Gärung: Während der Gärung muss die Temperatur zwischen 15° C und 25° C betragen. Die optimale Gärtemperatur von 20° C ist an-

zustreben. Während des Vorganges muss eine regelmässige Durchmischung erfolgen.

e) Befüllung:

Um jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden, müssen die Gärbehälter nach Ende der Gärung entweder vollständig mit dem vergorenen Fruchtbrei befüllt und hermetisch abgeschlossen, oder aber unverzüglich destilliert werden. Eine Versetzung mit angesäuertem Wasser bis maximal 5 Prozent des Gesamtvolumens ist erlaubt. Es darf nur Milch- und Phosphorsäure verwendet werden.

Der pH-Wert beim Schliessen der Behälter muss zwischen 2.8 und 3.2 betragen. Eine leichte Korrektur mittels Phosphor- oder Milchsäure ist zulässig. Ein pH-Wert unter 2.6 bzw. über 3.4 hat eine Deklassierung des Behälters zur Folge.

f) Lagerung vor Destillation:

Die Destillation hat so schnell als möglich zu erfolgen. Der Endtermin für die Lagerung ist der 28. Februar des auf die Ernte der Früchte folgenden Jahres.

Die Lagertemperatur muss unter 18° C liegen.

Folgende monatliche Kontrolle ist während der Lagerung durchzuführen:

- pH-Wert: Falls Änderung, Einstellung mit Phosphor- und Milchsäuren; ein pH-Wert unter 2.6 oder über 3.4 hat eine Deklassierung des Behälters zur Folge.
- Falscher Geschmack: Dieser hat eine Deklassierung des Behälters zur Folge.
- Flüchtige Säure oder Gesamtsäure: Im Falle einer Erhöhung der flüchtigen Säure, erneute Ansäuerung und unverzügliche Destillation; Deklassierung des Behälters bei einem Anstieg von mehr als 0.2 g/l Essigsäure.

Artikel 7 Destillation

¹ Die Destillation erfolgt in den durch die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) zugelassenen Destillationsapparaten. Davon ausgenommen sind Kolonnenbrennereien.

² Die erste Alkoholmenge (Vorlauf) wird getrennt gewonnen und erneut destilliert. Die Kopfprodukte des Vorlaufes (zwischen 5 Prozent bis 15 Prozent der Vorlaufmenge) werden ausgesondert und weggeschüttet.

³ Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Mittellaufes (Herzstück) muss bei mindestens 60 Vol.-% liegen.

⁴ Der Nachlauf (Schwanz) wird separat gesammelt und ein weiteres Mal destilliert.

Artikel 8 Abfüllung

Folgende Auflagen sind zu erfüllen:

- a) Herabsetzen: Der Alkoholgehalt wird mittels entmineralisiertem Wasser oder Quellwasser mit geringem Mineralgehalt auf Trinkstärke herabgesetzt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 Vol.-%.
- b) Zuckerzusatz: Ein Zuckerzusatz von 5 g/Liter ist erlaubt.
- c) Bonificateurs: Jeglicher Bonificateur ist verboten.
- d) Mischung: Verschiedene Gärbehälter, die den oben erwähnten Anforderungen entsprechen, dürfen für die Abfüllung gemischt werden.
- e) Ruhephase: Das Abfüllen muss in jenem Betrieb erfolgen, in dem die Ruhephase und das Filtrieren stattfinden.

Abschnitt 4 **Etikettierung und Zertifizierung****Artikel 9** Aufbereitung

Die Flaschen von 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 3.75 dl, 5 dl, 7 dl 7.5 dl und 1.5 l sind die einzigen erlaubten Verkaufseinheiten. Für den Export ist die Liter-Abfüllung zulässig.

Artikel 10 Etikettierung

¹ Sämtliche Flaschen müssen mit einer Etikette mit folgenden Angaben versehen sein:

- *Abricotine* bzw. *Eau-de-vie d'abricot du Valais*
- *geschützte Ursprungsbezeichnung* und/oder GUB/AOC:

² Sämtliche Flaschen mit der oben erwähnten Bezeichnung müssen mit einer nummerierten Kontrolletikette versehen sein. Sie wird unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben. Diese Anforderung gilt für Flaschen von 2 cl, 2.5 cl und 1 dl nicht.

³ Die unten abgebildete nummerierte Kontrolletikette ist ausschliesslich *Abricotine* und *Eau-de-vie d'abricot du Valais* vorbehalten.

**Artikel 11** Rückverfolgbarkeit

Die Destillateure führen ein Verzeichnis der Aprikosenlieferungen. Es muss für jede Lieferung die folgenden Angaben enthalten: Aprikosenmenge und prozentualer Anteil der Sorte *Luizet* sowie die Parzelle, aus der die Früchte stammen, oder Name des Absenders, der die Früchte sortiert hat.

Artikel 12 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.