



Pflichtenheft

Abricotine

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 6. November 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 27. Mai 2014.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

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

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

Art. 2 Geografisches Gebiet

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

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Chemische Eigenschaften

Abricotine hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol.

Art. 4 Organoleptische Eigenschaften

¹Die spezifischen aromatischen und organoleptischen Eigenschaften von *Abricotine* zeichnen sich durch einen ausgeprägten Geschmack der Luizet-Aprikose aus. Eine zu ausgeprägte Bitterkeit, ein krautiger, alkoholischer oder oxidierter Geschmack sowie andere Mängel sind unerwünscht.

²Bei 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 enthalten.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 5 Rohstoffe und Qualität

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

²Die 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).

³Die Lieferung der Aprikosen in Fässern ist nicht zulässig.

⁴Die 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.

Art. 6 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.

Art. 7 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 zerquetschten und entsteineten Früchte in Behälter gefüllt werden.
 - Einfüllen der zerquetschten Früchte mit den Steinen in Gärbehälter und anschliessend Entsteinung nach Ende der Gärung.
- c) *Säuerung*: Für die Säuerung der Maische dürfen ausschliesslich Phosphor- und/oder Milchsäure eingesetzt werden. Nach der Säuerung muss der pH-Wert zwischen 2,8 und 3,2 liegen.
- d) *Hefezusatz*: Der Zusatz von ausschliesslich für die Brennerei gezüchteten Reinhefen und/oder -enzymen in trockener oder flüssiger Form ist gestattet. Die Verwendung von Hefe-Aktivatoren ist erlaubt.

- e) *Gärung:* Während der Gärung muss die Temperatur zwischen 15° C und 25° C betragen. Die optimale Gärtemperatur von 20° C ist anzustreben. Während des Vorganges muss eine regelmässige Durchmischung erfolgen.
- f) *Befüllung:* Um jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden, müssen die Gärbehälter nach Ende der Gärung entweder vollständig mit dem vergorenen Fruchtbrei befüllt und anschliessend hermetisch verschlossen, oder unverzüglich destilliert werden.
- Eine Versetzung mit angesäuertem Wasser bis maximal 5 % des Gesamtvolumens ist erlaubt. Es darf nur Milch- und/oder Phosphorsäure verwendet werden.
- Beim Schliessen der Behälter muss der pH-Wert zwischen 2,8 und 3,2 betragen. Eine leichte Korrektur mittels Phosphor- und/oder Milchsäure ist zulässig.
- Ein pH-Wert unter 2,6 oder über 3,4 hat zur Folge, dass die gesamten Chargen zu Aprikosenbranntwein deklassiert werden.
- g) *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.
- Während der Lagerung sind folgende monatliche Kontrollen durchzuführen:
- pH-Wert: Falls Änderung, Einstellung mit Phosphor- und/oder Milchsäuren.
 - Falscher Geschmack: Dieser hat eine Deklassierung der betreffenden Chargen zu Aprikosenbranntwein zur Folge.
 - Flüchtige Säure oder Gesamtsäure: Im Falle einer Erhöhung der flüchtigen Säure, erneute Säuerung und unverzügliche Destillation; bei einem Anstieg von mehr als 0,2 g/l Essigsäure erfolgt die Deklassierung der betreffenden Charge zu Aprikosenbranntwein.

Art. 8 Destillation

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

²Die erste Alkoholmenge (Vorlauf oder Kopfprodukt) wird separat gewonnen und erneut destilliert. Die Kopfprodukte des Vorlaufes (zwischen 5 % bis 15 % der Vorlaufmenge) werden entfernt und vernichtet.

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

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

Art. 9 Abfüllen

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) *Süssung*: Eine Süssung von 5 g/Liter ist erlaubt.
- c) *Bonificateure*: Aromatische oder färbende Bonificateure sind nicht erlaubt.
- d) Mischung: Verschiedene Brände, die den oben erwähnten Anforderungen entsprechen, dürfen für das Abfüllen gemischt werden.
- e) Ruhephase *Abricotine* muss vor dem Abfüllen mindestens drei Monate in Tanks gelagert werden.

4. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 10 Aufbereitung

Als Verkaufseinheiten sind nur die Flaschen bis und mit 75 cl und Magnum-Flaschen (1,4 l oder 1,5 l) erlaubt. Für den Export ist die Liter-Abfüllung zulässig.

Art. 11 Etikettierung

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

- a) *Abricotine* bzw. *Eau-de-vie d'abricot du Valais*
- b) Appellation d'origine protégée und/oder AOP



Das Logo darf auf einer rückseitigen Etikette angebracht werden.
Diese Anforderung gilt nicht für Verkaufseinheiten von ≤ 1 dl.

²Die Produzentinnen und Produzenten reichen eine Abrechnung basierend auf den Kontrollen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung ein, die die Verkaufsmengen je Periode attestieren.

³Die nummerierten Kontrolletiketten sind ausschliesslich den unter GUB verkauften Branntweinen vorbehalten.

Art. 12 Zertifizierungsstelle

¹Für die Zertifizierung sind folgende Stellen zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Nr. SCES 054 oder Procert Safety AG, Nr. SCESp 038.

²Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch beschrieben; sie gelten für alle Unternehmen der Branche.