



Cahier des charges

Abricotine

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 6 novembre 2002 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par la décision du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Abricotine* ou *Eau-de-vie d'abricot du Valais*, appellation d'origine protégée (AOP) (ci-après *Abricotine*).

² Toute *Abricotine* portant une désignation valaisanne (par exemple nom de lieu, de commune ou de districts) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

Article 2 Aire géographique

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de l'*Abricotine* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques chimiques

L'*Abricotine* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

¹ Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques de l'*Abricotine* se définissent par un goût prononcé d'abricot Luizet; une amertume trop prononcée, un goût herbacé, alcoolique, oxydé ou tout autre défaut sont par contre indésirables.

² Le test organoleptique de l'*Abricotine* s'effectue selon les quatre critères suivants: odeur et pureté, caractère et fruit, saveur et pureté, harmonie. Les lots jugés insatisfaisants ne peuvent pas porter le ou les noms protégés.

Section 3 Méthode d'obtention

Article 5 Matières premières et qualité

¹L'*Abricotine* est élaborée à partir d'abricots de la variété *Luizet*, les autres variétés cultivées dans le verger valaisan sont tolérées jusqu'à concurrence de 10 % par encavage total, par distillateur et par an.

²Les abricots livrés pour la distillation doivent remplir les caractéristiques qualitatives suivantes:

- Le fruit doit être à maturité optimale, de texture tendre, se liquéfiant autour du noyau;
- le fruit doit être sain, propre, en particulier exempt de résidus provenant de produits phytosanitaires et exempt d'humidité extérieure excessive;
- le calibre minimale est de 35 mm (tolérance de 15 % du poids).

³La livraison des abricots en fûts est interdite.

⁴Les lots doivent être triés avant transformation. Les fruits pourris, moisissus ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, tiges ou autres doivent être écartés des lots destinés à la transformation en *Abricotine*.

Article 6 Traçabilité

Les distillateurs tiennent un registre des livraisons d'abricots qui contient pour chaque livraison: la quantité d'abricots et le pourcentage de *Luizet* ainsi que la parcelle d'où ils proviennent ou le nom de l'expéditeur ayant effectué le triage des fruits.

Article 7 Encavage et fermentation

Les processus suivants s'appliquent:

- a) *Foulage*: Le foulage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Les fruits ne sont pas stockés avant le foulage.
- b) *Dénoyautage*: Le dénoyautage est obligatoire et peut être effectué à deux moments, selon les principes ci-après:
- dénoyautage à l'encavage, en mettant en cuve les fruits foulés et dénoyautés;
 - mise en cuve des fruits foulés avec leurs noyaux puis dénoyautage dès la fin de la fermentation.
- c) *Acidification*: L'acidification de la purée s'effectue exclusivement à l'aide d'acide phosphorique et/ou d'acide lactique. Le pH après acidification doit se situer entre 2.8 et 3.2.
- d) *Levurage*: L'utilisation exclusive de levures et/ou d'enzymes purs, sélectionnés pour la distillerie, sous forme sèche ou liquide est autorisée. L'usage d'activateurs de levure est admis.

e) *Fermentation*: Lors de la fermentation, la température doit se situer entre 15° C et 25° C. L'optimum de 20° C est à rechercher; des brassages réguliers doivent être effectués lors de la fermentation.

f) *Recapage*: Dès la fin de la fermentation, les cuves doivent être soit complètement remplies avec de la purée fermentée puis fermées hermétiquement afin d'éviter tout contact avec l'air, soit distillées immédiatement.

Un recapage avec de l'eau acidifiée est toléré, au maximum à hauteur de 5 % du volume total; seuls les acides lactiques et/ou phosphoriques peuvent être utilisés.

Le pH lors de la fermeture des cuves doit être situé entre 2.8 et 3.2. Une légère correction à l'aide des acides phosphoriques et/ou lactiques est tolérée.

Un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve en eau-de-vie d'abricot.

g) *Stockage avant distillation*:

La distillation doit s'effectuer dans les plus brefs délais; la date limite de stockage est fixée au 28 février de l'année suivant la récolte du fruit.

La surveillance suivante doit être effectuée à chaque mois de stockage:

- pH: si modification: réajustage avec les acides phosphorique et/ou lactique.
- Faux goûts: ceux-ci entraînent un déclassement de la cuve en eau-de-vie d'abricot.
- Acidité volatile ou totale: en cas d'augmentation d'acidité volatile: réacidification et distillation immédiate; déclassement de la cuve en cas d'augmentation de plus de 0.2 g/l d'acide acétique en eau-de-vie d'abricot.

Article 8 Distillation

¹La distillation s'effectue dans les alambics agréés par la Régie fédérale des alcools (RFA), à l'exclusion des distilleries à colonnes.

²La première quantité d'alcool obtenue (tête de distillation) est récoltée séparément et redistillée. Les têtes des têtes (de 5 % à 15 % des têtes) sont écartées et détruites.

³Le degré moyen du cœur de la distillation doit se situer au minimum à 60 % volume.

⁴Les flegmes (queues de distillation) sont récoltés séparément et redistillés.

Article 9 Mise en bouteille

¹Les conditions suivantes s'appliquent:

a) *Réduction*: Le taux d'alcool est réduit jusqu'au taux de consommation avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux. La teneur minimale en alcool est de 40 % volume.

- b) *Edulcoration*: L'édulcoration est autorisée à raison de 5g/l.
- c) *Bonificateurs*: Tout bonificateur d'arômes ou colorant est interdit.
- d) *Assemblage*: Différentes cuves satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.
- e) *Reposage*: L'*Abricotine* doit avoir reposé au minimum trois mois en cuve avant sa mise en bouteilles.

Section 4 Etiquetage et certification

Article 10 Conditionnement

Les bouteilles jusqu'à 75 cl compris et le magnum (1,4 ou 1,5 l) sont les seules unités de conditionnement autorisées. Pour l'exportation, le conditionnement en litre est autorisé.

Article 11 Etiquetage

¹Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette avec les mentions suivantes:

- a) Abricotine ou Eau-de-vie d'abricot du Valais
- b) Appellation d'origine protégée et/ou AOP



Le logo peut figurer sur une contre-étiquette.

Cette exigence ne s'applique pas pour les conditionnements inférieurs ou égaux à 1 dl.

²Les producteurs fournissent un décompte basé sur les contrôles de la Régie fédérale des Alcools, attestant des volumes vendus par période.

³Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement à l'eau-de-vie vendue sous AOP.

Article 12 Organisme de certification

¹La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054 ou Procert Safety AG, n° SCESp 038.

²Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.