



Elenco degli obblighi

Abricotine

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 6 novembre 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 27 maggio 2014.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

¹*Abricotine o Eau-de-vie d'abricot du Valais*, denominazione di origine protetta (DOP) (di seguito *Abricotine*).

²Qualsiasi acquavite di albicocca riportante una designazione vallesana (ad esempio nome di luogo, di Comune o di Distretto) deve rispettare le disposizioni del presente elenco degli obblighi.

Art. 2 Area geografica

La produzione delle albicocche, lo stoccaggio, la fermentazione, la distillazione e l'imbottigliamento dell'*Abricotine* si effettuano esclusivamente nel Cantone Vallese.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche chimiche

L'*Abricotine* possiede una gradazione alcolica di almeno 40 % vol.

Art. 4 Caratteristiche organolettiche

¹Le caratteristiche aromatiche e organolettiche specifiche dell'*Abricotine* si traducono in un gusto pronunciato d'albicocca Luizet. Un retrogusto amaro troppo pronunciato e un gusto erbaceo, di alcool ossidato o qualsiasi altro difetto sono invece indesiderabili.

²Il test organolettico si effettua secondo i seguenti quattro criteri: odore e purezza, carattere e frutto, sapore e purezza, armonia. Le partite giudicate insoddisfacenti non possono portare la denominazione protetta.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 5 Materie prime e qualità

¹L'*Abricotine* è prodotta a partire da albicocche della varietà *Luizet*. L'impiego di altre varietà coltivate nel Vallese è tollerato soltanto se queste rappresentano il 10 per cento al massimo del volume incantinato totale per distillatore e per anno.

²Le albicocche destinate alla distillazione devono presentare le caratteristiche qualitative di seguito elencate:

- i frutti devono essere ad un livello di maturazione ottimale, pastosi e morbidi da sciogliersi attorno al nocciolo;
- i frutti devono essere sani, puliti, in particolare senza residui di prodotti fitosanitari né eccessiva presenza di umidità esterna;
- il calibro minimo è 35 mm (tolleranza del 15 % del peso).

³È vietata la consegna di albicocche in fusti.

⁴Le partite devono essere sottoposte a cernita prima della trasformazione. I frutti marci, ammuffiti o non conformi ai requisiti di cui sopra nonché le parti di scarto quali legno, foglie, rami o altro devono essere scartati dalle partite destinate alla trasformazione in *Abricotine*.

Art. 6 Tracciabilità

Gli addetti alla distillazione tengono un registro delle consegne di albicocche, nel quale per ciascuna fornitura sono riportati i dati seguenti: quantità di albicocche e percentuale di frutti della varietà *Luizet*, particella di provenienza o nome dello speditore che ha effettuato la cernita dei frutti.

Art. 7 Incantamento e fermentazione

Si effettuano i seguenti processi:

- a) *Torchiatura*: al fine di ottenere una purea omogenea che consenta la completa fermentazione degli zuccheri. I frutti non vengono stoccati prima della torchiatura.
- b) *Snocciolatura*: questo processo è obbligatorio e può essere effettuato in due momenti, secondo i seguenti principi:
- snocciolatura all'atto dell'incantamento, mettendo nel tino i frutti torchiati e snocciolati;
 - snocciolatura alla fine della fermentazione, mettendo nel tino i frutti torchiati ancora con il nocciolo.
- c) *Acidificazione*: a tale scopo vengono impiegati esclusivamente acido fosforico e/o acido lattico. In seguito all'acidificazione il valore del pH della purea si situa entro 2.8 e 3.2.
- d) *Lievitazione*: sono autorizzati esclusivamente i lieviti e/o enzimi puri, selezionati per la distillazione, in forma secca o liquida. È ammesso l'uso di attivatori.

e) *Fermentazione*: durante tale processo la temperatura deve situarsi tra i 15 ed i 25° C. È consigliabile raggiungere il livello ottimale di 20° C. Durante la fermentazione occorre mescolare regolarmente la purea.

f) *Colmatura*: al termine della fermentazione, i tini vanno completamente riempiti con la purea fermentata dopodiché chiusi ermeticamente onde evitare qualsiasi contatto con l'aria, oppure occorre procedere immediatamente alla distillazione.

La colmatura mediante acqua acidificata è tollerata al massimo in misura del 5 % del volume totale; è consentito esclusivamente l'utilizzo di acidi lattico e/o fosforico.

All'atto della chiusura del tino il valore del pH deve situarsi tra 2.8 e 3.2. È tollerata una correzione minima mediante acidi lattico e/o fosforico.

Un valore del pH inferiore a 2.6 o superiore a 3.4 comporta un declassamento della partita ad acquavite di albicocca.

f) *Stoccaggio prima della distillazione*:

La distillazione deve essere effettuata quanto prima; la data limite di stoccaggio è fissata al 28 febbraio dell'anno successivo alla raccolta dei frutti.

Durante la fase di stoccaggio devono essere eseguiti i seguenti controlli mensili:

- pH: in caso di variazioni, correzione mediante acido fosforico e/o acido lattico.
- Gusto falsato: comporta un declassamento ad acquavite di albicocca.
- Acidità volatile o totale: in caso di un aumento dell'acidità volatile, riacidificazione e distillazione immediata; un aumento dell'acido acetico oltre 0,2 g/l comporta un declassamento della partita ad acquavite di albicocca.

Art. 8 Distillazione

¹La distillazione avviene in alambicchi omologati dalla Regia federale degli alcool (RFA), salvo le distillerie a colonna.

²La prima quantità d'alcool ottenuta (testa di distillazione) viene raccolta separatamente e ridistillata. Le teste delle teste di distillazione (tra il 5 ed il 15% delle teste) sono scartate e smaltite.

³La gradazione alcolica media del cuore di distillazione dev'essere almeno 60 % vol.

⁴Le flemme (coda di distillazione) vengono raccolte separatamente e ridistillate.

Art. 9 Imbottigliamento

Vanno adempite le seguenti condizioni:

a) *Riduzione*: il tasso alcolico viene ridotto fino al tasso di consumo mediante l'aggiunta di acqua demineralizzata o acqua di sorgente a basso tenore di sali minerali. La gradazione alcolica minima è 40 % vol.

b) *Edulcorazione*: è consentita nella misura di 5 g/l.

c) *Bonificatori*: è vietato usare bonificatori d'aromi o coloranti.

- d) *Assemblaggio*: i prodotti contenuti in diversi tini, che adempiono le condizioni succitate, possono essere assemblati per l'imbottigliamento.
- e) *Decantazione*: L'*Abricotine* dev'essere lasciata a decantare in apposite botti per almeno 3 mesi prima di essere imbottigliata.

Sezione 4 Etichettatura e certificazione

Art. 10 Condizionatura

Sono autorizzate esclusivamente le bottiglie fino a 75 cl e quelle da 1,4 o 1,5 l. Ai fini dell'esportazione sono autorizzate le bottiglie da 1 l.

Art. 11 Etichettatura

¹Su tutte le bottiglie dev'essere apposta un'etichetta su cui vanno riportate le seguenti menzioni:

- a) Abricotine oppure Eau-de-vie d'abricot du Valais
- b) Denominazione di origine protetta e/o DOP

c) il logo



o



o



Il logo può essere riportato su una controetichetta.
Questo requisito non si applica alle bottiglie da 1 dl o meno.

²I produttori forniscono un conteggio basato sui controlli della Regia federale degli alcool, che attesta i volumi smerciati per periodo.

³Le etichette di controllo numerate sono riservate esclusivamente all'acquavite commercializzata con denominazione DOP.

Art. 12 Organismo di certificazione

¹La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n. SCES 054 o Pro-cert Safety AG, n. SCESp 038

²I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutta la filiera.