



Cahier des charges

Poire à Botzi

Enregistrée comme Appellation d'origine protégée

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 28 juin 2005, modifiée par les décisions du 6 septembre 2010, du 20 avril 2012 et du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Poire à Botzi, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ La production, le stockage des fruits frais et la préparation des conserves de *Poire à Botzi* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton de Fribourg y compris les enclaves bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler ainsi que les districts d'Avenches et de Payerne, et les communes d'Yvonand et de Dompierre du canton de Vaud.

² La plantation d'arbres pour la production de *Poire à Botzi* est autorisée jusqu'à une altitude de 900 mètres au maximum.

Article 3 Conditions générales de production

¹ La variété "Petite poire à grappe" (version française), "Kleine Büschelbirne" (version allemande) et "Büschelbirne" (version dialecte alémanique) est la seule admise pour la production de *Poire à Botzi*.

² Les producteurs de *Poire à Botzi* suivent les directives pour la production intégrée (PI) ou les dispositions légales relatives à l'agriculture biologique (bio).

Section 2 Description du produit

Article 4 Caractéristiques physiques

La caractéristique de la variété consiste à produire des fruits en grappe. Le fruit est petit, d'un calibre de 35 à 55 mm compris. De forme ronde avec une légère cavité au pédoncule ornée d'un petit calice. Selon le porte-greffe, la qualité du sol et l'altitude, la couleur de la peau prend des teintes du vert à rouge-brun avec des joues rouges et de nombreuses lenticelles. La peau est parfois légèrement rouillée. Le pédoncule est moyen long et moyen fort. Le cœur est petit avec de petits pépins. La chair est claire à jaune foncé.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

¹ En fruit frais, le parfum de cette poire est caractérisé par la présence de notes vertes (vert pomme, ainsi que faiblement "herbe coupée"), de fruits fermentés (moût de pomme, et dans une moindre mesure de poire acidulée), ou de fruits mûrs, en combinaison avec des notes cuites et caramélisées (compote et sucre brûlé); on relève aussi une fine et agréable note de vanille. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur se caractérise par une douceur assez prononcée, une acidité d'intensité faible à moyenne, et une légère amertume.

² La *Poire à Botzi* se caractérise également par un équilibre sucre/acidité pouvant être influencé par l'année.

Section 3 Description de la variété et multiplication des arbres

Article 6 Caractéristiques de la variété

¹ La végétation de la variété est de croissance moyenne à vigoureuse. Le port de l'arbre est très érigé dans sa jeunesse puis s'étale avec le temps. Les gourmands sont lisses de couleur brun-rouge. Les bourgeons à bois sont cachés alors que les bourgeons à fruits sont ronds et épais. La fructification s'effectue sur l'œil terminal et sur le bois de 2 ans et plus.

² Les feuilles sont plutôt rondes, moyennes à grandes, de couleur vert olive, la partie inférieure argentée (gris vert olive brillant). Les inter-nœuds sont longs.

³ L'arbre est sensible à la tavelure.

Article 7 Sélection des arbres à greffons

¹ Le groupement demandeur désigne un collège de sélectionneurs composé de spécialistes.

² Le collège est le seul organe habilité à sélectionner et à distribuer les rameaux greffons de la variété "Petite poire à grappe" pour les besoins des producteurs de la *Poire à Botzi*.

³ Les rameaux greffons de la variété "Petite poire à grappe" proviennent de plantes saines et sûres des points de vue pomologique et virologique.

⁴ Le greffage se fait par écussonnage en août ou en couronne au printemps sur les différents porte-greffe.

⁵ Les arbres à haute tige destinés au verger pâturé sont obtenus par greffage sur *Pyrus communis* (obtention par semis).

⁶ Les arbres destinés à la haie fruitière sont obtenus par greffage sur *Cydonia oblonga*.

Section 4 Description de la production des fruits

Article 8 Densité de plantation et types de culture

¹ Les densités maximales de plantation admises sont de 100 arbres par hectare pour les arbres à haute tige et de 1'250 arbres par hectare pour les cultures en haies fruitières.

² Les systèmes de culture ainsi que la forme des arbres sont libres.

Article 9 Taille et conduite des arbres

¹ Pour tous les types de culture, la taille sera minimale. Les interventions de taille se limiteront uniquement à la suppression des réitérations les plus fortes et les plus mal placées.

² La conduite en haie fruitière se caractérise par la nécessité d'arquer les branches fruitières. Pour la mise à fruit et l'équilibre physiologique des arbres, l'arcure est pratiquée.

Article 10 Récolte et stockage

¹ La récolte s'effectue de début août à mi-septembre suivant l'altitude.

² Les fruits doivent être cueillis à la main, avec leur pédoncule, au stade optimal de maturité reconnu pour la commercialisation, soit à une richesse minimale en sucre de 11,5% Brix.

³ Les calibres admis se situent entre 35 et 55 mm compris.

⁴ Les fruits doivent être indemnes de tavelure et de vers; la chair ne doit pas être pierreuse.

⁵ La conservation peut se faire en cave naturelle ou en chambre frigorifique.

⁶ La congélation n'est pas autorisée.

Section 5 Produits concernés, méthode de conservation et conditionnement

Article 11 Produits concernés

La *Poire à Botzi* est commercialisée sous forme de fruit frais ou en conserve.

Article 12 Méthode de conservation

¹ La *Poire à Botzi* en conserve est préparée et cuite dans un jus sucré puis stérilisée dans des bocaux ou dans des sachets en plastique mis sous vide.

² Toute adjonction d'additifs est interdite.

Article 13 Emballages

La *Poire à Botzi* commercialisée en fruit de conserve est conditionnée en bocaux en verre ou dans des sachets en plastique sous vide.

Section 6 Test du produit final

Article 14 Evaluation de la *Poire à Botzi*

¹ L'analyse sensorielle de chaque échantillon porte sur l'aspect visuel, l'odeur, le goût et la texture.

² Les critères "aspects visuels", "odeur", "goût" et "texture" sont jugés sur une échelle de 4 points. Pour pouvoir porter la dénomination *Poire à Botzi*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 12 points.

Article 15 Commission de dégustation

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur et validée par l'organisme de certification est composée de professionnels et de consommateurs. Le contrôle des caractéristiques organoleptiques des produits frais et transformés est assuré par des dégustations à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Section 7 Traçabilité, étiquetage et certification

Article 16 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un registre des parcelles de production de la *Poire à Botzi*. Sa mise à jour est annuelle.

² La traçabilité de la *Poire à Botzi* est assurée par un étiquetage normalisé systématique du verger jusqu'au front de vente.

³ Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats de *Poire à Botzi* avec le nom du fournisseur et/ou le nom du producteur.

Article 17 Etiquetage

¹ L'étiquetage de la *Poire à Botzi* s'effectue sur les emballages dès la sortie de l'entreprise.

² L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de stockage des fruits et de préparation des conserves.

³ Chaque emballage de *Poire à Botzi* en fruit frais ou en conserve doit comporter une étiquette avec les mentions suivantes:

- *Poire à Botzi* ;
- Appellation d'origine protégée ;
- le nom du producteur / transformateur ;
- l'image ci-dessous :



⁴ Tous les lots portant la dénomination doivent être munis d'une étiquette distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

⁵ Les étiquettes sont réservées exclusivement aux poires vendues sous appellation d'origine protégée.

Article 18 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est: ProCert Safety AG, n° SCES.Nr. 038.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle de la *Poire à Botzi*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.