



Cahier des charges

Zuger Kirsch / Rigi Kirsch

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 2 mai 2013 de l'Office fédéral de l'agriculture

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Zuger Kirsch et *Rigi Kirsch*, appellation d'origine protégée (AOP)

Art. 2 Aire géographique

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* s'effectuent exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique définie ci-après. La région de production comporte les communes suivantes :

- L'ensemble du canton de Zoug: communes de Zoug, Walchwil, Baar, Oberägeri, Unterägeri, Menzingen, Neuheim, Cham, Steinhausen, Hünenberg et Risch
- Canton de Schwyz : communes de Arth, Küssnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Schwyz, Gersau et Brunnen-Ingenbohl
- Canton de Lucerne: communes de Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil et Udligenswil.

Lors de fusions de communes, ce sont les limites de l'aire géographique de production qui sont déterminantes.

Chapitre 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* sont des liquides alcoolisés, clairs (non troubles) destinés à la consommation humaine.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Zuger Kirsch et *Rigi Kirsch* sont des distillats naturels de fruits (spiritueux) ayant une teneur minimale en alcool de 40 % vol. et une teneur maximale en eau de 60 % vol. en tant que produits commerciali-

sés. Ils contiennent de l'alcool éthylique, de l'eau ainsi que des substances odoriférantes et aromatiques naturelles provenant exclusivement des fruits distillés¹.

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

¹ *Goût, odeur*: Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* se distinguent par une grande variété de nuances de goût et d'odeur telles que « floral », « épice », « végétal », « amande amère », « ester fruité » ou « douceâtre ».

² *Arôme*: Du point de vue de l'arôme, ils se caractérisent par une note d'amande typique due à l'utilisation de variétés régionales de petites cerises qui font que la matière première comporte une forte proportion de noyau. La note d'amande typique peut être à peine perceptible jusqu'à très prononcée.

³ *Structure*: *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* se caractérisent par un corps complexe, très aromatique et gouleyant.

Chapitre 3 Description de la méthode d'obtention

Art. 6 Matière première, qualité de la matière première

¹ Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* doivent être élaborés à partir de fruits qui répondent aux exigences formulées dans les règlements ad hoc de Suisse Garantie. Les contrôles nécessaires sont effectués par un organisme de certification accrédité.

¹ La législation sur les denrées alimentaires interdit l'adjonction d'autres substances aromatisantes que les arômes naturels.

² Les variétés suivantes de cerises à distiller peuvent être utilisées comme matière première :

N°	Nom de la variété	Synonymes*
1	Aemli*	
2	Baschimeiri*	
3	Basler Langstieler*	
4	Benjamindler*	Benjaminler
5	Betti*	Betty, Betti-kirsche
6	Bischofswiler*	
7	Blaser*	Blaserkirsche*
8	Buchhölzler*	Buholzer
9	Burli*	Buurli
10	Didikirsche*	Didi
11	Dolleseppler*	
12	Frühe Schwyzerkirsche*	Frühe rote Schwyzer Kirsche, Schwyzer*, Rote Schwyzer*
13	Frühe Luxburger*	
14	Frühe von der Weid*	
15	Gangkirsche*	
16	Geissmättler*	
17	Güpferkirsche*	Güpfer
18	Helener*	Hellener*
19	Hofkirsche*	Hof*
20	Hohrütikirsche*	Horüter, Hohrüter*
21	Immenseer*	
22	Inkenberger*	
23	Kapuziner*	
24	Kemberg*	Kembergkirsche
25	Knonauer*	
26	Kronenhofkirsche*	Kronenhöfler
27	Kusterhof*	
28	Labächler*	Labacher, Laubacher
29	Lauerzer	Kleinlauerzer*, Rigikirsche*
30	Märchler*, frühe Märchler*	Märchi
31	Mischler*	Grosslauerzer
32	Notiker ²	
33	Nummerechriesi**	304**
34	Pilatuskirsche*	Pilatus*

² Variété locale originaire du Wiler Notikon / Baar.

N°	Nom de la variété	Synonymes*
35	Reding*	
36	Röllin*	Röllins Sämling
37	Lauber*	Rote Lauber
38	Rote Spitzibüler*	
39	Rote Taler*	Rote Thaler
40	Sauerkirschen	
41	Sattler*	
42	Schattenmorelle	
43	Schindlerkirsche*	
44	Schwarze Spitzibüler*	
45	Schwarze Taler*	Schwarze Thaler
46	Schwyzler Langstieler*	
47	Schwyzler Rebenkirsche*	Rebenkirsche*
48	Seewer*	Seebner, Seewner
49	St. Verenakirsche*	Verenakirsche*
50	Steinerkirsche*	Steiner
51	Traubenkirsche*	Trübelkirsche, rote Traubenkirsche*
52	Trubiker*	
53	Truppler*	
54	Vowi ³	
55	Walchwiler*	
56	Webers Sämling*	
57	Weggiser*	Weggiserkirsche
58	Weinrebenkirsche*	
59	Weissbäuchler*	
60	Wildkirschen ⁴	
61	Wölflisteiner*	
62	Zopf kirsche*	Zopf, Zöpfler
63	Zuger Rotstieler*	

*Ces noms de variétés sont répertoriés dans l'actuelle banque de données nationale.

**Ancienne obtention de la station de recherche Wädenswil n'ayant jamais reçu de nom. A été cultivée principalement dans les communes de Arth et Küssnacht. 233 cerisiers de cette variété ont été répertoriés en 1991 à Küssnacht (mémoire B. Durrer, EPF, non publié).

³ La Vowi est un mutant de la Schattenmorelle très répandu dans la région .

⁴ Cerise sauvage = sauvageon non greffé

- ³ Les cerises à distiller doivent provenir de cerisiers haute-tige ou de cerisaias plantées d'arbres à gobelet avec axe central, gobelet classique ou gobelet ouvert.
- ⁴ Le mélange peut comporter au plus 10 % d'autres variétés de cerises à distiller provenant de la même aire géographique.
- ⁵ Pour la fabrication du *Zuger Kirsch* et du *Rigi Kirsch*, il est possible d'utiliser des distillats d'une seule variété ou de plusieurs variétés.
- ⁶ Il est interdit de mélanger au distillat des résidus provenant de la production de cerises de table.
- ⁷ Les fruits doivent être récoltés à maturité, être propres et débarrassés de leurs pédoncules, des feuilles ou des parties de branche. Les fruits doivent être sains, ils ne doivent pas présenter de pourriture et ne pas être trop mûrs.
- ⁸ Les fruits doivent être secoués des arbres ou cueillis à la main.
- ⁹ Après la récolte, les fruits doivent être le plus rapidement possible stockés au frais. Si les fruits récoltés ne peuvent pas être broyés dans un intervalle de 24 heures, le stockage intermédiaire à compter de ce délai doit être effectué à 8 °C au maximum.

Art. 7 Fabrication

- ¹ *Broyage*: Le broyage doit avoir lieu au plus tard 48 h après la récolte des cerises.
- ² *Acidification*: La purée de fruits peut être acidifiée. Après l'acidification, le pH doit se situer entre 2,8 et 3,2, que des acidifiants aient été ou non ajoutés. L'acidification doit être effectuée exclusivement à l'aide d'acide phosphorique ou d'acide lactique.
- ³ *Apport de levures* : Des levures sélectionnées, sans OGM, peuvent être utilisées pour la fermentation. Les enzymes sous forme sèche ou liquide sont autorisés. La levure peut être activée par un sel de fermentation.
- ⁴ *Fermentation*: Il faut veiller à un démarrage précoce de la fermentation et au maintien d'une température de fermentation d'au maximum 23 °C.
- ⁵ *Recapage*: Pour éviter tout contact avec l'air, les cuves doivent être pourvues pendant toute la phase de fermentation d'une bonde de fermentation et en fin de processus, soit elles doivent être entièrement remplies de moûts de cerises fermenté, puis fermées hermétiquement, soit le moût doit être immédiatement distillé.
- Lors de la fermeture des cuves, le pH doit se situer entre 2,8 et 3,2. Un léger correctif par ajout d'acidifiants est toléré.
- ⁶ *Stockage du moût de cerises avant la distillation*: La distillation doit avoir lieu aussi rapidement que possible. La date de fin de stockage est de huit mois après la fermentation et au plus tard le 30 juin de l'année suivant la récolte des cerises.

La température du local de stockage doit rester inférieure à 18 °C.

⁷ *Contrôle du moût avant la distillation*:

- Valeur pH: Un pH inférieur à 2,6 ou supérieur à 3,4 entraîne le déclassement en kirsch ordinaire.

- Goût: Les moûts présentant les arrière-goûts (goûts défectueux) suivants, sont exclus de la suite du processus de fabrication de *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* :
 - notes de moisi ou de moisissure
 - goût d'acide acétique, d'acide butyrique ou d'acroléine : Odeur piquante, odeur de transpiration ou de souris morte
 - Odeur putride („Böcksler“)

⁸ *Distillation*: la distillation est effectuée exclusivement dans des alambics autorisés par la Régie fédérale des alcools.

⁹ La première quantité d'alcool obtenue (tête de distillation) est recueillie et éliminée aussi longtemps qu'elle a une odeur d'acétaldéhyde ou d'ester acétique (solvants).

¹⁰ Le degré moyen du cœur de distillation doit se situer au minimum à 68 % vol.

¹¹ Les flegmes (queues de distillation) sont recueillis séparément et redistillés.

Art. 8 Mise en bouteille, réduction, maturation

¹ *Maturation*: Le *Zuger Kirsch* et le *Rigi Kirsch* doivent reposer pendant 6 mois au moins avant d'être réduits. Cette disposition ne s'applique pas au *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* utilisé dans l'industrie de transformation des denrées alimentaires ou dans les fabriques de produits alimentaires.

² *Réduction*: Le degré d'alcool est réduit à un degré propre à la consommation avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux.

³ *Assemblages*: Différentes eaux-de-vie satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.

Chapitre 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Art. 9 Evaluation de la qualité

¹ L'évaluation de la qualité et des propriétés organoleptiques du produit final a lieu une fois par an dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle d'échantillons anonymisés.

² La dégustation est effectuée par la Commission de dégustation nommée pour au maximum quatre ans par le groupement demandeur.

³ Dans cette commission doivent être représentés des producteurs de cerises, des distillateurs, des consommateurs et des analystes sensoriels.

⁴ Les exigences relatives à l'appréciation de la qualité sont énoncées dans le règlement de taxation appliqué au *Zuger Kirsch* et au *Rigi Kirsch* qui se base sur le règlement de Distisuisse.

⁵ Les membres de la Commission de dégustation sont formés par des experts reconnus.

Art. 10 Critères de taxation et classification

¹ Le test organoleptique du produit doit porter au moins sur les quatre critères suivants:

- Odeur et pureté
- Caractère et fruit
- Goût
- Equilibre et harmonie

² L'évaluation des distillats est effectuée sur la base du système de notation de 20 ou de 100 points conformément aux prescriptions de la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil.

³ Pour obtenir la reconnaissance en tant que *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* il faut obtenir au moins 16 points sur 20 dans le cas du système 20 points et au moins 80 points sur 100 dans celui du système 100 points. Il est interdit d'utiliser l'appellation *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* pour les kirschs dont la qualité a été jugée insuffisante.

Chapitre 5 Dénomination et certification

Art. 11 Traçabilité

¹ Les distillateurs tiennent un registre des achats de cerises ou de moût dans lequel figurent le nom du fournisseur et / ou du producteur, le poids net et, sur demande du transformateur, d'autres informations complémentaires, telles la variété ou la teneur en sucre.

² La traçabilité est garantie en permanence par le biais des lots définis par les distillateurs dans le cadre de la loi fédérale sur l'alcool.

Art. 12 Etiquetage / désignation

¹ Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette portant la mention suivante :

- *Zuger Kirsch* ou *Rigi Kirsch*. Une double désignation « *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* » est exclue.

² Les distilleries de l'aire géographique choisissent indépendamment de leur canton, région ou commune d'implantation celui des deux noms qu'elles veulent inscrire sur leurs bouteilles.

Art. 13 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert (SCESp 038).

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle *Zuger Kirsch* et *Rigi Kirsch* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.