Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Fachbereich Qualitäts- und Absatzförderung

Pflichtenheft

Poire à Botzi

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung des Bundesamtes für Landwirtschaft vom 28. Juni 2005, geändert durch die Verfügungen vom 6. September 2010, 20. April 2012, 27. Mai 2014, 17. Juni 2022 und 24. März 2025.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Poire à Botzi, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Art. 2 Geografisches Gebiet

[1] Die Produktion, die Lagerung des Frischobstes und die Konservenverarbeitung von *Poire à Botzi* erfolgen ausschließlich innerhalb der Grenzen des Kantons Freiburg einschliesslich der bernischen Enklave Münchenwiler sowie der früheren Bezirke Avenches und Payerne und der Gemeinden Yvonand und Dompierre des Kantons Waadt.

[2] Die Pflanzung von Bäumen zur Produktion von *Poire à Botzi* ist bis in eine Höhenlage von maximal 900 m ü. M. gestattet.

Art. 3 Allgemeine Produktionsbedingungen

[1] Die *Petite poire à grappe* (französische Bezeichnung) bzw. *Kleine Büschelbirne* (deutsche Bezeichnung) bzw. *Büschelibirne* (schweizerdeutsche Bezeichnung) ist als einzige Sorte für die Produktion von *Poire à Botzi* zugelassen.

[2] Die Produzenten von *Poire à Botzi* halten sich an die Richtlinien der Integrierten Produktion (IP) oder an die gesetzlichen Bestimmungen über den Biologischen Landbau (Bio).

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 4 Physische Eigenschaften

Die Sorte zeichnet sich dadurch aus, dass aus einer Knospe jeweils ein Büschel von mehreren Birnen wächst. Die Frucht ist klein und hat einen Durchmesser von 35 bis 55 mm. Sie ist von rundlicher Form und weist eine leicht ausgeprägte Stielgrube mit einem kleinen Kelch auf. Je nach Unterlage, Bodenqualität und Höhenlage variiert die Grundfarbe der Schale von grün bis rotbraun mit roter Deckfarbe und zahlreichen Lentizellen. Die Schale ist bisweilen leicht berostet. Der Stiel ist mässig lang und mässig kräftig. Das Kerngehäuse ist klein und enthält kleine Kerne. Das Fruchtfleisch besitzt eine weisse bis dunkelgelbe Färbung.

Art. 5 Organoleptische Beschreibung

[1] Als Frischobst zeichnet sich die Birne durch grünliche Noten (nach grünem Apfel und schwach nach „geschnittenem Gras“) sowie durch Aromen nach vergorenem Obst (nach Apfelmost und, etwas weniger stark, nach säuerlicher Birne) oder nach reifen Fürchten kombiniert mit gebrannten und karamellisierten Noten (nach Kompott und gebranntem Zucker) aus; eine leichte und angenehme Vanillenote ist ebenfalls vorhanden. Im Mund ist das Fruchtfleisch knackig, mittelfest und eher saftig. Seine Textur ist körnig und manchmal leicht mehlig. Der Geschmack zeichnet sich durch eine ziemlich ausgeprägte Süsse, eine schwache bis mittlere Säure und eine leichte Bitterkeit aus.

[2] Die *Poire à Botzi* weist ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Säure- und Zuckergehalt auf, das je nach Jahr schwanken kann.

3. Abschnitt Beschreibung der Sorte und Vermehrung der Bäume

Art. 6 Eigenschaften der Sorte

[1] Die Sorte ist von mittlerem bis kräftigem Wuchs. Die Wuchsform des Jungbaumes ist zunächst straff aufrecht und breitet sich mit der Zeit aus. Die Austriebe sind glatt und von bräunlich roter Farbe. Die Holzknospen sind versteckt und die Fruchtknospen rund und dick. Die Fruchtbildung erfolgt am Endauge und auf mindestens 2 Jahre altem Holz.

[2] Die Blätter sind eher rundlich, mittelgross bis gross, olivgrün und ihre Unterseite ist silbrig (glänzend olivgrüngrau). Die Internodien sind lang.

[3] Der Baum ist schorfanfällig.

Art. 7 Auswahl der Edelreiser

[1] Die gesuchstellende Gruppierung bestimmt ein Selektionsteam, das sich aus Fachleuten zusammensetzt.

[2] Das Team ist als einziges Organ dazu berechtigt, Edelreiser der Sorte *Kleine Büschelbirne* entsprechend den Bedürfnissen der *Poire à Botzi*-Produzenten auszulesen und zu verteilen.

[3] Die Edelreiser der Sorte *Kleine Büschelbirne* stammen von gesunden sowie pomologisch und virologisch unbedenklichen Pflanzen.

[4] Die Veredelung wird im August durch Okulation oder im Frühjahr durch Kopulation vorgenommen.

[5] Bei Hochstammbäumen für beweidete Obstgärten erfolgt die Veredelung auf Pyrus communis (Veredelung auf Sämlingsunterlagen).

[6] Bei Bäumen, die für Fruchthecken bestimmt sind, erfolgt die Veredelung auf Cydonia oblonga.

4. Abschnitt Beschreibung der Fruchtproduktion

Art. 8 Pflanzdichte und Anbauarten

[1] Die maximale zulässige Pflanzdichte beträgt für Hochstammbäume 100 Bäume je Hektare und für Fruchtheckenkulturen 1 250 Bäume je Hektare.

[2] Die Anbausysteme und die Form der Bäume sind nicht vorgeschrieben.

Art. 9 Schnitt und Erziehung der Bäume

[1] Bei allen Anbauformen beschränkt sich der Baumschnitt auf ein Minimum. Die Schnittarbeiten bestehen ausschliesslich in der Entfernung der starken und aufstrebenden Wasserschosse.

[2] Bei der Obstheckenerziehung sind die Fruchtzweige herunterzubinden. Für den Fruchtansatz und das physiologische Gleichgewicht der Bäume wird das Flachbinden angewandt.

Art. 10 Ernte und Lagerung

[1] Die Früchte werden von Hand mit Stiel gepflückt, wenn sie das für die Vermarktung anerkannte optimale Reifestadium erreicht haben bzw. einen Mindestzuckergehalt von 11,5% Brix aufweisen.

[2] Der zulässige Fruchtdurchmesser beträgt zwischen 35 und 55 mm.

[3] Die Früchte müssen frei von Schorf und Würmern sein; das Fruchtfleisch darf nicht steinig sein.

[4] Die Lagerung der Früchte erfolgt entweder im Naturkeller oder im Kühllager.

[5] Das Einfrieren ist nicht gestattet.

5. Abschnitt Produktpalette, Konservierungsmethode und Aufmachung

Art. 11 Produktpalette

Die *Poire à Botzi* wird als Frischobst oder als Konserve vermarktet.

Art. 12 Konservierungsmethode

[1] Die als Konserve vermarktete *Poire à Botzi* besteht aus Früchten, die mit Wasser und Zucker vermischt und nach dem luftdichten Abfüllen in Konservengläser oder vakuumierte Plastikbeutel einem Erhitzungsprozess (Sterilisation) unterzogen werden.

[2] Jegliche Beigabe von Zusatzstoffen ist verboten.

Art. 13 Verpackung

Die als Konservenobst vermarktete *Poire à Botzi* wird entweder in Konservengläser abgefüllt oder in Plastikbeuteln vakuumverpackt.

6. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 14 Beurteilung der *Poire à Botzi*

[1] Die sensorische Prüfung jeder Probe hat das Aussehen, den Geruch, den Geschmack und die Konsistenz zum Gegenstand.

[2] Die Kriterien "Aussehen", "Geruch", "Geschmack" und "Konsistenz" werden nach einer Skala von vier Punkten bewertet. Für die Bezeichnung *Poire à Botzi* muss die Probe mindestens 12 Punkte erreichen.

Art. 15 Degustationskommission

Die von der gesuchstellenden Gruppierung eingesetzte und von der Zertifizierungsstelle anerkannte Degustationskommission setzt sich aus Fachleuten und Konsumenten zusammen. Die Prüfung der

organoleptischen Eigenschaften der frischen und verarbeiteten Erzeugnisse wird in Blinddegustationen anonymer Proben durchgeführt.

7. Abschnitt Rückverfolgbarkeit, Etikettierung und Zertifizierung

Art. 16 Rückverfolgbarkeit

[1] Die gesuchstellende Gruppierung führt ein Verzeichnis der für die Produktion der *Poire à Botzi* bestimmten Parzellen. Das Verzeichnis wird jährlich nachgeführt.

[2] Die Rückverfolgbarkeit der *Poire à Botzi* ist über eine systematische und einheitliche Etikettierung vom Obstgarten bis zur Verkaufsfront sichergestellt.

[3] Die Verarbeiter führen eine Liste der Zukäufe von *Poire à Botzi* mit dem Namen des Lieferanten und/oder des Produzenten.

Art. 17 Etikettierung

[1] Die *Poire à Botzi* wird beim Verlassen des Betriebes auf der Verpackung etikettiert.

[2] Während der gesamten Phase der Lagerung und der Konservenverarbeitung haben sämtliche Posten etikettiert zu sein.

[3] Jede Verpackung von *Poire à Botzi* als Frischobst oder Konserve hat eine Etikette mit den folgenden Angaben aufzuweisen:

- *Poire à Botzi*;
- Geschützte Ursprungsbezeichnung;
- Name des Produzenten / Verarbeiters;
- unten stehende Abbildung:

[4] Alle Posten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung müssen mit einer Etikette versehen sein, die unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben wird.

[5] Die Etiketten sind ausschliesslich Birnen vorbehalten, die unter der geschützten Bezeichnung verkauft werden.

Art. 18 Zertifizierungsstelle

[1] Zertifizierungsstelle ist*:* Procert AG, (SCESp 0038).

[2] Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch für *Poire à Botzi* beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung verfasst wurde; sie gelten für alle Unternehmen der Branche.