



Cahier des charges

Eau-de-vie de poire du Valais

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 7 novembre 2001 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014 et du 7 décembre 2020.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

¹ *Eau-de-vie de poire du Valais*, appellation d'origine protégée (AOP).

² Toute *eau-de-vie de poire Williams* portant une désignation valaisanne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) 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'*Eau-de-vie de poire du Valais* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques chimiques

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* se caractérise par une teneur minimale en alcool de 40 % volume.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

¹ Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques de l'*Eau-de-vie de poire du Valais* se définissent par un goût intense de poire Williams; des goûts herbacés trop prononcés, huileux, rances, oxydés ou tout autre défaut sont par contre indésirables.

² Le test organoleptique du produit 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 la dénomination *Eau-de-vie de poire du Valais*.

Section 3 Méthode d'obtention

Article 5 Matières premières et qualité

¹ La variété de poires *Williams* est la seule matière première utilisée.

² Les fruits doivent être cueillis à maturité de cueillette, soit au stade de fruit se détachant facilement de la branche.

³ La maturité des poires s'effectue en caissette ou en paloxes jusqu'à maturité de broyage.

⁴ Les poires prêtes au broyage doivent remplir les caractéristiques qualitatives minimales suivantes:

- maturité: les fruits doivent être jaunes, juteux, sans être 'blets';
- calibre minimal de 55 mm (tolérance 10 % du poids);
- le fruit doit être sain, propre, en particulier exempt de résidus provenant de produits phytosanitaires et exempt d'humidité extérieure excessive.

⁵ Les 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 *Eau-de-vie de poire du Valais*.

Article 6 Encavage et fermentation

Les processus suivants s'appliquent:

- a) *Broyage*: Le broyage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Il s'effectue au plus tard au 31 octobre.
- b) *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.
- c) *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.
- d) *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.
- e) *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 raison de 5 % du volume total; seuls les acides lactique et/ou phosphorique 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 phosphorique et/ou lactique est tolérée.

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

f) *Stockage avant distillation:*

La distillation doit s'effectuer dans les plus brefs délais; la date limite de stockage est fixée à 8 mois suivant la fermentation, mais au plus tard à fin juin 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 le déclassement de la cuve en eau-de-vie de poire.
- 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 de poire.

Article 7 Distillation

¹ La distillation s'effectue dans les alambics agréés par l'Administration fédérale des douanes (AFD), à l'exclusion des distilleries à colonnes.

² La 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.

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

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

Article 8 Mise en bouteille

Les 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 maximum.
- 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'Eau-de-vie de poire du Valais doit avoir reposé au minimum trois mois en cuve avant sa mise en bouteilles.

Section 4 Etiquetage et certification

Article 9 Conditionnement

¹ Pour la vente en bouteilles, le type et la contenance de la bouteille sont laissées au libre choix du producteur.

L'eau-de-vie peut être conditionnée dans des récipients de grand volume pour un usage dans les denrées alimentaires

² La présence d'une poire Williams dans la bouteille est admise. L'usage d'auxiliaires technologiques pour conserver la poire avant d'ajouter l'alcool est admise.

Article 10 Etiquetage

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

- a) Eau-de-vie de poire du Valais ou Eau-de-vie de poires Williams 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.

² Les producteurs fournissent un décompte attestant des volumes vendus par année, basé sur l'auto déclaration à l'Administration fédérale des douanes.

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

Article 11 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 0054 ou Procert Safety AG, n° SCESp 0038.

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle de « l'Eau-de-vie de poire du Valais », établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.