



# Elenco degli obblighi

## *Eau-de-vie de poire du Valais*

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 7 novembre 2001 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 27 maggio 2014 e del 7 dicembre 2020.

### **Sezione 1      Disposizioni generali**

#### **Art. 1              Nome e protezione**

<sup>1</sup> *Eau-de-vie de poire du Valais*, denominazione di origine protetta (DOP).

<sup>2</sup> Qualsiasi acquavite di pere *Williams* riportante una designazione vallesana (nome di luogo, di Comune, di Distretto o altro) deve rispettare le disposizioni del presente elenco degli obblighi.

#### **Art. 2              Area geografica**

La produzione delle pere, lo stoccaggio, la fermentazione, la distillazione e l'imbottigliamento dell'*Eau-de-vie de poire du Valais* si effettuano esclusivamente nel Cantone Vallese.

### **Sezione 2      Descrizione del prodotto**

#### **Art. 3              Caratteristiche chimiche**

L'*Eau-de-vie de poire du Valais* possiede una gradazione alcolica di almeno 40 % vol.

#### **Art. 4              Caratteristiche organolettiche**

<sup>1</sup> Le caratteristiche aromatiche e organolettiche specifiche dell'*Eau-de-vie de poire du Valais* si traducono in un gusto intenso di pera *Williams*. Un gusto troppo erbaceo, oleoso, rancido, ossidato o qualsiasi altro difetto è invece indesiderabile.

<sup>2</sup> Il test organolettico si effettua secondo i seguenti quattro criteri: odore e purezza, carattere e frutto, sapore e purezza, armonia. Le partite giudicate insufficienti non possono portare la denominazione *Eau-de-vie de poire du Valais*.

### Sezione 3      Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

#### Art. 5              Materie prime e qualità

<sup>1</sup> La varietà di pere *Williams* è la sola materia prima utilizzata.

<sup>2</sup> I frutti vanno colti raggiunta la maturazione di raccolta, ossia quando il frutto si stacca facilmente dal ramo.

<sup>3</sup> La maturazione delle pere avviene in cassette o in casse a paletta fino a raggiungere la maturazione per la torchiatura.

<sup>4</sup> Le pere pronte per la torchiatura devono presentare le caratteristiche qualitative minime di seguito elencate:

- maturazione: i frutti devono essere gialli, succosi e non vizi;
- calibro: almeno 55 mm (tolleranza del 10 % del peso);
- i frutti devono essere sani, puliti, in particolare senza residui di prodotti fitosanitari né eccessiva presenza di umidità esterna.

<sup>5</sup> Le 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 *Eau-de-vie de poire du Valais*.

#### Art. 6              Incantinamento e fermentazione

Si effettuano i seguenti processi:

- a) *Torchiatura*: al fine di ottenere una purea omogenea che consenta una fermentazione completa degli zuccheri. Si effettua al più tardi il 31 ottobre.
- b) *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 tra 2.8 e 3.2.
- c) *Lievitazione*: sono autorizzati esclusivamente lieviti e/o enzimi puri, selezionati per la distillazione, in forma secca o liquida. È ammesso l'uso di attivatori.
- d) *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.
- e) *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 acido lattico e/o acido 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 acido lattico e/o acido fosforico.

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

f) *Stoccaggio prima della distillazione:*

La distillazione deve essere effettuata quanto prima; la data limite di stoccaggio è fissata a 8 mesi dalla fermentazione, tuttavia entro fine giugno 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 il declassamento ad acquavite di pera.
- 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 il declassamento della partita ad acquavite di pera.

**Art. 7** Distillazione

<sup>1</sup> La distillazione avviene in alambicchi omologati dall'Amministrazione federale delle dogane (AFD), salvo le distillerie a colonna.

<sup>2</sup> La 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.

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

<sup>4</sup> Le flemme (coda di distillazione) vengono raccolte separatamente e ridistillate.

**Art. 8** 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 al massimo.
- 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'*Eau-de-vie de poire du Valais* dev'essere lasciata a decantare in apposite botti per almeno 3 mesi prima di essere imbottigliata.

## Sezione 4 Etichettatura e certificazione

### Art. 9 Condizionatura

<sup>1</sup> Per la vendita in bottiglia, il produttore può scegliere il tipo e la capacità della bottiglia. L'acquavite può essere condizionata in recipienti di grande volume per l'utilizzo nelle derrate alimentari.

<sup>2</sup> La presenza di una pera Williams nella bottiglia è ammessa. È consentito l'uso di ausiliari tecnologici per conservare la pera prima di aggiungere l'alcool.

### Art. 10 Etichettatura

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

- a) Eau-de-vie de poire du Valais oppure Eau-de-vie de poires Williams du Valais
- b) Denominazione di origine protetta e/o DOP



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

<sup>2</sup> I produttori forniscono un conteggio che attesta i volumi delle vendite annuali, basato sull'autodichiarazione, all'Amministrazione federale delle dogane.

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

### Art. 11 Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n. SCESp 0054 o Procert Safety AG, n. SCESp 0038.

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo *dell'Eau-de-vie de poire du Valais*, redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutta la filiera.