



Elenco degli obblighi

Poire à Botzi

Registrata quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 28 giugno 2005 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 6 settembre 2010, del 20 aprile 2012 e del 27 maggio 2014.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Poire à Botzi, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

¹ La produzione, lo stoccaggio dei frutti freschi e la preparazione delle conserve di *Poire à Botzi* avvengono esclusivamente entro i confini del Cantone Friburgo, ivi compresi le enclavi bernesi di Clavaleyres e di Münchenwiler, i Distretti d'Avenches e di Payerne, nonché i Comuni d'Yvonand e di Dompierre nel Canton Vaud.

² La piantagione di alberi per la produzione di *Poire à Botzi* è autorizzata fino a un'altitudine di 900 metri al massimo.

Art. 3 Condizioni generali di produzione

¹ La varietà "Petite poire à grappe" (versione francese), "Kleine Büschelbirne" (versione tedesca) e "Büschelbirne" (versione in dialetto svizzero tedesco) è la sola consentita per la produzione di *Poire à Botzi*.

² I produttori di *Poire à Botzi* seguono le direttive per la produzione integrata (PI) o le disposizioni legali relative all'agricoltura biologica (bio).

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 4 Caratteristiche fisiche

Questa varietà di pere è caratterizzata da una fruttificazione a grappolo. Il frutto è piccolo, di un calibro compreso tra 35 e 55 millimetri. La sua forma è rotonda con una lieve cavità calicina nella zona del peduncolo. A seconda del portainnesto, della qualità del suolo e dell'altitudine, la buccia ha un colore che va dal verde al ruggine, presenta delle striature di rosso, numerose lenticelle e talvolta una leggera rugginosità. Il peduncolo è mediamente lungo e robusto. Il torsolo è piccolo così come i semi. La polpa è bianca-giallastra.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ L'aroma del frutto fresco è caratterizzato dalla presenza di note verdi (verde mela e lievemente "erba tagliata"), di frutta fermentata (mosto di mela, e in minor misura di pera acidula), o di frutta matura, in combinazione con note cotte e caramellate (composta e zucchero caramellato); si percepisce anche una nota fine e piacevole di vaniglia. Al palato la polpa è croccante, mediamente compatta e piuttosto succosa, granulosa e talvolta leggermente farinosa. Questa pera ha un sapore decisamente dolce seppur lievemente o mediamente acidulo e leggermente amarognolo.

² La *Poire à Botzi* è inoltre caratterizzata da un equilibrio zucchero/acidità che può essere influenzato dall'annata.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Caratteristiche della varietà

¹ Questa varietà di pera ha una crescita vegetativa da media a vigorosa. L'albero giovane ha un portamento molto eretto con la tendenza ad assumere un portamento prostrato con il passare del tempo. I succhioni sono lisci di colore bruno-rossastro. Le gemme da legno sono nascoste mentre quelle da fiore sono rotonde e spesse. Il pera fruttifica sui rami di almeno 2 anni provvisti di una gemma apicale.

² Le foglie sono piuttosto arrotondate, di taglia media-grande, di color verde oliva e argentato nella pagina inferiore (grigio verde oliva brillante). Gli internodi sono lunghi.

³ L'albero è sensibile alla ticchiolatura.

Art. 7 Selezione degli alberi per innesti

¹ Il raggruppamento richiedente designa un collegio di selezionatori composto da specialisti.

² Il collegio è l'unico organo abilitato a selezionare e a distribuire le marze per l'innesto della varietà "Petite poire à grappe" per le necessità dei produttori della *Poire à Botzi*.

³ Le marze della varietà "Petite poire à grappe" provengono da piante sane e sicure dal punto di vista pomologico e virologico.

⁴ L'innesto viene eseguito ad agosto mediante innesto a scudo (detto anche a gemma o a occhio) oppure in primavera mediante innesto a corona su vari portainnesti.

⁵ Gli alberi ad alto fusto destinati a frutteti in cui pascolano animali sono ottenuti mediante innesto su *Pyrus communis* (innesto di semenzali).

⁶ Gli alberi destinati a siepi di piante da frutta sono ottenuti mediante innesto su *Cydonia oblonga*.

Sezione 4 Descrizione della produzione dei frutti

Art. 8 Densità di piantagione e tipi di coltura

¹ La densità massima di piantagione ammessa è 100 alberi per ettaro per le piante ad alto fusto e 1'250 alberi per ettaro per le colture in siepi di piante da frutta.

² I sistemi di coltura e la forma degli alberi sono liberi.

Art. 9 Dimensione e allineamento degli alberi

¹ Per tutti i tipi di coltura, la dimensione sarà minima. Gli interventi sulle dimensioni della pianta si limiteranno unicamente all'eliminazione delle reiterazioni più forti e mal collocate.

² L'allineamento degli alberi in siepi consiste nell'arcuare i rami fruttiferi. Ciò è praticato per stimolare la fruttificazione e l'equilibrio fisiologico degli alberi.

Art. 10 Raccolta e stoccaggio

¹ La raccolta avviene da inizio agosto a metà settembre a seconda dell'altitudine del frutteto.

² I frutti devono essere raccolti a mano, con il peduncolo, allo stato ottimale di maturazione riconosciuto ai fini della commercializzazione, ossia quando presentano un tenore minimo in zuccheri pari a 11,5% Brix.

³ Il calibro ammesso è compreso tra 35 e 55 millimetri.

⁴ I frutti devono essere indenni da difetti derivanti da ticchiolatura e vermi; la polpa non deve essere granellosa.

⁵ Le pere possono essere conservate in cantina o in cella frigorifera.

⁶ La congelazione non è autorizzata.

Sezione 5 Prodotti interessati, metodo di conservazione e condizionamento

Art. 11 Prodotti interessati

La *Poire à Botzi* è commercializzata quale frutta fresca o frutta in conserva.

Art. 12 Metodo di conservazione

¹ La *Poire à Botzi* in conserva è preparata e cotta in uno sciroppo zuccherato poi sterilizzata in vasi di vetro o sacchetti di plastica sotto vuoto.

² È vietato aggiungere additivi.

Art. 13 Imballaggi

La *Poire à Botzi* commercializzata quale frutta in conserva è condizionata in vasi di vetro o in sacchetti di plastica sotto vuoto.

Sezione 6 Test del prodotto finito

Art. 14 Valutazione della *Poire à Botzi*

¹ L'analisi organolettica dei campioni si basa sull'aspetto esterno, l'odore, il sapore e la consistenza.

² I criteri "aspetto esterno", "odore", "sapore" e "consistenza" sono valutati in base ad una scala di 4 punti. Per aver diritto alla denominazione *Poire à Botzi*, il campione deve totalizzare un punteggio minimo di 12 punti.

Art. 15 Commissione di degustazione

La Commissione di degustazione nominata dal raggruppamento richiedente e riconosciuta dall'organismo di certificazione è composta da professionisti e da consumatori. Il controllo delle caratteristiche organolettiche dei prodotti freschi e trasformati è assicurato da degustazioni alla cieca su campioni anonimi.

Sezione 7 Tracciabilità, etichettatura e certificazione

Art. 16 Tracciabilità

¹ Il raggruppamento richiedente tiene un registro delle particelle di produzione di *Poire à Botzi*. Il suo aggiornamento è annuale.

² La tracciabilità della *Poire à Botzi* è garantita da una procedura d'etichettatura normalizzata sistematica, dalla coltivazione alla vendita.

³ Gli addetti alla trasformazione tengono una lista aggiornata degli acquisti di *Poire à Botzi* indicando il nome del fornitore e/o il nome del produttore.

Art. 17 Etichettatura

¹ L'etichettatura della *Poire à Botzi* si effettua sugli imballaggi all'uscita dell'azienda.

² L'etichettatura è assicurata su ogni partita lungo tutte le fasi di stoccaggio della frutta e di preparazione delle conserve.

³ Sui singoli imballaggi di *Poire à Botzi* sotto forma di frutta fresca o frutta in conserva deve essere apposta un'etichetta con le indicazioni seguenti:

- *Poire à Botzi*;
- Denominazione d'origine protetta;
- Nome del produttore / addetto alla trasformazione;
- Immagine riportata di seguito.



⁴ Tutte le partite che portano la denominazione devono essere munite di un'etichetta distribuita sotto la responsabilità dell'organismo di certificazione.

⁵ Le etichette sono riservate esclusivamente alle pere vendute sotto denominazione di origine protetta.

Art. 18 Organismo di certificazione

¹L'organismo di certificazione è: ProCert Safety AG, n° SCES 038.

²Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo della *Poire à Botzi* approntato dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutte le imprese del settore.