



Pflichtenheft

Zuger Kirsch / Rigi Kirsch

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 2. Mai 2013 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 19. Dezember 2024.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Zuger Kirsch und *Rigi Kirsch*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

Art. 2 Geografisches Gebiet

Die Produktion der Früchte, die Lagerung, Gärung, Destillation und das Abfüllen von *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* erfolgt ausschliesslich innerhalb des geografischen Gebietes. Das Gebiet umfasst folgende Gemeinden:

- Ganzer Kanton Zug: Gemeinden Zug, Walchwil, Baar, Oberägeri, Unterägeri, Menzingen, Neuheim, Cham, Steinhausen, Hünenberg, Risch
- Kanton Schwyz: Gemeinden Arth, Küsnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Schwyz, Gersau, Brunnen-Ingenbohl
- Kanton Luzern: Gemeinden Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil, Udligenswil.

Bei Gemeindefusionen sind die Grenzen des Gebiets massgebend.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

Zuger Kirsch und *Rigi Kirsch* sind alkoholhaltige, für den menschlichen Genuss bestimmte klare (nicht trübe) Flüssigkeiten.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

¹ *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* sind naturreine Fruchtdestillate (Spirituosen) mit einem Mindestalkoholgehalt von 40 % Volumen bei der Vermarktung. Sie enthalten Ethylalkohol, Wasser und natürliche,

ausschliesslich aus den destillierten Früchten entstehende Geruchs- und Aromastoffe¹.

² Sie können Zucker als Süssungsmittel enthalten.

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

¹ *Geschmack, Geruch: Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* zeichnen sich durch eine Vielfalt an Geschmacks- und Geruchsnuancen wie "blumig", "würzig", „vegetabil“, „mandel“, „zartestrig“ oder „süsslich“ aus.

² *Aroma: Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* zeichnen sich durch eine typische Mandelnote aus, welche sich aus der Verwendung der regionalen kleinfruchtigen Sorten mit dem damit verbundenen hohen Steinanteil im Rohstoff ergibt. Die typische Mandelnote kann im Schwellenbereich der Wahrnehmung liegen oder bis hin zu „kräftigen-ausgeprägt“ sein.

³ *Struktur: Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* zeichnen sich durch einen komplexen, vollaromatischen, vollmundigen Körper aus.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohstoff, Rohstoffqualität und Zutaten

¹ *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* müssen aus Früchten hergestellt werden, die die Anforderungen der entsprechenden Reglemente von Suisse-Garantie erfüllen. Die diesbezüglichen Kontrollen erfolgen durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle.

¹ Die Lebensmittelgesetzgebung verbietet die Zugabe von anderen Aromastoffen.

² Folgende Brennkirschensorten dürfen als Rohstoff verwendet werden:

Nr.	Sortenname*	Synonyme / Bemerkungen
1	Aemli*	<i>Sauerkirsche</i>
2	Baschimeiri*	
3	Basler Langstieler*	
4	Benjamindler*	Benjaminler
5	Betti*	Betty, Bettikirsche <i>Identisch mit Wölfisteiner (Nr. 61)</i>
6	Bischofswiler*	
7	Blaser*	Blaserkirsche
8	Buchhölzler*	Buholzer <i>Identisch mit Knonauer (Nr. 25)</i>
9	Burli*	Buurli
10	Didikirsche*	Didi
11	Dolleseppler*	<i>Es gibt 2 verschiedene Dolleseppler: CH und D</i>
12	Frühe Schwyzerkirsche*	Frühe rote Schwyzer Kirsche, Schwyzer, Rote Schwyzer
13	Frühe Luxburger*	
14	Frühe von der Weid*	
15	Gangkirsche*	<i>Identisch mit Reding (Nr. 35)</i>
16	Geissmättler*	
17	Güpferkirsche*	Güpfer
18	Helener*	Hellener <i>Identisch mit Rote Rigi und Walchwiler (Nr. 55) Es gibt einen unechten «Helener» aus Steinerberg, der aber ein «Schwänbergler» sein soll.</i>
19	Hofkirsche*	Hof
20	Hohrütikirsche*	Horüter, Hohrüter
21	Immenseer*	
22	Inkenberger*	
23	Kapuziner*	
24	Kemberg*	Kembergkirsche
25	Knonauer*	<i>Identisch mit Buchhölzler (Nr. 8)</i>
26	Kronenhofkirsche*	Kronenhöfler
27	Kusterhof*	
28	Labächler*	Labacher, Laubacher
29	Lauerzer	Kleinlauerzer, Rigikirsche
30	Märchler*, frühe Märchler*	Märchi
31	Mischler*	Grosslauerzer
32	Notiker	<i>Lokalsorte aus dem Weiler Notikon/Baar</i>
33	Nummerechriesi*	304 <i>Alte Züchtung der Forschungsanstalt Wädenswil, die nie einen Namen erhielt.</i>

Nr.	Sortenname*	Synonyme / Bemerkungen
34	Pilatuskirsche*	Pilatus <i>Identisch mit Schöpferkirsche</i>
35	Reding*	<i>Identisch mit Gangkirsche (Nr. 15)</i>
36	Röllin*	Röllins Sämling
37	Lauber*	Rote Lauber
38	Rote Spitzibüler*	
39	Rote Taler*	Rote Thaler
40	Sauerkirschen	<i>Alle nicht namentlich genannten Sauerkirschen</i>
41	Sattler*	
42	Schattenmorelle	Sauerkirsche
43	Schindlerkirsche*	
44	Schwarze Spitzibüler*	
45	Schwarze Taler*	Schwarze Thaler
46	Schwyzter Langstieler*	
47	Schwyzter Rebenkirsche*	Rebenkirsche
48	Seewer*	Seebner, Seewner
49	St. Verenakirsche*	Verenakirsche
50	Steinerkirsche*	Steiner
51	Traubenkirsche*	Trübelkirsche, Rote Traubenkirsche <i>Die Traubenkirsche kommt vielfach vor, ist aber kaum eigenständig. Rote, schwarze, gelbweisse, gelbe Kirschen werden von Bauern so genannt. Z.B. (Gelbe) Dönnis = Dönnisens, gelbe Knorpelkirsche, Winiger, Wachskirsche, 'Bernsteinkirsche', 'Weißkirsche', 'Honigkirsche'</i>
52	Trubiker*	
53	Truppler*	Zuger Truppler <i>In der Nordwestschweiz auch Basler Langstieler so genannt</i>
54	Vowi	<i>Sauerkirsche / Mutante von Schattenmorelle</i>
55	Walchwiler*	<i>Identisch mit Helener (Nr. 18)</i>
56	Webers Sämling*	
57	Weggiser*	Weggiserkirsche
58	Weinrebenkirsche*	
59	Weissbäuchler*	Weissbüchler <i>Sammelname für weissliche Kirschensorten. Z.B. Süsser Weissbäuchler</i>
60	Wildkirschen	<i>Unveredelter Zufallssämling</i>

Nr.	Sortenname*	Synonyme / Bemerkungen
61	Wölflisteiner*	
62	Zopfkiersch*	Zopf, Zöpfler
63	Zuger Rotstieler*	

Alle Sorten mit einem Stern () sind in der aktuellen nationalen Datenbank aufgeführt. Alle Bemerkungen sind kursiv geschrieben.

³ Die Brennkirschen müssen von Hochstamm-Kirschbäumen oder Kirschen-Anlagen mit Bäumen mit Rund-, Hohl-, Flach- oder Spindelkronen stammen. Die Stammhöhe muss den gesetzlichen Anforderungen der Direktzahlungsverordnung entsprechen.

⁴ Es dürfen maximal 10 % andere Brennkirschensorten aus dem geografischen Gebiet beigemischt werden.

⁵ Für *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* sind sortenreine Destillate oder solche aus mehreren Sorten möglich.

⁶ Es dürfen keine Abgänge aus der Tafelkirschenproduktion beigemischt werden.

⁷ Die Früchte sind im vollreifen Zustand zu ernten. Die Früchte müssen sauber und frei von Stielen, Blättern oder Zweigteilen sein. Die Früchte müssen gesund sein; sie dürfen nicht gefault oder angefault und nicht stark madig sein.

⁸ Die Früchte sollen geschüttelt oder von Hand gepflückt werden.

⁹ Die Früchte müssen nach der Ernte möglichst schnell kühl gelagert werden. Können die geernteten Früchte nicht innerhalb von 24 Stunden eingemaischt werden, muss die Zwischenlagerung ab diesem Zeitpunkt bei max. 8 °C wenn eine Kühllagerung vorhanden ist oder möglichst kühl erfolgen.

¹⁰ Zucker (gereinigte und kristallisierte Saccharose) kann als Süssungsmittel eingesetzt werden.

Art. 7 Herstellung

¹ *Einmaischen*: Das Einmaischen soll spätestens 48 h nach der Ernte der Kirschen erfolgen.

² *Säuerung*: Die Maische darf angesäuert werden. Nach der Säuerung soll der pH-Wert zwischen 2.8 und 3.2 liegen, unabhängig davon, ob Säuerungsmittel eingesetzt wurden oder nicht. Das Ansäuern geschieht ausschliesslich mit Phosphor- und/oder Milchsäure.

³ *Hefezusatz*: Für die Vergärung darf GVO-freie Reinzuchtheefe eingesetzt werden. Enzyme in trockener oder flüssiger Form sind gestattet. Die Hefe kann durch ein Gär Salz aktiviert werden.

⁴ *Gärung*: Ein rascher Gärbeginn und eine maximale Gärtemperatur von 23 °C sind anzustreben.

⁵ *Befüllung*: Um jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden müssen die Gärbehälter während der ganzen Gärphase mit einer entsprechenden Vorrichtung verdichtet sein (mit geregelter Luft- und Gas-Ausgleich wie z.B. einem Gärspund) und nach Ende der Gärung entweder vollständig mit vergorener Maische befüllt und hermetisch verschlossen werden oder die Maische muss unverzüglich destilliert werden.

Beim Schliessen der Behälter soll der pH-Wert zwischen 2.8 und 3.2 liegen. Eine leichte Korrektur mit Säuerungsmitteln ist zulässig.

⁶ *Lagerung der Kirschenmaische vor der Destillation:* Die Destillation hat so schnell als möglich zu erfolgen. Der Endtermin für die Lagerung ist der 31. Mai des auf die Ernte der Kirschen folgenden Jahres.

Die Temperatur im Lagerraum sollte unter 18 °C liegen.

⁷ *Kontrolle der Maische vor der Destillation:*

- pH-Wert: Der pH-Wert soll vor der Destillation nicht unter 2.6 oder über 3.4 liegen.
- Geschmack: Maischen mit folgenden Fehltonen werden von der weiteren Verarbeitung zu *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* ausgeschlossen:
 - Muff- oder Schimmeltöne
 - Essigsäure-, Buttersäure oder Acreolingeschmack: Stechender Geruch, Schweiss- oder Mäusegeruch
 - Fauliger Geruch („Böcksler“)

⁸ *Destillation:* Die Destillation erfolgt ausschliesslich in Hafentrennapparaten, welche vom Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) zugelassen sind.

⁹ Die erste Alkoholmenge (Vorlauf) wird solange sie nach Acetaldehyd oder Essigester (Lösungsmittel) riecht, separat gewonnen und ausgesondert.

¹⁰ Der durchschnittliche Alkoholgehalt des Mittellaufes (Herzstück) muss bei mindestens 68 % Vol. liegen.

¹¹ Der Nachlauf wird separat gesammelt und ein weiteres Mal destilliert.

Art. 8 Abfüllen, Herabsetzen, Reifung

¹ *Reifung:* *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* muss mindestens 6 Monate gelagert werden. Diese Lagerdauer gilt nicht für *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch*, der im Lebensmittel verarbeitenden Gewerbe oder in Lebensmittelmanufakturen eingesetzt wird.

² *Herabsetzen:* Der Alkoholgehalt wird mittels enthärtetem, entmineralisiertem Wasser oder Quellwasser mit geringem Mineralgehalt auf Trinkstärke herabgesetzt.

³ *Assemblages:* Verschiedene Brände, die den oben erwähnten Anforderungen entsprechen, dürfen für das Abfüllen gemischt werden.

⁴ *Süssung:* Eine Süssung von maximal 5 g/Liter ist erlaubt.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 9 Qualitätsbeurteilung

¹ Die Beurteilung der Qualität und der organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts erfolgt jährlich mit einer Blind-Degustation anonymer Proben.

² Die Degustation wird von der Degustationskommission vorgenommen, die von der gesuchstellenden Gruppierung ernannt wird.

³ In der Degustationskommission müssen Kirschenproduzenten, Destillateure, Konsumenten und

Sensoriker vertreten sein.

⁴Die Anforderungen an die Qualitätsbeurteilung werden im Taxationsreglement für *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch*, welches auf dem Reglement der Distisuisse basiert, festgehalten.

⁵Mitglieder der Degustationskommission werden von anerkannten Expertinnen oder Experten geschult.

Art. 10 Taxationskriterien und Klassierung

¹Bei der Durchführung des organoleptischen Tests des Erzeugnisses sind mindestens folgende vier Kriterien zu beachten:

- Geruch und Reinheit
- Charakter und Fruchtigkeit
- Geschmack
- Ausgewogenheit und Harmonie

²Die Bewertung der Destillate erfolgt auf der Basis des 20- oder des 100-Punkte-Schemas gemäss Agroscope.

³Für die Anerkennung als *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* sind bei Anwendung des 20-Punktesystems mindestens 16 von maximal 20 bzw. bei Anwendung des 100-Punktesystems mindestens 80 von maximal 100 Bewertungspunkten notwendig. Die als ungenügend bewerteten Kirschen dürfen die Bezeichnung *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* nicht verwenden.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 11 Rückverfolgbarkeit

¹Die Destillateure führen ein Verzeichnis der Zukäufe von Kirschen oder Maische. Das Lieferdatum, der Name des Lieferanten und / oder des Produzenten, das Nettogewicht sowie auf Wunsch des Verarbeiters weitere Informationen wie Sorte oder Zuckergehalt sind darin festgehalten.

²Die Rückverfolgbarkeit ist über die von den Destillateuren im Rahmen des Alkoholgesetzes definierten Lose jederzeit gewährleistet.

Art. 12 Etikettierung / Kennzeichnung

¹Sämtliche Flaschen müssen mit folgender Angabe versehen sein:

- *Zuger Kirsch* oder *Rigi Kirsch*. Eine Doppelbezeichnung der Flaschen mit Zuger Kirsch und Rigi Kirsch ist ausgeschlossen.

²Die Brennereien im geografischen Gebiet entscheiden unabhängig von ihrem Standort und unabhängig von der Herkunft der Kirschen aus dem geografischen Gebiet, mit welchem der beiden Namen sie ihre Flaschen beschriften.

Art. 13 Zertifizierungsstelle

¹Für die Zertifizierung ist die ProCert (SCESp 0038) zuständig.

²Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die ganze Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* festgehalten.