



Elenco degli obblighi

Zuger Kirsch / Rigi Kirsch

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 2 maggio 2013 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalla decisione del 19 dicembre 2024.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Zuger Kirsch e *Rigi Kirsch*, denominazioni di origine protetta (DOP)

Art. 2 Area geografica

La produzione delle ciliegie, lo stoccaggio, la fermentazione, la distillazione e l'imbottigliamento dello *Zuger Kirsch* e del *Rigi Kirsch* si effettuano esclusivamente nell'area geografica. Essa comprende i seguenti Comuni:

- Tutto il Canton Zugo: Comuni di Zugo, Walchwil, Baar, Oberägeri, Unterägeri, Menzingen, Neuheim, Cham, Steinhausen, Hünenberg, Risch
- Canton Svitto: Comuni di Arth, Küssnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Svitto, Gersau, Brunnen-Ingenbohl
- Canton Lucerna: Comuni di Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil, Udligenswil.

In caso di aggregazioni comunali sono determinanti i limiti dell'area.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono liquidi trasparenti (non opachi) contenenti alcool, per il consumo umano.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono distillati di frutta (bevande contenenti alcool di distillazione) naturali che, all'atto della commercializzazione, presentano una gradazione alcolica minima di 40 % vol..

Contengono alcool etilico, acqua e aromatizzanti¹ naturali ricavati esclusivamente dalla frutta distillata.

² Possono contenere zucchero come edulcorante.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ *Sapore, odore:* lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da una varietà di sfumature di sapori e odori quali «floreale», «speziato», «vegetale», «mandorlato», «delicato» o «dolce».

² *Aroma:* lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da una tipica nota di mandorla, risultante dall'utilizzo delle varietà regionali a piccoli frutti e dalla conseguente elevata percentuale di noccioli nella materia prima. La tipica nota di mandorla può andare dal livello soglia della percezione fino a essere «molto marcata».

³ *Struttura:* lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* sono caratterizzati da un corpo complesso, aromatico e pieno.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Materia prima, qualità della materia prima e ingredienti

¹ Lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* devono essere prodotti con ciliegie che adempiono i requisiti dei rispettivi regolamenti di Suisse Garantie. I controlli a tal proposito sono condotti da un organismo di certificazione autorizzato.

¹ La legislazione sulle derrate alimentari vieta l'aggiunta di altri aromatizzanti.

² Quale materia prima possono essere utilizzate le seguenti varietà di ciliegie da distillazione:

N.	Nome della varietà*	Sinonimi / Osservazioni
1	Aemli*	<i>Amarena</i>
2	Baschimeiri*	
3	Basler Langstieler*	
4	Benjamindler*	Benjaminler
5	Betti*	Betty, Bettikirsche <i>Identica alla Wölflisteiner (n. 61)</i>
6	Bischofswiler*	
7	Blaser*	Blaserkirsche
8	Buchhölzler*	Buholzer <i>Identica alla Knonauer (n. 25)</i>
9	Burli*	Buurli
10	Didikirsche*	Didi
11	Dolleseppler*	<i>Ne esistono 2 tipi diversi: CH e D</i>
12	Frühe Schwyzerkirsche*	Frühe rote Schwyzer Kirsche, Schwyzer, Rote Schwyzer
13	Frühe Luxburger*	
14	Frühe von der Weid*	
15	Gangkirsche*	<i>Identica alla Reding (n. 35)</i>
16	Geissmättler*	
17	Güpferkirsche*	Güpfer
18	Helener*	Hellener <i>Identica a Rote Rigi e Walchwiler (n. 55)</i> <i>Esiste una falsa «Helener» proveniente da Steinerberg, che però è una varietà «Schwänbergler».</i>
19	Hofkirsche*	Hof
20	Hohrütikirsche*	Horüter, Hohrüter
21	Immenseer*	
22	Inkenberger*	
23	Kapuziner*	
24	Kemberg*	Kembergkirsche
25	Knonauer*	<i>Identica alla Buchhölzler (n. 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>Varietà locale proveniente da Wiler Notikon / Baar</i>
33	Nummerechriesi*	304

N.	Nome della varietà*	Sinonimi / Osservazioni
		<i>Vecchia varietà selezionata dalla Stazione di ricerca di Wädenswil, cui non è mai stato attribuito un nome.</i>
34	Pilatuskirsche*	Pilatus <i>Identica alla Schüpferkirsche</i>
35	Reding*	<i>Identica alla Gangkirsche (n. 15)</i>
36	Röllin*	Röllins Sämling
37	Lauber*	Rote Lauber
38	Rote Spitzibüler*	
39	Rote Taler*	Rote Thaler
40	Sauerkirschen	<i>Tutte le amarene non nominate</i>
41	Sattler*	
42	Schattenmorelle	<i>Amarena</i>
43	Schindlerkirsche*	
44	Schwarze Spitzibüler*	
45	Schwarze Taler*	Schwarze Thaler
46	Schwyzer Langstieler*	
47	Schwyzer Rebenkirsche*	Rebenkirsche
48	Seewer*	Seebner, Seewner
49	St. Verenakirsche*	Verenakirsche
50	Steinerkirsche*	Steiner
51	Traubenkirsche*	Trübelkirsche, Rote Traubenkirsche <i>Comune ma non una varietà a sé stante. I contadini chiamano così ciliegie rosse, nere, bianche e gialle p.es. (Gelbe) Dönnis = Dönnisens, gelbe Knorpelkirsche, Winiger, Wachskirsche, Bernsteinkirsche, Weißkirsche, Honigkirsche.</i>
52	Trubiker*	
53	Truppler*	Zuger Truppler <i>Nella Svizzera nord-occidentale chiamata anche Basler Langstieler.</i>
54	Vowi	<i>Amarena / Mutante della varietà di Schattenmorelle</i>
55	Walchwiler*	<i>Identica alla Helener (n. 18)</i>
56	Webers Sämling*	
57	Weggiser*	Weggiserkirsche
58	Weinrebenkirsche*	
59	Weissbäuchler*	Weissbüchler <i>Nome collettivo per le varietà di ciliegie bianche, p.es. Süsser Weissbäuchler</i>
60	Wildkirschen	<i>Varietà spontanea non innestata</i>

N.	Nome della varietà*	Sinonimi / Osservazioni
61	Wölflisteiner*	
62	Zopfirsche*	Zopf, Zöpfler
63	Zuger Rotstieler*	

* Tutte le varietà contrassegnate da un asterisco (*) sono inserite nella Banca dati nazionale aggiornata. Tutte le osservazioni sono in corsivo

³ Le ciliegie da distillazione devono provenire da alberi di ciliegio ad alto fusto o da coltivazioni di ciliegie con alberi dalla chioma rotonda, cava, piatta o a fuso. L'altezza del fusto deve adempiere le esigenze stabilite nell'ordinanza sui pagamenti diretti.

⁴ Può essere assemblato al massimo il 10 % di altre varietà di ciliegie da distillazione provenienti dalla stessa area geografica.

⁵ Per lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* possono essere utilizzati distillati di un'unica varietà o ottenuti da più varietà.

⁶ Non possono essere assemblati cascami della produzione di ciliegie da tavola.

⁷ Le ciliegie vanno colte a maturazione completata e devono essere pulite nonché prive di picciolo, foglie o rametti. Devono essere sane; non devono essere guaste, marce o bacate.

⁸ Le ciliegie devono essere raccolte tramite scrollatura o a mano.

⁹ Dopo la raccolta, devono essere stoccate al fresco il prima possibile. Se non possono essere messe a macerare entro 24 ore dalla raccolta, a partire da questo momento lo stoccaggio intermedio deve avvenire a una temperatura massima di 8° C se è possibile conservarle in frigo o alla temperatura più bassa possibile.

¹⁰ Lo zucchero (saccarosio purificato e cristallizzato) può essere utilizzato come edulcorante.

Art. 7 Fabbricazione

¹ *Torchiatura*: deve essere effettuata al più tardi 48 ore dopo la raccolta delle ciliegie.

² *Acidificazione*: il mosto può essere acidificato. In seguito all'acidificazione il valore del pH deve situarsi tra 2.8 e 3.2, a prescindere dall'impiego di acidificanti. L'acidificazione viene effettuata utilizzando esclusivamente acido fosforico e/o acido lattico.

³ *Lievitazione*: per la fermentazione può essere impiegato lievito puro selezionato privo di OGM. Sono autorizzati enzimi in forma secca o liquida. Il lievito può essere attivato mediante un sale.

⁴ *Fermentazione*: è consigliabile iniziare rapidamente la fermentazione e raggiungere una temperatura massima di 23° C.

⁵ *Colmatura*: onde evitare qualsiasi contatto con l'aria, durante l'intera fase di fermentazione i tini devono essere chiusi ermeticamente con un dispositivo adeguato (che permette la fuoriuscita dei gas di fermentazione evitando l'entrata dell'aria quale ad esempio un gorgogliatore) e al termine della fermentazione vanno completamente riempiti con il mosto fermentato e chiusi ermeticamente, oppure occorre procedere immediatamente alla distillazione del mosto.

All'atto della chiusura dei tini il valore del pH deve situarsi tra 2.8 e 3.2. È consentita una lieve correzione con acidificanti.

⁶ *Stoccaggio del mosto prima della distillazione*: la distillazione deve avvenire al più presto. Il termine limite di stoccaggio è il 31 maggio dell'anno successivo al raccolto delle ciliegie.

La temperatura nel locale di stoccaggio deve essere inferiore a 18° C.

⁷ *Controllo del mosto prima della distillazione*:

- pH: il valore del pH prima della distillazione non deve essere inferiore a 2.6 o superiore a 3.4.
- sapore: sono esclusi dalla trasformazione in *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* i mosti che presentano i seguenti sapori:
 - retrogusto di muffa
 - sapore di acido acetico, acido butirrico o acreolina: odore penetrante, odore di sudore, odore di topo
 - odore di marcio («Böcksler»)

⁸ *Distillazione*: la distillazione avviene esclusivamente in alambicchi omologati dall'Ufficio federale della dogana e della sicurezza dei confini (UDSC).

⁹ La prima quantità d'alcool ottenuta (testa di distillazione) viene raccolta separatamente e scartata finché presenta un odore di acetaldeide o estere di acido acetico (solventi).

¹⁰ La gradazione alcolica media del cuore di distillazione deve essere almeno 68 % vol.

¹¹ Le flemme (coda di distillazione) vengono raccolte separatamente e ridistillate.

Art. 8 Imbottigliamento, riduzione, invecchiamento

¹ *Invecchiamento*: lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch* devono essere stoccati per almeno 6 mesi. Tale obbligo non si applica allo stoccaggio di *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* utilizzati in aziende che trasformano o producono generi alimentari.

² *Riduzione*: il tasso alcolico viene ridotto fino al tasso di consumo mediante l'aggiunta di acqua addolcita, demineralizzata o acqua di sorgente a basso tenore di sali minerali.

³ *Assemblaggio*: i prodotti contenuti in diversi tini, che adempiono le condizioni succitate, possono essere assemblati per l'imbottigliamento.

⁴ *Edulcorazione*: è consentita nella misura di 5 g/l al massimo.

Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

Art. 9 Valutazione della qualità

¹ La valutazione della qualità e delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito avviene una volta l'anno mediante degustazione cieca di campioni anonimi.

² La degustazione è effettuata dalla Commissione di degustazione, nominata dal raggruppamento richiedente.

³ Nella Commissione di degustazione devono essere rappresentati produttori di ciliegie, distillatori, consumatori ed esperti in analisi organolettica.

⁴ I requisiti per la valutazione della qualità sono fissati nel regolamento della tassazione per lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch*, basato sul regolamento di Distisuisse.

⁵ La formazione dei membri della Commissione di degustazione è curata da esperti riconosciuti.

Art. 10 Criteri di tassazione e classificazione

¹ Il test organolettico si effettua secondo i seguenti quattro criteri minimi di base:

- odore e purezza
- carattere e aroma
- sapore
- equilibrio e armonia

² La valutazione dei distillati avviene sulla base dello schema dei 20 o 100 punti di Agroscope.

³ Per essere riconosciuto come *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch* il prodotto deve ottenere un punteggio di almeno 16 se si utilizza lo schema dei 20 o di almeno 80 se si utilizza lo schema dei 100 punti. I kirsch giudicati insufficienti non possono portare la denominazione *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 11 Tracciabilità

¹ I distillatori tengono un registro degli acquisti di ciliegie o mosto, nel quale sono riportati la data di fornitura, il nome del fornitore e/o del produttore, il peso netto e, su richiesta dell'addetto alla trasformazione, ulteriori informazioni quali la varietà o il tenore in zucchero.

² La tracciabilità è costantemente garantita tramite le partite definite dai distillatori nell'ambito della legge sull'alcool.

Art. 12 Etichettatura / caratterizzazione

¹ Su tutte le bottiglie devono essere riportate le seguenti menzioni:

- *Zuger Kirsch* o *Rigi Kirsch*; è vietato l'utilizzo sulle bottiglie della doppia denominazione *Zuger Kirsch* e *Rigi Kirsch*.

² Le distillerie nell'area geografica decidono quale dei due nomi apporre sulle proprie bottiglie indipendentemente dalla loro ubicazione e indipendentemente dalla provenienza delle ciliegie dall'area geografica.

Art. 13 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da ProCert (SCESp 0038).

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono fissati nel manuale di controllo per lo *Zuger Kirsch* e il *Rigi Kirsch*, vincolante per tutti gli operatori del settore.