



## **Abricotine**

Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 6 novembre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture.

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Article 1 Nom et protection**

<sup>1</sup> *Abricotine* ou *Eau-de-vie d'abricot du Valais*, appellation d'origine contrôlée (AOC) (ci-après *Abricotine*).

<sup>2</sup> Toute *Abricotine* portant une désignation valaisanne (par exemple nom de lieu, de commune ou de district) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

#### **Article 2 Aire géographique**

<sup>1</sup> La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de l'*Abricotine* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton du Valais.

<sup>2</sup> Les abricotiers doivent être situés à une altitude maximale de 1100 mètres.

### **Section 2 Description du produit**

#### **Article 3 Caractéristiques chimiques**

L'*Abricotine* se caractérise par:

- une teneur minimale en alcool de 40 % volume;
- l'absence de bonificateurs.

#### **Article 4 Caractéristiques organoleptiques**

<sup>1</sup> Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques de l'*Abricotine* se définissent par un goût prononcé du fruit et du distillat, avec un soupçon d'amande amère; une amertume d'amande trop prononcée, un goût herbacé, alcoolique ou oxydé sont par contre indésirables.

<sup>2</sup> Le test organoleptique de l'*Abricotine* 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 le ou les noms protégés.

### Section 3 Description de la méthode d'obtention

#### Article 5 Matière première

<sup>1</sup> L'*Abricotine* est élaborée à partir d'abricots de la variété *Luizet*; les autres variétés cultivées dans le verger valaisan sont tolérées jusqu'à concurrence de 10 % par lot.

<sup>2</sup> Les abricots livrés pour la distillation doivent remplir les caractéristiques qualitatives suivantes:

- le fruit doit être à maturité optimale, de texture tendre, se liquéfiant autour du noyau;
- le fruit doit être sain, propre, en particulier exempt de résidus provenant de produits phytosanitaires et exempt d'humidité extérieure anormale;
- le calibre minimal est de 35 mm (tolérance de 15 % du poids).

<sup>3</sup> La livraison des abricots en fûts est interdite.

<sup>4</sup> 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 AOC.

#### Article 6 Encavage et fermentation

Les processus suivants s'appliquent:

- a) Foulage : Le foulage vise à former une purée homogène permettant une fermentation complète des sucres. Les fruits ne sont pas stockés avant le foulage.
- b) Dénoyautage: Le dénoyautage est obligatoire et peut être effectué à deux moments, selon les principes ci-après:
- dénoyautage à l'encavage, en mettant en cuve les fruits écrasés et dénoyautés;
  - mise en cuve des fruits écrasés avec leurs noyaux puis dénoyautage dès la fin de la fermentation.
- c) Acidification: L'acidification de la purée s'effectue exclusivement à l'aide d'acide lactique ou d'acide phosphorique. Le pH après acidification doit se situer entre 2.8 et 3.2.
- d) Levurage: L'utilisation exclusive de levures et d'enzymes purs, sélectionnés pour la distillerie, sous forme sèche ou liquide est autorisée. La levure peut être activée par du phosphate d'ammonium.
- e) 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.
- f) Recapage: Dès la fin de la fermentation, les cuves doivent être soit complètement remplies avec de la purée fermentée et 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 hauteur de 5 % du volume total; seuls les acides lactiques ou phosphoriques 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 phosphoriques ou lactiques est tolérée. Un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve.

g) Stockage avant distillation: La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible; la date limite de stockage est fixée au 28 février de l'année suivant la récolte du fruit.

La température de stockage doit être inférieure à 18° C.

La surveillance suivante doit être effectuée à chaque mois de stockage:

- pH: si modification: réajustage avec les acides phosphoriques et lactiques; un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve.
- Faux goûts: ceux-ci entraînent un déclassement de la cuve.
- 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.

## **Article 7** Distillation

<sup>1</sup> La distillation s'effectue dans les alambics agréés par la Régie fédérale des alcools (RFA), à l'exclusion des distilleries à colonnes.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Le degré moyen du cœur de la distillation doit se situer au minimum à 60 % vol.

<sup>4</sup> 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 % vol.
- b) Sucrage: Le sucrage est autorisé à raison de 5 g/litre.
- c) Bonificateurs: Tout bonificateur est interdit.
- d) Assemblage: Différentes cuves satisfaisant aux conditions ci-dessus peuvent être assemblées pour la mise en bouteille.
- e) Reposage: La mise en bouteille doit avoir lieu dans l'entreprise qui pratique le reposage et la filtration.

## Section 4 Etiquetage et certification

### Article 9 Conditionnement

Les bouteilles de 2 cl, 2.5 cl, 1 dl, 2 dl, 3.5 dl, 3.75 dl, 5 dl, 7 dl, 7.5 dl et 1.5 l sont les seules unités de conditionnement autorisées. Pour l'exportation, le conditionnement en litre est admis.

### Article 10 Etiquetage

<sup>1</sup>Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette avec les mentions suivantes:

- *Abricotine* ou *Eau-de-vie d'abricot du Valais*
- *Appellation d'origine contrôlée* et/ou *AOC*

<sup>2</sup>Toutes les bouteilles portant l'une des désignations ci-dessus doivent porter une étiquette de contrôle numérotée, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification. Cette exigence ne s'applique pas pour les conditionnements en 2 cl, 2.5 cl et 1 dl.

<sup>3</sup>L'étiquette de contrôle numérotée suivante est réservée exclusivement à l'*Abricotine* et l'*Eau-de-vie d'abricot du Valais*.



**Article 11** Traçabilité

Les distillateurs tiennent un registre des livraisons d'abricots qui contient pour chaque livraison: la quantité d'abricots et le pourcentage de *Luizet* ainsi que la parcelle d'où ils proviennent ou le nom de l'expéditeur ayant effectué le triage des fruits.

**Article 12** Organisme de certification

<sup>1</sup>La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 1, 1000 Lausanne 6.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.