



Pflichtenheft

Zuger Kirsch / Rigi Kirsch

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 2. Mai 2013 des Bundesamtes für Landwirtschaft

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, Küssnacht 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

Zuger Kirsch und *Rigi Kirsch* sind naturreine Fruchtdestillate (Spirituosen) mit einem Mindestalkoholgehalt von 40 % Volumen und einem maximalen Wassergehalt von 60 % Volumen bei der Vermarktung. Sie enthalten Ethylalkohol, Wasser und natürliche, ausschliesslich aus den destillierten Früchten

entstehende Geruchs- und Aromastoffe¹.

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

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*
1	Aemli*	
2	Baschimeiri*	
3	Basler Langstieler*	
4	Benjamindler*	Benjaminler
5	Betti*	Betty, Betti-kirsche
6	Bischofswiler*	
7	Blaser*	Blaserkirsche*
8	Buchhölzler*	Buholzer
9	Burli*	Buurli
10	Didikirsche*	Didi
11	Dolleseppler*	
12	Frühe Schwyzerkirsche*	Frühe rote Schwyzer Kirsche, Schwyzer*, Rote Schwyzer*
13	Frühe Luxburger*	
14	Frühe von der Weid*	
15	Gangkirsche*	
16	Geissmättler*	
17	Güpferkirsche*	Güpfer
18	Helener*	Hellener*
19	Hofkirsche*	Hof*
20	Hohrütikirsche*	Horüter, Hohrüter*
21	Immenseer*	
22	Inkenberger*	
23	Kapuziner*	
24	Kemberg*	Kembergkirsche
25	Knonauer*	
26	Kronenhofkirsche*	Kronenhöfler
27	Kusterhof*	
28	Labächler*	Labacher, Laubacher
29	Lauerzer	Kleinlauerzer*, Rigikirsche*
30	Märchler*, frühe Märchler*	Märchi
31	Mischler*	Grosslauerzer
32	Notiker ²	
33	Nummerechriesi***	304**
34	Pilatuskirsche*	Pilatus*
35	Reding*	

² Lokalsorte aus dem Wiler Notikon / Baar.

Nr.	Sortenname	Synonyme*
36	Röllin*	Röllins Sämling
37	Lauber*	Rote Lauber
38	Rote Spitzibüler*	
39	Rote Taler*	Rote Thaler
40	Sauerkirschen	
41	Sattler*	
42	Schattenmorelle	
43	Schindlerkirsche*	
44	Schwarze Spitzibüler*	
45	Schwarze Taler*	Schwarze Thaler
46	Schwyzler Langstieler*	
47	Schwyzler Rebenkirsche*	Rebenkirsche*
48	Seewer*	Seebner, Seewner
49	St. Verenakirsche*	Verenakirsche*
50	Steinerkirsche*	Steiner
51	Traubenkirsche*	Trübelkirsche, rote Traubenkirsche*
52	Trubiker*	
53	Truppler*	
54	Vowi ³	
55	Walchwiler*	
56	Webers Sämling*	
57	Weggiser*	Weggiserkirsche
58	Weinrebenkirsche*	
59	Weissbäuchler*	
60	Wildkirschen ⁴	
61	Wölfisteiner*	
62	Zopf kirsche*	Zopf, Zöpfler
63	Zuger Rotstieler*	

* Diese Sortennamen sind in der aktuellen nationalen Datenbank aufgeführt.

** Alte Züchtung der Forschungsanstalt Wädenswil, die nie einen Namen erhielt. Wurde v.a. in den Gemeinden Arth und Küssnacht angebaut. 1991 wurden in Küssnacht 233 Bäume gezählt (Diplomarbeit B. Durrer, ETH, unveröffentlicht)

³ Vowi ist eine in der Region gängigen Mutante der Schattenmorelle.

⁴ Wildkirsche = unveredelter Zufallssämling

- ³ Die Brennkirschen müssen von Hochstamm-Kirschbäumen oder Kirschen-Anlagen mit Bäumen mit Rund-, Hohl- oder Flachkronen stammen.
- 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 erfolgen.

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 muss der pH-Wert zwischen 2.8 und 3.2 liegen, unabhängig davon, ob Säuerungsmittel eingesetzt wurden oder nicht. Das Ansäuern geschieht ausschliesslich mit Phosphor- 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 einem Gärspund versehen sein 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 acht Monate nach der Gärung, aber spätestens am 30. Juni 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: Ein pH-Wert unter 2.6 oder über 3.4 hat die Deklassierung zu gewöhnlichem Kirsch zur Folge.

- Geschmack: Maischen mit folgenden Fehltonen werden von der weiteren Verarbeitung zu *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* ausgeschlossen:
 - Muff- oder Schimmeltöne
 - Essigsäure-, Buttersäure oder Acroleingeschmack: Stechender Geruch, Schweiss- oder Mäusegeruch
 - Fauliger Geruch („Böcksler“)

⁸ *Destillation*: Die Destillation erfolgt ausschliesslich in Hafenbrennapparaten, welche von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung 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 vor dem Herabsetzen 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. 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 für maximal vier Jahre ernannt wird.

³ In der Degustationskommission müssen Kirschenproduzenten, Destillateure, Konsumenten und Sensoriker vertreten sein.

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

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

Art. 10 Taxationskriterien und Klassierung

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

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

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

³ Für 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

¹ Die 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.

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

Art. 12 Etikettierung / Kennzeichnung

¹ Sämtliche Flaschen müssen mit folgender Angabe versehen sein:

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

² Die Brennereien im geografischen Gebiet entscheiden unabhängig von ihrem Standortkanton, ihrer Standortregion oder ihrer Standortgemeinde, mit welchem der beiden Namen sie ihre Flaschen beschriften.

Art. 13 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist die ProCert (SCESp 038) zuständig.

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