



# Cahier des charges

## *Damassine*

Enregistré comme appellation d'origine protégée

selon la décision du 16 août 2007 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014 et du 3 août 2018.

### **Section 1 Dispositions générales**

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

<sup>1</sup> *Damassine*, appellation d'origine protégée (AOP).

<sup>2</sup> Toute eau-de-vie de damasson rouge portant une désignation jurassienne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.

#### **Article 2** Aire géographique

La production des damassons rouges, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de la *Damassine* s'effectuent à l'intérieur des limites de la République et canton du Jura.

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

#### **Article 3** Matière première

<sup>1</sup> La *Damassine* est élaborée exclusivement à partir de damassons rouges de la famille des fruits à noyaux.

<sup>2</sup> La grosseur du damasson rouge est comparable à celle de la mirabelle. De couleur rouge, la peau n'est pas uniforme. La dominante est rose à rouge, voire rouge foncé, avec de nombreux points foncés côté soleil, plutôt jaune-orange et légèrement pointillée de rouge côté ombre. La pellicule est recouverte d'une pruine assez abondante, bleuâtre.

<sup>3</sup> A pleine maturité, le fruit est charnu et sa chair se détache facilement du noyau. Le damasson rouge est juteux.

#### **Article 4** Caractéristiques chimiques

La *Damassine* est une eau-de-vie (spiritueux) dont la teneur minimale en alcool est de 40% volume au minimum lors de sa mise en marché.

## **Article 5**                   Caractéristiques organoleptiques

La *Damassine* se caractérise par un goût très affirmé de petite prune sauvage, d'où se dégagent des odeurs d'amande amère et d'herbe coupée et séchée. On trouve également des touches fruitées et douces ou épicées dans les distillats.

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

### **Article 6**                   Généralités

<sup>1</sup> La diversité des phénotypes dans les vergers est un principe fondamental appliqué lors de plantations nouvelles pour le maintien de la biodiversité des damassiniers de la République et canton du Jura.

<sup>2</sup> Les damassiniers peuvent être multipliés de différentes manières: drageonnage, bouturage, marcottage ou greffage.

<sup>3</sup> Les damassiniers peuvent être cultivés en haies fruitières ou en vergers traditionnels.

<sup>4</sup> Les productions d'arbres greffés et non greffés sont séparées et ce, depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille de la *Damassine*.

<sup>5</sup> La reproduction in vitro n'est pas admise comme moyen de multiplication.

### **Article 7**                   Arbres

<sup>1</sup> Tout damassinier multiplié provient de matériel végétal prélevé sur des arbres cultivés dans les limites de l'aire géographique.

<sup>2</sup> Dans le cas d'arbres greffés, les greffons sont prélevés sur des arbres non greffés de l'aire géographique ou du verger d'essai de la Station d'arboriculture cantonale.

<sup>3</sup> Pour les arbres greffés ou non, la hauteur de couronnement se situe au minimum à un mètre du sol.

### **Article 8**                   Vergers

<sup>1</sup> Les arbres de nouvelles plantations doivent être issus de matériel végétal de plusieurs phénotypes provenant de différents vergers de l'aire géographique de la *Damassine*.

<sup>2</sup> Les vergers ne sont constitués que d'arbres greffés ou non greffés mais en aucun cas de mélange entre eux.

<sup>3</sup> Les vergers plantés avant l'enregistrement de la *Damassine* sont tous admis en l'état.

### **Article 9**                   Conditions générales de production

Les producteurs de *Damassine* suivent les directives pour la production fruitière intégrée (PI) ou les dispositions applicables à l'agriculture biologique.

### **Article 10**               Récolte

<sup>1</sup> La récolte se déroule de mi-juillet à fin septembre selon les régions.

<sup>2</sup> Le bétail est enlevé des vergers traditionnels au moins deux semaines avant le début probable de la récolte. L'herbe doit être fauchée sous les arbres et les restes de fèces doivent être évacués.

<sup>3</sup> Les damassons rouges mûrs, tombés sous l'arbre, sont récoltés quotidiennement à la main. En début et en fin de récolte ou en cas de conditions climatiques favorables, un ramassage tous les deux jours est possible.

<sup>4</sup> La cueillette des damassons rouges et le secouement des branches sont interdits.

<sup>5</sup> L'utilisation de bâches ou de filets disposés sous les couronnes des arbres est recommandée.

#### **Article 11** Exigences qualitatives des fruits

<sup>1</sup> Les damassons rouges sont ramassés à maturité, sains et propres.

<sup>2</sup> Avant leur mise en tonneau, les damassons rouges sont encore triés consciencieusement. Les fruits pourris, moisissus ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, herbes ou autres doivent être écartés.

#### **Article 12** Mise en tonneau

<sup>1</sup> La mise en tonneau se fait le plus rapidement possible après la récolte mais au plus tard le jour qui suit la récolte.

<sup>2</sup> Le broyage et le dénoyautage sont interdits.

<sup>3</sup> L'acidification jusqu'à un pH situé entre 3.0 et 3.2 n'est possible qu'avant le départ en fermentation. Seuls l'acide phosphorique ( $H_3PO_4$ ) à 85% et l'acide lactique ( $C_3H_6O_3$ ) à 80 % sont autorisés.

<sup>4</sup> L'utilisation de levures et/ou d'enzymes sélectionnées non OGM est autorisée. Le groupement demandeur dresse une liste positive des levures et enzymes autorisées en accord avec une instance fédérale compétente, par exemple Agroscope.

#### **Article 13** Fermentation alcoolique

<sup>1</sup> La fermentation alcoolique se déroule à une température située entre 15 et 25 °C, à l'abri des intempéries et dans un environnement exempt d'odeurs susceptibles de nuire à la qualité du produit fini.

<sup>2</sup> La fermentation alcoolique se déroule dans des tonneaux ou des cuves fermées avec bonde aseptique, les brassages ne sont pas souhaités. En principe les contenants restent fermés jusqu'aux contrôles de fin de fermentation.

<sup>3</sup> La fermentation alcoolique doit se faire le plus rapidement possible; lorsqu'elle est terminée, les tonneaux restent fermés hermétiquement après avoir été complétés avec de la purée dont la fermentation alcoolique est terminée.

<sup>4</sup> Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, les tonneaux sont stockés à une température comprise entre 15 et 25°C.

#### **Article 14** Distillation

<sup>1</sup> La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fin de la fermentation alcoolique, mais au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte des damassons rouges.

<sup>2</sup> La distillation ne peut s'effectuer qu'avec des alambics à une ou deux passes, à feu direct, au bain-marie ou à vapeur.

<sup>3</sup> La tête est éliminée, la queue de distillation (70-40% volume d'alcool) est redistillée. Seul le cœur de la seconde distillation peut être assemblé au premier distillat.

<sup>4</sup> La limite entre la tête et le cœur de distillat est laissée à l'appréciation du distillateur.

#### **Article 15** Réduction de l'eau-de-vie

<sup>1</sup> La réduction de l'eau-de-vie s'effectue exclusivement avec de l'eau distillée ou déminéralisée et provenant de l'aire géographique.

<sup>2</sup> Cette opération peut se dérouler avant ou après le stockage de l'eau-de-vie.

#### **Article 16** Stockage de l'eau-de-vie

Pour la *Damassine*, un stockage durant au moins six mois est exigé. Les récipients sont en principe fermés par un bouchon ou une bonde aseptique. Si une aération de l'eau-de-vie s'avère nécessaire, une gaze recouvrira l'ouverture du contenant pour en protéger le contenu.

#### **Article 17** Mise en bouteille

<sup>1</sup> Les assemblages suivants sont interdits:

- Eaux-de-vie provenant d'années de récoltes différentes;
- eaux-de-vie provenant d'arbres greffés et eaux-de-vie provenant d'arbres non greffés;
- eaux-de-vie provenant d'arbres situés dans des communes politiques différentes.

<sup>2</sup> Le type et la contenance de la bouteille sont laissés au libre choix du producteur.

<sup>3</sup> La capsule à vis, les bouchons en liège et en plastique sont les seuls systèmes de bouchage autorisés.

#### **Article 18** Commercialisation

La *Damassine* ne peut être commercialisée avant la Saint Martin (2ème dimanche de novembre) de l'année qui suit la récolte des damassons rouges utilisés pour sa préparation.

### **Section 4** Traçabilité

#### **Article 19** Marquage des lots

<sup>1</sup> L'organisme de certification tient un registre des communes de production ainsi que des parcelles de production de *Damassine*. Sa mise à jour est annuelle.

<sup>2</sup> Dès la récolte, les lots sont dûment étiquetés selon les indications suivantes:

- Nom du producteur et du numéro qui lui est attribué;
- nom de la commune;
- année de production;
- arbres greffés ou non.

<sup>3</sup> Le nom du verger est également précisé dans le cas où la mention facultative mentionnée à l'article 24 est utilisée.

<sup>4</sup> Les distillateurs qui acquièrent des damassons rouges tiennent à jour une liste des achats de damassons rouges mentionnant le nom du fournisseur, le nom du producteur, le type de damassiniens (greffés ou non) ainsi que le nom de la commune d'origine. Les étiquettes originelles des lots de damassons rouges font office de pièce de contrôle.

## Section 5 Epreuve de dégustation du produit final

### Article 20 Principe

La mise en vente ne peut être effectuée qu'après réussite de l'épreuve de dégustation du produit final selon la définition précisée à l'art. 5.

### Article 21 Commission de dégustation

L'épreuve de dégustation du produit final est effectuée par une commission de dégustation, nommée par le groupement demandeur.

### Article 22 Epreuve de dégustation

<sup>1</sup> La commission de dégustation attribue au maximum 5 points pour chacun des critères suivants:

- Qualités olfactives et pureté;
- goût et typicité du fruit;
- rétro-olfaction, saveur et pureté;
- harmonie.

<sup>2</sup> Avant la dégustation, les indications suivantes sont fournies à la commission de dégustation:

- Le degré d'alcool;
- le millésime.

<sup>3</sup> La dégustation est considérée comme réussie en cas d'obtention d'au moins 12 points. En cas d'échec, l'eau-de-vie ne peut pas porter la dénomination *Damassine*.

## Section 6 Etiquetage et certification

### Article 23 Etiquette

<sup>1</sup> Chaque bouteille de *Damassine* est munie d'une étiquette comportant les mentions suivantes:

- a) *Damassine* selon art. 27, al. 2;
- b) appellation d'origine protégée ou AOP;
- c) le millésime;
- d) le degré d'alcool en % volume;
- e) la contenance;
- f) le nom et le domicile du négociant ou du producteur qui met en marché;
- g) le numéro attribué par l'organisme de certification;
- h) le nom de la commune où les damassons rouges ont été récoltés.

<sup>2</sup> Les mentions indiquées aux lettres c), d), e), g) et h) peuvent être indiquées sur une contre-étiquette.

<sup>3</sup> L'étiquette précise de quel type d'arbres est issue la production de *Damassine* selon les indications suivantes:

- « Production issue d'arbres greffés », ou
- « production issue d'arbres sauvages ».

**Article 24** Mention facultative

<sup>1</sup> L'étiquette des bouteilles de *Damassine* produite exclusivement à partir de damassons rouges d'arbres d'un même verger peut mentionner le nom de ce verger.

<sup>2</sup> L'étiquette ou la contre-étiquette peut également mentionner la marque collective regroupant les spécialités de la République et canton du Jura.

**Article 25** Collerette

La collerette est autorisée pour autant que seul le millésime ne soit mentionné. Dans ce cas, l'année de production n'est pas précisée sur l'étiquette ou la contre-étiquette.

**Article 26** Indications concernant les distinctions

Seuls les résultats de concours officiels reconnus par le groupement demandeur, peuvent être indiqués. Dans ce cas, un macaron ou une mention particulière est apposé exclusivement sur la contre-étiquette.

**Article 27** Prescriptions d'étiquetage

<sup>1</sup> L'écriture de la mention « Production issue d'arbres greffés » ou « Production issue d'arbres sauvages » est d'une grandeur correspondant au moins à 30% de l'indication *Damassine*.

<sup>2</sup> L'utilisation du logo ci-dessous est obligatoire.



<sup>3</sup> Les denrées alimentaires contenant de la *Damassine* peuvent porter l'indication « à la *Damassine* » en complément à la dénomination spécifique du produit fini aux conditions suivantes :

- a) Les denrées alimentaires contiennent de la *Damassine* et aucune autre eau-de-vie, liqueur ou tout autre ingrédient alcoolisé.
- b) La présence de la *Damassine* dans le produit fini doit être perceptible.
- c) L'indication « à la *Damassine* » figure dans des caractères de couleur identique pas plus grands que la dénomination spécifique du produit fini. Le logo figurant à l'alinéa 2 ne peut pas être utilisé.

**Article 28**            Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 0054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle *Damassine* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.