







Productrice, producteur de Damassine AOP au fil de l'année

Ce document permettra au producteur ou à la productrice de Damassine AOP de connaître les délais à respecter au fil de l'année afin de fournir les prestations faisant partie du cahier des charges.

Pictogrammes:

 Une action importante à une date est requise	 Préparation des échantillons	 Intervention sur et avec les fruits	 Dégustation	 Mise en vente	 L'action est contrôlée par l'OIC
---	---	--	--	--	---

JUILLET 1 ^{er} au 15		Annonce de production. Estimer jusqu'à mi-juillet de l'année en cours la récolte pressentie. Important de s'annoncer aussi en cas d'absence de récolte.
JUILLET 15 au 30		Préparer les échantillons qui devront être prélevés en août. Réduire au % vol. de consommation l'eau-de-vie pour améliorer la qualité lors de la dégustation. (min. 40 % vol. être attentif à mesurer juste. Cahier des charges art. 15).
MI-JUILLET À FIN SEPTEMBRE		Récolte. La récolte se déroule de mi-juillet à fin septembre. Utiliser des filets de récolte afin de faciliter le travail et minimiser les risques de contact avec le sol.
MI-JUILLET À FIN SEPTEMBRE	 	Mise en tonneau. La mise en tonneau se fait le plus rapidement possible après la récolte. La fermentation a lieu entre 15 et 25°C. Dès la récolte les lots sont dûment étiquetés. Contrôle de la mise en tonneau par l'OIC. Cahier des charges art. 12, 13 et 19.
AOÛT 1 ^{er} quinzaine	 	Prélèvement des échantillons de millésimes à certifier. Préparer les bordereaux et les documents nécessaires.
AOÛT Milieu du mois	 	Dégustation certificative sous le contrôle de l'OIC. Cahier des charges art. 20, 21 et 22.
SEPTEMBRE 15		Prendre rendez-vous chez le distillateur. Le cahier des charges exige une distillation avant le 31 décembre de l'année! Pour des raisons d'organisation des distilleries, il est important de prendre rendez-vous au plus tard le 15 septembre!
NOVEMBRE St.-Martin		Mise en vente de la Damassine AOP certifiée du millésime de l'année précédente.







Être membre de l'Interprofession et être producteur de Damassine AOP vous permet :

- De participer à la sauvegarde d'un patrimoine culinaire suisse, la Damassine est effectivement la seule AOP entièrement jurassienne ;
- D'élaborer un produit d'excellence labellisé qui vous permettra d'utiliser le nom Damassine ;
- De participer à la promotion et d'augmenter la notoriété de la Damassine ;
- De lutter contre les contrefaçons et les fraudes ;
- De participer à la mise en valeur d'une région, d'un terroir et des traditions ;
- En plus d'être labellisé Damassine AOP, pouvoir être labellisé Jura l'Original.



PARTICIPER À DES CONCOURS

JUIN Fin du mois		Concours DistiSuisse des eaux-de-vie, années impaires (2023 - 2025 - 2027). Délai d'inscription fin juin.
AOÛT Fin du mois		Concours Produits du terroir ou Fête de la Damassine en alternance une année sur deux. Délai d'inscription fin août.
SEPTEMBRE 3 ^e week-end		Fête de la Damassine AOP en Ajoie années paires (2024 - 2026 - 2028).
SEPTEMBRE 3 ^e week-end		Concours Produits du terroir Courtemelon années impaires (2023, 2025, 2027).



Toutes les informations pour devenir producteur de Damassine AOP se trouvent sous [ce lien](#) :

<https://www.damassine.org/fr/Producteurs/Devenir-producteur.html>

Sur le site internet www.damassine.org, cliquer sous « **Producteurs** » et ensuite « **Devenir producteur** ».

IP Damassine AOP, 01.05.2023

