



28. Juni 2005

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Damassine*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Name: Association interprofessionnelle de la Damassine

Adressen: Michel Juillard, Clos Gaspard, 2946 Miécourt, und
Alain Perret, Combe Bruquelin 27, 2900 Pruntrut

Zusammensetzung: Produzenten und Destillateure

2. Name des Erzeugnisses

Damassine

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Fruchtbranntwein aus Damasson rouge

5. Nachweis der Repräsentativität

Die Association interprofessionnelle de la Damassine setzt sich aus Produzenten und Destillateuren zusammen, die ihr entweder als Einzelmitglieder (83) oder als Kollektivmitglieder über Verbände (17) angeschlossen sind. Einige Produzenten sind gleichzeitig auch Destillateure. Die gesuchstellende Gruppierung erzeugt rund 65% der durchschnittlichen Jahresproduktion und vertritt mehr als 60% der Landwirtschaftsbetriebe.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Nach der Umfrage über *Damassine*, welche die Gruppierung eingereicht und auf gesamtschweizerischem Gebiet im Jahr 2004¹ durchgeführt hat, verbinden die Konsumentinnen und Konsumenten, welche diesen Branntwein kennen (12%), *Damassine* mit dem Kanton Jura sowohl in Bezug auf das Produktionsgebiet (64% der Antworten) als auch auf die Herkunft (55% der Antworten). *Damassine* weist auf regionaler und lokaler Ebene einen hohen Bekanntheitsgrad auf.

¹ „Bezeichnung Damassine“, MIS-Trend 2004

Die geschichtliche Entwicklung zeigt gut dokumentiert die Verbindung der Bezeichnung mit der Republik und dem Kanton Jura auf.

7. Geschichtliche Elemente

Die aus dem Nahen Osten stammende Pflaume sollen die Römer im 13. Jahrhundert nach Europa gebracht haben. Der Anbau dieser Frucht in der jurassischen Region wird erstmals um 1860 erwähnt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts existierten bereits veredelte und unveredelte Bäume nebeneinander. Im Eintragungsgesuch sind zahlreiche Zeitzeugnisse von älteren Jurassierinnen und Jurassiern zusammengetragen, welche die langjährige Verbindung der jurassischen Bevölkerung mit der *Damassine*-Produktion belegen. *Damasson rouge* wurde zwar seit jeher auch für die Zubereitung von Kuchen und Konfitüren verwendet, aber die alkoholische Verarbeitung ist nach wie vor der wichtigste Verwendungszweck.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Der *Damassine*-Baum findet in seinem historischen Gebiet der Republik und des Kantons Jura ideale Bedingungen vor. Im Laufe der Zeit hat sich die Pflaume an die Klima- und Bodenverhältnisse der Region angepasst und sich zu einer Frucht entwickelt, deren Eigenschaften für den Kanton Jura spezifisch sind. Es gibt zahlreiche Phänotypen des Baumes, die eine sehr reiche biologische Population bilden. Diese Diversität stellt eine wichtige Eigenschaft dar, welche die gesuchstellende Gruppierung erhalten und weiterentwickeln will. *Damassine* weist einen Alkoholgehalt von mindestens 40 Volumenprozenten auf.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Zum Ernten dürfen nur reife Früchte, die auf den Boden gefallen sind, von Hand aufgelesen werden. Das Schütteln der Äste ist nicht gestattet. Die verschiedenen Arbeitsschritte vom Einfüllen der Früchte in Fässer bis zur Vermarktung unterliegen besonderen althergebrachten Regeln. Untersagt ist insbesondere: Die Einmischung und Entsteinung der Pflaumen sowie eine Schnelldestillation. Die Bonifizierung und Mischungen von Jahrgängen oder Herkunftsgemeinden sind ebenfalls unzulässig. Die gleich bleibenden Zuchtmethoden der Phänotypen und die Anforderungen an die Herstellung des Branntweins verleihen *Damassine* die spezifischen organoleptischen Eigenschaften.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Verarbeitungsschritte von der Produktion von *Damasson rouge* bis zur Abfüllung von *Damassine* erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen der Republik und des Kantons Jura.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Damassine zeichnet sich durch einen äusserst kräftigen Geschmack nach wilden Pflaumen mit einem Geruch von Bittermandeln und geschnittenem Trockengras aus. Das Destillat weist auch fruchtige und süssliche oder würzige Noten auf. Das sensorische Profil dieser hellen Spirituose entwickelt sich mit der Alterung.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Bei der Baumpflanzung ist die Mischung von Phänotypen vorgeschrieben, damit die Biodiversität gefördert wird. Zur Produktion von *Damassine* dienen durch Wurzeläusläufer vermehrte Bäume oder veredelte Bäume. Diese Eigenschaft wird auf der Etikette angegeben. *Damassine*-Baumkulturen sind einzelne Hochstammbäume, die in Feldobstgärten oder als Fruchthecken angebaut werden. Die *Damasson rouge* werden ganz mit Stein und nicht eingemaischt in Fässer eingefüllt. Für die Destillation dürfen nur traditionelle Destillierapparate verwendet werden. *Damassine* wird vor der Vermarktung gelagert.

Zusammenfassung des Gesuchs für *Damassine*

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Produkts nach der Norm EN 45'011 ist die folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, Postfach 128, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Damassine* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist über ein Parzellenverzeichnis sowie über eine einheitliche und systematische Etikettierung des Erzeugnisses von der Produktionsparzelle bis an die Verkaufsfreie gewährleistet.

Jede Flasche *Damassine* hat eine Etikette mit folgenden Angaben aufzuweisen:

- a) *Damassine* gemäss dem unten abgebildeten Logo;



- b) geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. GUB;
- c) Jahrgang;
- d) Alkoholgehalt in Volumenprozenten;
- e) Fassungsvermögen;
- f) Name und Wohnsitz des Händlers bzw. des Produzenten, der das Erzeugnis auf den Markt bringt;
- g) Nummer, die von der Zertifizierungsstelle zugeteilt wurde;
- h) Name der Gemeinde, in der die Damasson rouge geerntet wurden.

Die Etikette gibt ausserdem den Baumtyp, aus welcher die *Damassine*-Produktion stammt, wie folgt an:

- „Produktion aus veredelten Bäumen“ oder
- „Produktion aus wilden Bäumen“.

Die Vermerke nach den Buchstaben c), d), e), g) und h) können auf der Rücketikette aufgeführt werden. Auf dieser Etikette kann auch der Name der Produktionsanlage fakultativ angegeben werden.

Die Etikette bzw. die Rücketikette kann auch die Kollektivmarke der Spezialitäten der Republik und des Kantons Jura aufweisen.