



Pflichtenheft

Damassine

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 16. August 2007 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 27. Mai 2014.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

¹ *Damassine*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

² Jeder Brantwein aus der Pflaume *Damasson rouge*, der eine jurassische Bezeichnung trägt (Orts-, Gemeinde- oder Bezirksname oder andere Bezeichnung), muss den Bestimmungen des vorliegenden Pflichtenhefts entsprechen.

Art. 2 Geografisches Gebiet

Die Produktion der *Damasson rouge*, die Lagerung, die Gärung, die Destillation und Abfüllung von *Damassine* erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen der Republik und des Kantons Jura.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Rohmaterial

¹ *Damassine* wird ausschliesslich aus *Damasson rouge* der Steinobstfamilie hergestellt.

² *Damasson rouge* weist eine mit der Mirabelle vergleichbare Grösse auf. Die Haut ist rot und nicht einheitlich gefärbt: Die dominierende Farbe ist rosa bis rot bzw. dunkelrot mit zahlreichen dunklen Punkten sonnenseitig und eher gelborange und leicht rot gepunktet schattenseitig. Die Oberfläche weist eine ziemlich starke bläuliche Bereifung auf.

³ Bei voller Reife ist die Frucht fleischig und das Fruchtfleisch löst sich leicht vom Stein. Die Frucht ist ausserdem saftig.

Art. 4 Chemische Merkmale

Damassine ist ein Brantwein (Spirituose) mit einem Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-% bei der Vermarktung.

Art. 5 Organoleptische Merkmale

Damassine zeichnet sich durch einen äusserst kräftigen Geschmack nach kleinen wilden Pflaumen mit einem Geruch von Bittermandeln und geschnittenem Trockengras aus. Das Destillat weist auch fruchtige und süssliche oder würzige Noten auf.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Allgemeines

¹ Der Grundsatz der Phänotypenvielfalt kommt in den Obstgärten bei Neuanpflanzungen zur Anwendung, um die Biodiversität der *Damassine*-Bäume der Republik und des Kantons Jura sicherzustellen.

² Die *Damassine*-Bäume können auf verschiedene Weise vermehrt werden: Vermehrung durch Wurzel ausläufer, durch Stecklinge, durch Anhäufeln oder durch Veredlung.

³ Die *Damassine*-Bäume können als Fruchtheckenkulturen oder als Feldobstgärten angebaut werden.

⁴ Die *Damassine*-Produktionen von veredelten und unveredelten Bäumen werden von der Ernte bis zur Abfüllung voneinander getrennt.

⁵ Die *in vitro* Fortpflanzung ist als Vermehrungsmethode nicht zugelassen.

Art. 7 Bäume

¹ Jeder vermehrte *Damassine*-Baum stammt aus Pflanzmaterial von Bäumen, die innerhalb der Grenzen des geografischen Gebiets angebaut werden.

² Bei den veredelten Bäumen stammen die Edelreiser von unveredelten Bäumen aus dem geografischen Gebiet oder aus der Versuchsanlage der kantonalen Zentralstelle für Obstbau.

³ Sowohl bei den veredelten als auch bei den unveredelten Bäumen weist die Baumkrone mindestens einen Meter Abstand vom Boden auf.

Art. 8 Obstgärten

¹ Neu angepflanzte Bäume müssen von Pflanzmaterial mehrerer Phänotypen aus verschiedenen Obstgärten des geografischen Gebiets von *Damassine* stammen.

² Die Obstgärten bestehen entweder aus veredelten oder unveredelten Bäumen. Ein Mischanbau ist nicht erlaubt.

³ Die vor der Eintragung von *Damassine* angelegten Obstgärten sind alle, so wie sie sind, zugelassen.

Art. 9 Allgemeine Herstellungsbedingungen

Die Produzenten von *Damassine* halten sich an die Richtlinien der integrierten Obstproduktion (IP) oder an die Vorschriften des biologischen Landbaus.

Art. 10 Ernte

¹ Die Ernte erfolgt je nach Region von Mitte Juli bis Ende September.

² Das Vieh wird mindestens zwei Wochen vor dem wahrscheinlichen Erntebeginn von den Feldobstgärten weggeführt. Das Gras muss unter den Bäumen gemäht und die Fäkalienreste müssen entfernt werden.

³ Die reifen Damasson rouge, die von den Bäumen gefallen sind, werden täglich von Hand aufgelesen. Zu Beginn und zu Ende der Ernte oder bei günstigen Witterungsbedingungen kann das Auflesen alle zwei Tage erfolgen.

⁴ Das Pflücken der Früchte und das Schütteln der Äste sind nicht erlaubt.

⁵ Die Verwendung von Sammelbehältern oder Netzen, die unterhalb der Baumkrone angebracht werden, ist gestattet.

Art. 11 Qualitätsanforderungen an die Früchte

¹ Die Damasson rouge werden im Reifezustand sowie gesund und sauber gelesen.

² Sie werden sorgfältig sortiert, bevor sie in Fässer gefüllt werden. Früchte, die verfault oder schimmelig sind und die oben erwähnten Anforderungen nicht erfüllen, und Abfälle wie Holz, Blätter, Gräser usw. sind abzutrennen.

Art. 12 Einfüllung in Fässer

¹ Die Früchte werden nach der Ernte so bald als möglich und spätestens am auf die Ernte folgenden Tag in Fässer gefüllt.

² Das Einmaischen und die Entsteinung sind nicht gestattet.

³ Die Ansäuerung bis zu einem pH-Wert zwischen 3.0 und 3.2 ist nur vor der Gärung möglich. Nur Phosphorsäure (H_3PO_4) zu 85% oder Milchsäure ($C_3H_6O_3$) zu 80 % sind zugelassen.

⁴ Die Verwendung von gezüchteten, nicht gentechnisch veränderten Hefen und/oder Enzymen ist gestattet. Die gesuchstellende Gruppierung erstellt eine Positivliste der zugelassenen Hefen und Enzyme im Einvernehmen mit einer zuständigen Bundesstelle wie beispielsweise Agroscope FAW Wädenswil.

Art. 13 Alkoholische Gärung

¹ Die alkoholische Gärung erfolgt bei einer Temperatur zwischen 15 und 25°C an einem unwettersicheren und geruchsfreien Ort, sodass die Qualität des Endprodukts nicht beeinträchtigt wird.

² Die alkoholische Gärung findet in Fässern oder Tanks statt, die mit einem Gärspund verschlossen sind; eine Durchmischung ist unerwünscht. Die Behälter bleiben grundsätzlich bis zu den Kontrollen bei Ende der Gärung verschlossen.

³ Die alkoholische Gärung hat so schnell als möglich einzusetzen. Bei deren Abschluss bleiben die Fässer hermetisch verschlossen, nachdem sie vollständig mit vergorenem Fruchtbrei aufgefüllt wurden.

⁴ Wenn die alkoholische Gärung beendet ist, werden die Fässer bei einer Temperatur von 15 bis 25°C gelagert.

Art. 14 Destillation

¹ Die Destillation erfolgt so bald als möglich nach Abschluss des Gärprozesses, spätestens jedoch am

31. Dezember des Erntejahres von Damasson rouge.

² Die Destillation darf nur mit Destillationsapparaten mit einem oder zwei Durchgängen, bei direkter Befuerung, über ein Wasserbad oder mit Wasserdampf erfolgen.

³ Das Kopfprodukt und der Nachlauf (70 - 40% Volumenprozent Alkohol) werden erneut destilliert. Nur der Mittellauf der zweiten Destillation darf dem ersten Destillat beigemischt werden.

⁴ Die Grenze zwischen Kopfprodukt und Mittellauf des Destillats liegt im Ermessen des Destillateurs.

Art. 15 Herabsetzung des Branntweins

¹ Für die Herabsetzung des Branntweins darf nur destilliertes oder entmineralisiertes Wasser aus dem geografischen Gebiet verwendet werden.

² Dieser Vorgang kann vor oder nach der Lagerung des Branntweins erfolgen.

Art. 16 Lagerung des Branntweins

Damassine muss während mindestens sechs Monaten gelagert werden. Die Behälter sind grundsätzlich mit einem Zapfen oder einem Gärspund verschlossen. Falls eine Belüftung des Branntweins notwendig ist, wird die Behälteröffnung zum Schutze des Inhalts mit einer Gaze bedeckt.

Art. 17 Abfüllung

¹ Folgende Mischungen sind untersagt:

- Branntweine aus verschiedenen Erntejahren;
- Branntweine aus Früchten von veredelten und unveredelten Bäumen;
- Branntweine aus Früchten von Bäumen verschiedener politischer Gemeinden.

² Der Typ und das Fassungsvermögen der Flasche sind vom Produzenten frei wählbar.

³ Schraubverschlüsse, Kork- oder Plastikpfropfen sind als einzige Verschlussysteme zugelassen.

Art. 18 Vermarktung

Damassine darf nicht vor dem Martinstag (zweiter Sonntag im November) des Jahres, das auf die Ernte der zur Herstellung verwendeten Damasson rouge folgt, vermarktet werden.

4. Abschnitt Rückverfolgbarkeit

Art. 19 Kennzeichnung der Posten

¹ Die Zertifizierungsstelle führt ein Register der Produktionsgemeinden und –parzellen von *Damassine*. Das Verzeichnis wird jährlich nachgeführt.

² Die Posten sind ab der Ernte unter Berücksichtigung der folgenden Angaben korrekt zu kennzeichnen:

- Name des Produzenten und die ihm zugeteilte Nummer;
- Gemeindename;
- Produktionsjahr;

- veredelte oder unveredelte Bäume.

³ Der Name der Obstanlage kann nach Artikel 24 fakultativ aufgeführt werden.

⁴ Die Destillateure führen ein Verzeichnis der Zukäufe von Damasson rouge mit dem Namen der Lieferanten, der Produzenten, des Typs der Damassine-Bäume (veredelt oder unveredelt) sowie mit dem Namen der Ursprungsgemeinde. Die Originaletiketten der einzelnen Posten von Damasson rouge gelten als Kontrollbeleg.

5. Abschnitt Degustationstest des Endprodukts

Art. 20 Grundsatz

Die Vermarktung darf erst nach erfolgreichem Bestehen des Degustationstests des Endprodukts gemäss der Definition von Artikel 5 erfolgen.

Art. 21 Degustationskommission

Der Degustationstest des Endprodukts wird von der Degustationskommission vorgenommen, die von der gesuchstellenden Gruppierung ernannt wird.

Art. 22 Degustationstest

¹ Die Degustationskommission bewertet die folgenden Kriterien mit je höchstens fünf Punkten:

- Olfaktive Eigenschaften und Reinheit;
- Geschmack und Typizität der Frucht;
- Retro-Olfaktion, Geschmack und Reinheit;
- Ausgewogenheit.

² Vor der Degustation müssen der Degustationskommission folgende Angaben geliefert werden:

- Alkoholgehalt;
- Jahrgang.

³ Die Degustation gilt als erfolgreich, wenn mindestens 12 Punkte erreicht werden. Bei Nichtbestehen des Degustationstests darf der Branntwein die Bezeichnung *Damassine* nicht tragen.

6. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 23 Etikette

¹ Jede Flasche *Damassine* hat eine Etikette mit folgenden Angaben aufzuweisen:

- a) *Damassine* nach Artikel 27 Absatz 2.
- 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.

² Die Vermerke nach den Buchstaben c), d), e), g) und h) können auf der Rücketikette angegeben werden.

³ Auf der Etikette ist der Baumtyp, aus welcher die *Damassine*-Produktion stammt, wie folgt anzugeben:

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

Art. 24 Fakultativer Vermerk

¹ Sofern *Damassine* ausschliesslich aus *Damasson rouge* aus derselben Obstanlage hergestellt wurde, kann die Etikette auf den betreffenden Flaschen den Namen der Obstanlage erwähnen.

² Die Etikette bzw. die Rücketikette kann auch die Kollektivmarke der Spezialitäten der Republik und des Kantons Jura aufweisen.

Art. 25 Halsetikett

Das Halsetikett ist zugelassen, wenn nur der Jahrgang erwähnt wird. In diesem Fall wird das Produktionsjahr nicht auf der Etikette oder Rücketikette aufgeführt.

Art. 26 Erwähnung von Auszeichnungen

Es dürfen nur Ergebnisse von offiziellen Wettbewerben, die von der gesuchstellenden Gruppierung anerkannt sind, erwähnt werden. In diesem Fall wird ein Abzeichen oder ein spezieller Vermerk ausschliesslich auf der Rücketikette angebracht.

Art. 27 Etikettierungsregeln

¹ Der Vermerk "Produktion aus veredelten Bäumen" bzw. „Produktion aus wilden Bäumen“ hat eine Schriftgrösse von mindestens 30% der Bezeichnung *Damassine* aufzuweisen.

² Die Verwendung des unten abgebildeten Logos ist obligatorisch.



Art. 28 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist die folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Nr. SCES 054.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Damassine* beschrieben.