



# Elenco degli obblighi

## *Damassine*

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 16 agosto 2007 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 27 maggio 2014 e del 3 agosto 2018.

### **Sezione 1      Disposizioni generali**

#### **Art. 1              Nome e protezione**

<sup>1</sup> *Damassine*, denominazione di origine protetta (DOP).

<sup>2</sup> Qualsiasi acquavite di prugne di Damasco riportante una designazione giurassiana (ad esempio nome di luogo, di Comune, di Distretto o altro) deve rispettare le disposizioni del presente elenco degli obblighi.

#### **Art. 2              Area geografica**

La produzione delle prugne di Damasco, lo stoccaggio, la fermentazione, la distillazione e l'imbottigliamento della *Damassine* si effettuano nella Repubblica e Cantone del Giura.

### **Sezione 2      Descrizione del prodotto**

#### **Art. 3              Materia prima**

<sup>1</sup> La *Damassine* è prodotta a partire esclusivamente da prugne di Damasco della famiglia della frutta a nocciolo.

<sup>2</sup> La dimensione della prugna di Damasco è comparabile a quella della prugna mirabella. La buccia è di un colore rosso non uniforme. Il frutto è rosa fino a rosso intenso con numerosi puntini scuri sulla parte esposta al sole e giallo aranciato punteggiato di rosso sulla parte non esposta al sole. Presenta una pruina piuttosto abbondante, bluastra.

<sup>3</sup> A piena maturazione il frutto è carnoso. La polpa si stacca facilmente dal nocciolo ed è rossa e succosa.

#### **Art. 4              Caratteristiche chimiche**

La *Damassine* è un'acquavite (bevanda contenente alcool di distillazione) che al momento in cui viene immessa sul mercato presenta una gradazione alcolica minima di 40% vol.

**Art. 5** Caratteristiche organolettiche

La *Damassine* è caratterizzata da un gusto pronunciato di piccola prugna selvatica con un tocco di mandorla amara e di erba tagliata ed essiccata. Vi si riscontrano pure note fruttate e dolci o speziate.

**Sezione 3** **Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione**

**Art. 6** Considerazioni generali

<sup>1</sup> La diversità dei fenotipi è un principio fondamentale applicato al momento dell'impianto di un nuovo frutteto con l'intento di tutelare la biodiversità delle coltivazioni di prugne di Damasco nella Repubblica e Cantone del Giura.

<sup>2</sup> I pruni di Damasco possono essere moltiplicati in diversi modi: mediante barbatelle, talee, margotte o innesto.

<sup>3</sup> I pruni di Damasco possono essere coltivati in siepi di piante da frutta o in frutteti tradizionali.

<sup>4</sup> I frutti provenienti da alberi innestati sono separati da quelli degli alberi non innestati a partire dalla raccolta fino all'imbottigliamento della *Damassine*.

<sup>5</sup> La riproduzione in vitro non è ammessa quale mezzo di moltiplicazione.

**Art. 7** Alberi

<sup>1</sup> Qualsiasi pruno di Damasco moltiplicato proviene da materiale vegetale prelevato da alberi coltivati entro i confini dell'area geografica.

<sup>2</sup> Nel caso degli alberi innestati, gli innesti sono prelevati da alberi non innestati coltivati nell'area geografica o nel frutteto sperimentale della Stazione cantonale di frutticoltura.

<sup>3</sup> La distanza tra il suolo e l'inizio della chioma è di almeno un metro sia per gli alberi innestati che per quelli non innestati.

**Art. 8** Frutteti

<sup>1</sup> Gli alberi coltivati in nuovi impianti devono essere stati prodotti con materiale vegetale di diversi fenotipi proveniente da diversi frutteti dell'area geografica della *Damassine*.

<sup>2</sup> I frutteti sono costituiti unicamente da alberi innestati o da alberi non innestati. Non sono consentiti frutteti misti.

<sup>3</sup> I frutteti esistenti prima della registrazione della *Damassine* sono riconosciuti nello stato in cui si trovano.

**Art. 9** Condizioni generali di fabbricazione

I produttori di *Damassine* si attengono alle direttive per la produzione integrata di frutta (PI) o alle disposizioni dell'agricoltura biologica.

**Art. 10** Raccolta

<sup>1</sup> La raccolta ha luogo, a dipendenza della regione, tra metà luglio e fine settembre.

#### Elenco degli obblighi per *Damassine* (DOP)

<sup>2</sup> Il bestiame viene allontanato dai frutteti tradizionali almeno due settimane prima della presunta data d'inizio della raccolta. L'erba presente sotto gli alberi deve essere tagliata e vanno eliminati i resti di escrementi.

<sup>3</sup> Le prugne di Damasco mature cadute a terra vengono raccolte quotidianamente a mano. Nella fase iniziale e finale del raccolto o in caso di condizioni climatiche favorevoli, la raccolta può essere effettuata a giorni alterni.

<sup>4</sup> È vietato raccogliere i frutti ancora attaccati alla pianta e scuotere i rami.

<sup>5</sup> È raccomandato l'uso di reti o teloni disposti sotto la chioma degli alberi.

#### **Art. 11** Esigenze qualitative dei frutti

<sup>1</sup> Le prugne di Damasco vanno raccolte a piena maturazione. I frutti devono essere sani e puliti.

<sup>2</sup> Prima della messa in botte i frutti vengono ancora cerniti accuratamente. I frutti marci, ammuffiti o che non adempiono i requisiti succitati nonché gli scarti quali legno, foglie, erba o altro vanno scartati.

#### **Art. 12** Messa in botte

<sup>1</sup> La messa in botte deve venir effettuata il più presto possibile, tuttavia al più tardi il giorno dopo la raccolta.

<sup>2</sup> Sono vietate la triturazione e la snocciolatura.

<sup>3</sup> L'acidificazione fino a un pH compreso tra 3.0 e 3.2 può essere effettuata soltanto prima dell'inizio della fermentazione. Sono autorizzati esclusivamente acido fosforico ( $H_3PO_4$ ) a una concentrazione dell'85 per cento e acido lattico ( $C_3H_6O_3$ ) a una concentrazione dell'80 per cento.

<sup>4</sup> È autorizzato l'utilizzo di lieviti e/o di enzimi selezionati non OGM. Il raggruppamento richiedente stila una lista positiva dei lieviti e degli enzimi autorizzati d'intesa con un'autorità federale competente, per esempio Agroscope.

#### **Art. 13** Fermentazione alcolica

<sup>1</sup> La fermentazione alcolica avviene a una temperatura compresa fra 15 e 25° C, al riparo dalle intemperie e in un ambiente privo di odori che potrebbero compromettere la qualità del prodotto finito.

<sup>2</sup> La fermentazione alcolica avviene in botti o tini chiusi con tappo asettico, il cui contenuto non va mescolato. Di norma i contenitori rimangono chiusi fino al momento in cui vengono effettuati i controlli previsti al termine della fermentazione.

<sup>3</sup> La fermentazione alcolica deve avvenire molto rapidamente. Al termine della fermentazione le botti vanno completamente riempite con la purea fermentata e chiuse ermeticamente.

<sup>4</sup> Al termine della fermentazione alcolica le botti vanno stoccate a una temperatura compresa fra 15 e 25°C.

#### **Art. 14** Distillazione

<sup>1</sup> La distillazione deve avvenire il più presto possibile dopo la fine della fermentazione alcolica, tuttavia al più tardi il 31 dicembre dell'anno della raccolta dei frutti.

## Elenco degli obblighi per *Damassine* (DOP)

<sup>2</sup> La distillazione deve avvenire utilizzando esclusivamente alambicchi a uno o due flussi, su fiamma viva, a bagnomaria o al vapore.

<sup>3</sup> La testa è eliminata e la coda di distillazione (70-40 % vol.) viene ridistillata. Al primo distillato può venir aggiunto soltanto il cuore della seconda distillazione.

<sup>4</sup> Il limite tra la testa e il cuore del distillato è lasciato al libero apprezzamento del distillatore.

### **Art. 15** Riduzione dell'acquavite

<sup>1</sup> La riduzione dell'acquavite si effettua esclusivamente con acqua distillata o demineralizzata proveniente dall'area geografica.

<sup>2</sup> Questa operazione può venir svolta prima o dopo lo stoccaggio dell'acquavite.

### **Art. 16** Stoccaggio dell'acquavite

Per la *Damassine* è richiesto uno stoccaggio di almeno sei mesi. I recipienti vengono di norma chiusi con un turacciolo o un tappo asettico. Se è necessario aerare l'acquavite, la bocca del contenitore va ricoperta con una garza onde proteggerne il contenuto.

### **Art. 17** Imbottigliamento

<sup>1</sup> È vietato mischiare:

- acquavite di annate diverse;
- acquavite ottenuta con frutti di alberi innestati e acquavite ottenuta con frutti di alberi non innestati;
- acquavite ottenuta con frutti di alberi situati sul territorio di Comuni politici diversi.

<sup>2</sup> Il produttore è libero di scegliere il tipo e la capacità della bottiglia.

<sup>3</sup> Per la chiusura delle bottiglie sono autorizzati esclusivamente le capsule a vite o i turaccioli in sughero e in plastica.

### **Art. 18** Commercializzazione

La *Damassine* non può essere commercializzata prima del giorno di San Martino (2<sup>a</sup> domenica di novembre) dell'anno successivo alla raccolta delle prugne di Damasco utilizzate per la sua fabbricazione.

## **Sezione 4** Tracciabilità

### **Art. 19** Contrassegno delle partite

<sup>1</sup> L'organismo di certificazione tiene un registro dei Comuni di produzione e delle particelle di produzione della *Damassine*. Il suo aggiornamento è annuale.

<sup>2</sup> Dopo la raccolta, le partite vengono accuratamente etichettate attenendosi alle indicazioni seguenti:

- nome del produttore e numero attribuitogli;
- nome del Comune;

#### Elenco degli obblighi per *Damassine* (DOP)

- anno di produzione;
- tipo di alberi (innestati o no).

<sup>3</sup> Qualora venisse utilizzata la menzione facoltativa di cui all'articolo 24, deve essere precisato anche il nome del frutteto.

<sup>4</sup> I distillatori che acquistano prugne di Damasco tengono un elenco degli acquisti nel quale sono riportati il nome del fornitore, il nome del produttore, il tipo di albero (innestato o no) nonché il nome del Comune di origine. Le etichette originali delle partite di prugne di Damasco fungono da documento di controllo.

## Sezione 5 Prova di degustazione del prodotto finito

### Art. 20 Principio

È possibile procedere alla commercializzazione soltanto se è stata superata la prova di degustazione del prodotto finito giusta la definizione di cui all'articolo 5.

### Art. 21 Commissione di degustazione

La prova di degustazione del prodotto finito è svolta da una Commissione di degustazione nominata dal raggruppamento richiedente.

### Art. 22 Prova di degustazione

<sup>1</sup> La Commissione di degustazione attribuisce al massimo 5 punti per ciascuno dei criteri seguenti:

- qualità olfattive e purezza;
- gusto e tipicità del frutto;
- retro-olfazione, sapore e purezza;
- armonia.

<sup>2</sup> Prima della degustazione alla Commissione di degustazione vanno fornite le indicazioni seguenti:

- gradazione alcolica;
- annata.

<sup>3</sup> La prova di degustazione è considerata superata se il prodotto finito ha ottenuto almeno 12 punti. In caso di esito negativo l'acquavite non può fregiarsi della denominazione *Damassine*.

## Sezione 6 Etichettatura e certificazione

### Art. 23 Etichetta

<sup>1</sup> Ogni bottiglia di *Damassine* è munita di un'etichetta recante le seguenti menzioni:

- a) *Damassine* giusta l'articolo 27 capoverso 2;
- b) denominazione di origine protetta o DOP;
- c) annata;
- d) gradazione alcolica in % vol;
- e) capacità;

#### Elenco degli obblighi per *Damassine* (DOP)

- f) nome e domicilio del rivenditore o del produttore che commercializza il prodotto;
- g) numero attribuito dall'organismo di certificazione;
- h) nome del Comune nel quale sono state raccolte le prugne di Damasco.

<sup>2</sup> Le menzioni di cui alle lettere c), d), e), g) e h) possono essere riportate su una controetichetta.

<sup>3</sup> L'etichetta precisa da quale tipo di alberi provengono i frutti per la produzione della *Damassine* secondo le indicazioni seguenti:

- "Prodotta con frutti di alberi innestati" o
- "Prodotta con frutti di alberi selvatici".

#### **Art. 24**                      Menzione facoltativa

<sup>1</sup> L'etichetta apposta sulle bottiglie di *Damassine* ottenuta esclusivamente con frutti di alberi dello stesso frutteto può recare il nome del frutteto in questione.

<sup>2</sup> L'etichetta o la controetichetta può altresì menzionare il marchio collettivo che raggruppa le specialità della Repubblica e Cantone del Giura.

#### **Art. 25**                      Collarino

Il collarino è autorizzato soltanto se reca unicamente la menzione dell'annata. In questo caso l'anno di produzione non figura sull'etichetta né sulla controetichetta.

#### **Art. 26**                      Indicazioni concernenti i riconoscimenti

Possono essere indicati soltanto i risultati di concorsi ufficiali riconosciuti dal raggruppamento richiedente. In questo caso è possibile apporre un bollino o una menzione particolare esclusivamente sulla controetichetta.

#### **Art. 27**                      Prescrizioni concernenti l'etichettatura

<sup>1</sup> Il carattere della menzione "Prodotta con frutti di alberi innestati" o "Prodotta con frutti di alberi selvatici" ha una grandezza che corrisponde almeno al 30 per cento dell'indicazione *Damassine*.

<sup>2</sup> L'utilizzo del logo riportato di seguito è obbligatorio.



<sup>3</sup> Le derrate alimentari contenenti *Damassine* possono recare l'indicazione «con *Damassine*» in aggiunta alla denominazione specifica del prodotto finito alle seguenti condizioni:

- a) le derrate alimentari contengono *Damassine* e nessun'altra acquavite, liquore o altro ingrediente alcolico.

**Elenco degli obblighi per *Damassine* (DOP)**

- b) La presenza di *Damassine* nel prodotto finito deve essere percepibile.
- c) L'indicazione «*con Damassine*» figura in caratteri dello stesso colore e non più grandi della denominazione specifica del prodotto finito. Il logo che figura al capoverso 2 non può essere utilizzato.

**Art. 28** Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 0054.

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo della *Damassine* e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.