



28 giugno 2005

Riassunto della domanda di registrazione concernente la *Damassine*

1. Raggruppamento richiedente

Nome: Association interprofessionnelle de la Damassine

Indirizzo: Michel Juillard, Clos Gaspard, 2946 Miécourt, e
Alain Perret, Combe Bruquelin 27, 2900 Porrentruy

Composizione: produttori e distillatori

2. Nome del prodotto

Damassine

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Acquavite di prugne di Damasco.

5. Prova della rappresentatività

L'Association interprofessionnelle de la Damassine è costituita da produttori e distillatori e raggruppa i suoi membri sia a titolo individuale (83) sia a titolo collettivo attraverso associazioni (17). Alcuni produttori sono anche distillatori. Il volume della produzione del raggruppamento richiedente rappresenta il 65 per cento circa della produzione annua media e oltre il 60 per cento delle aziende agricole.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Uno studio demoscopico sulla *Damassine*, commissionato dal raggruppamento richiedente e condotto sull'intero territorio svizzero nel 2004¹, precisa che i consumatori che conoscono questa acquavite (12%) l'associano al Cantone del Giura in relazione sia all'area di produzione (64% delle risposte) sia alla sua origine storica (55% delle risposte). La *Damassine* gode di notevole notorietà a livello regionale e locale.

¹ "Denominazione Damassine", MIS Trend 2004

Il capitolo dedicato agli elementi storici documenta in maniera molto accurata il legame tra la denominazione e la Repubblica e Cantone del Giura.

7. Elementi storici

Originario del Vicino Oriente, il pruno sarebbe stato introdotto in Europa dai Romani nel XIII secolo. I primi riferimenti a questa coltura nella regione giurassiana risalgono al 1860. Già alla fine del XIX secolo si registrava una coesistenza di alberi innestati e non. Il fascicolo relativo alla domanda di registrazione contiene numerose testimonianze di anziani giurassiani che dimostrano il radicamento di lunga data della produzione di *Damassine* nella realtà giurassiana.

Fin da sempre, le prugne di Damasco sono state utilizzate per la preparazione di crostate o marmellate, tuttavia la distillazione di acquavite resta il suo principale impiego.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il pruno di Damasco predilige il clima e il terreno della Repubblica e Cantone del Giura. Con il passare del tempo l'adattamento di questa coltura a tali condizioni ha dato origine ad un frutto le cui caratteristiche sono specifiche del Cantone del Giura. I fenotipi di questo albero sono numerosissimi e costituiscono una popolazione biologica molto ricca. Tale diversità rappresenta una delle sue caratteristiche principali che il raggruppamento richiedente auspica di poter mantenere e sviluppare per il futuro di questa coltura. La *Damassine* è prodotta con una gradazione alcolica minima di 40% vol.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti

È autorizzata soltanto la raccolta a mano delle prugne di Damasco mature cadute a terra. È vietato raccogliere i frutti ancora attaccati alla pianta e scuotere i rami. Le varie operazioni dalla messa in botte alla commercializzazione sono dettate da norme antiche e tradizionali. Sono vietate, in particolare, la triturazione, la snocciolatura e la distillazione rapida. È altresì vietato l'abbonimento così come mischiare acquavite di annate diverse o acquavite ottenuta con frutti di alberi situati sul territorio di Comuni politici diversi.

La costanza dei metodi di selezione dei fenotipi e delle esigenze in materia di preparazione dell'acquavite conferisce caratteristiche organolettiche specifiche alla *Damassine*.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

Le operazioni dalla produzione delle prugne di Damasco all'imbottigliamento della *Damassine* si effettuano esclusivamente nella Repubblica e Cantone del Giura.

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

La *Damassine* è un'acquavite 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. Il profilo organolettico della *Damassine* evolve in funzione del suo invecchiamento.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La diversità dei fenotipi è un principio fondamentale applicato al momento dell'impianto di un nuovo frutteto con l'intento di tutelare la biodiversità. La produzione di *Damassine* proviene da alberi moltiplicati mediante barbatelle o innesto. Tale caratteristica figura sull'etichetta. I pruni di Damasco sono alberi ad alto fusto coltivabili in siepi di piante da frutta o in frutteti tradizionali.

La messa in botte si fa con frutti interi che non hanno subito né triturazione né snocciolatura. La distillazione si effettua esclusivamente con alambicchi tradizionali. Prima di essere messa in commercio la *Damassine* viene fatta decantare per un certo periodo di tempo.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è garantita dall'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, CP 128 1000 Losanna 6 (SCES 054). I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo della *Damassine* e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.

e) Etichettatura e tracciabilità

La tracciabilità è garantita da un registro delle particelle e da una procedura d'etichettatura normalizzata sistematica, dalla coltivazione alla vendita del prodotto trasformato.

Ogni bottiglia di *Damassine* è munita di un'etichetta recante le seguenti menzioni:

- a) *Damassine* secondo il logo sottoindicato;



- b) denominazione d'origine protetta o DOP;
- c) annata;
- d) gradazione alcolica in % vol;
- e) capacità;
- 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.

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".

Le menzioni di cui alle lettere c), d), e), g) e h) possono essere riportate su una controetichetta. Su quest'ultima può figurare a titolo facoltativo il nome del frutteto di produzione.

L'etichetta o la controetichetta può altresì menzionare il marchio collettivo che raggruppa gli specialisti della Repubblica e Cantone del Giura.