



28 juin 2005

Résumé de la demande d'enregistrement de *Damassine*

1. Groupement demandeur

Nom: Association interprofessionnelle de la Damassine

Adresses: Michel Juillard, Clos Gaspard, 2946 Miécourt, et
Alain Perret, Combe Bruquelin 27, 2900 Porrentruy

Composition: producteurs et distillateurs

2. Nom du produit

Damassine

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP)

4. Type de produit

Eau-de-vie de damasson rouge

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'Association interprofessionnelle de la Damassine se compose de producteurs et de distillateurs et regroupe ses membres soit à titre individuel (83) soit à titre collectif par l'intermédiaire d'associations (17). Certains producteurs sont également distillateurs. Le volume produit par le groupement demandeur représente quelque 65% de la production annuelle moyenne et plus de 60% des exploitations agricoles.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Une étude démoscopique sur la *Damassine*, commandée par le groupement demandeur et menée sur l'ensemble du territoire suisse en 2004¹, précise que les consommateurs qui connaissent cette eau-de-vie (12%) l'associent au canton du Jura tant pour la zone de production (64% des réponses) que pour son origine historique (55% des réponses). La *Damassine* bénéficie bien d'une grande notoriété sur le plan régional et local.

¹ "Appellation Damassine", MIS Trend 2004

Le chapitre historique du dossier montre l'attachement de la désignation à la République et canton du Jura de manière bien documentée.

7. Elements historiques

Originaire du Proche-Orient, le prunier aurait été introduit en Europe au 13^{ème} siècle par les Romains. Les premières références à cette culture dans la région jurassienne remontent aux environs de 1860. La fin du 19^{ème} siècle était déjà témoin de la cohabitation entre arbres greffés et non greffés. De nombreux témoignages de Jurassiens âgés ont été regroupés dans le dossier de demande d'enregistrement qui démontrent l'attachement, de longue date, des Jurassiens à la production de *Damassine*.

De tout temps, les damassons rouges ont été utilisés pour l'élaboration de tartes ou de confitures, mais la transformation en alcool blanc reste la principale utilisation.

8. Preuve du lien au terroir

Le damassinier se complait dans sa région historique de la République et canton du Jura. Avec le temps, l'adaptation de cette prune à la région, son climat et son terroir, en a fait un fruit dont les caractéristiques sont spécifiques au canton du Jura. Les phénotypes de cet arbre sont très nombreux et constituent une population biologique très riche. Cette diversité en constitue une caractéristique majeure que le groupement demandeur souhaite maintenir et développer pour l'avenir de cette culture. La *Damassine* est produite avec une teneur minimale en alcool de 40% volume.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

La récolte n'est autorisée que par le ramassage à la main de fruits mûrs tombés au sol. "Trembler" les damassons rouges n'est pas autorisé. Les différents travaux depuis la mise en tonneau jusqu'à la commercialisation font l'objet de règles particulières traditionnelles et anciennes. Sont notamment interdits: le broyage et le dénoyautage des prunes, ainsi qu'une distillation rapide. La bonification et les mélanges entre millésimes ou entre communes de provenance sont également exclus.

La constance des méthodes de sélection des phénotypes et des exigences en matière de préparation de l'eau-de-vie confère des caractéristiques organoleptiques spécifiques à la *Damassine*.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Les opérations depuis la production de damassons rouges jusqu'à la mise en bouteille de la « *Damassine* » s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites de la République et canton du Jura.

b) Description du produit et principales caractéristiques

La *Damassine* est une eau-de-vie qui se caractérise par un goût très affirmé de prune sauvage, d'où se dégagent des odeurs d'amande amère et d'herbe coupée et séchée. On trouve également des touches fruitées et douces ou épicées dans les distillats. Le profil sensoriel de cet alcool blanc évolue avec son vieillissement.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Lors de plantation d'arbres le mélange de phénotypes est rendue obligatoire ce qui contribuera positivement à la biodiversité. La production de *Damassine* provient d'arbres de souches obtenues par drageonnage ou d'arbres greffés. Cette caractéristique figure sur l'étiquette. On entend par culture de damassiniers des arbres à haute tige isolés issus, des vergers traditionnels ou des haies fruitières.

La mise en tonneau des damassons rouges se fait avec des fruits entiers non broyés avec noyaux. La distillation ne s'effectue qu'avec des alambics traditionnels. La *Damassine* est reposée avant sa commercialisation.

d) Organismes de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, CP 128, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Damassine* s'appliquant à l'ensemble de la filière.

e) Étiquetage et traçabilité

La traçabilité est assurée par un registre des parcelles et un étiquetage normalisé systématique de la parcelle de production jusqu'au front de vente du produit transformé.

Chaque bouteille de *Damassine* est munie d'une étiquette comportant les mentions suivantes:

- a) *Damassine* selon le logo ci-dessus;



- b) appellation d'origine contrôlée ou AOC;
- c) le millésime;
- d) le degré d'alcool en % volume;
- e) la contenance;
- f) le nom et le domicile du négociant ou du producteur qui met en marché;
- g) le numéro attribué par l'organisme de certification;
- h) le nom de la commune où les damassons rouges ont été récoltés.

L'étiquette précise en outre de quel type d'arbres est issue la production de *Damassine* selon les indications suivantes:

- « Production issue d'arbres greffés », ou
- « production issue d'arbres sauvages ».

Les mentions indiquées aux lettres c), d), e), g) et h) peuvent être indiquées sur une contre-étiquette. Sur cette dernière, peut figurer à titre facultatif le nom du verger de production.

L'étiquette ou la contre-étiquette peut également mentionner la marque collective regroupant les spécialités de la République et canton du Jura.