

Суд оправдал сливовую настойку | Le Tribunal Fédéral rend justice à la Damassine

Author: Ольга Юркина, [Кантон Юра](#) , 03.03.2010.



[© DR-a]

Этой весной дамасская слива кантона Юра зацветет под знаком АОС.

Ce printemps les pruniers de Damas dans le Jura fleuriront sous la protection d'AOC.
Le Tribunal Fédéral rend justice à la Damassine

Damassine, или сливовая настойка кантона Юра, наконец-то может получить свой АОС и отныне считаться продуктом, защищенным по происхождению. Федеральный суд тремя голосами против двух отклонил жалобу производителя из Ле Ландерона (кантон Невшатель), оспаривающего права кантона Юра на сливу и продукт Damassine. Свою жалобу истец аргументировал тем, что «damassine», или дамасская слива, - название фрукта, а значит, принадлежит всем в равной степени и не может быть собственностью узкого круга производителей. Другими словами, не захотел признать дамасскую сливу юрской.

Мнения судей разделились. Одни считали, что, в принципе, бернский фермер, владеющий садами в кантоне Невшатель, прав. И предлагали перенаправить дело о Damassine в Федеральное министерство сельского хозяйства (OFAG), отвечающее за присвоение АОС. Пусть, мол, там изучают в деталях географию распространения

дамасской сливы в Швейцарии, ведь этот сорт действительно встречается и в Берне, и в Невшателе, а не только в кантоне Юра. Но защитники сливовой настойки Damassine парировали, что при выдаче АОС важно не то, где растут деревья, а уникальные традиции производства регионального продукта.

В последнем же Damassine отказать никто не мог. Эту маленькую сливу редкого сорта, с необыкновенно сочной, ароматной и сладкой мякотью, в регионе Юра собирают вручную, когда плоды окончательно созреют (обычно в начале августа). Процесс требует терпения, так как сливы нельзя срывать раньше времени, а деревья – трясти, нужно дождаться именно того момента, когда спелые плоды сами начнут падать с веток. Кстати, отсюда – и своеобразный привкус настойки, в котором, наряду с миндальными нотками от сливовых косточек чувствуются и травяные, если фрукты при сборе урожая упали на землю. Собранные плоды помещают в бочки целиком и с косточками. Дистилляция протекает медленно, при использовании традиционных аппаратов. Разлитый в бутылки Damassine настаивают еще некоторое время, прежде чем пустить в продажу. Специалисты помимо миндальных и травяных оттенков улавливают в настойке характерные нотки сена и цитрусовых, вишни и мирабели, меда и сухих бананов, а также пряностей – кориандра, гвоздики, тонкого аромата корицы.

Уникальные технологии изготовления настойки окончательно развеяли сомнения судей в непогрешимости Damassine. «Даже если дамасская слива растет и за пределами кантона Юра, не существует никакого другого известного метода производства, идентичного региональному, ни похожего продукта, зарегистрированного как товарный знак», - заметил судья Роберт Мюллер из Аргау. «Если некоторые фермеры делают абрикосовую настойку из своего урожая, это не значит, что они могут требовать АОС Abricotine, марку производителей из кантона Вале», - продолжил судья Мюллер. И заключил, что «процедура признания продуктов защищенными или контролируемыми по происхождению вообще очень сложная, и нужно с этим покончить». (Надеемся, что если процедуру действительно упростят, то не в скором времени, иначе увлекательные истории про войны [сыров](#) и [колбас](#) закончатся...)

Как бы там ни было в будущем, у Damassine свой АОС есть, и волноваться ему больше не о чем. Хотя дамасская слива сама по себе ни коммерческой, ни интеллектуальной собственностью кантона Юра, конечно, не является, в отличие от производимой из нее настойки. Уж если кто-то и мог бы претендовать на право называться родиной экзотического сорта, так это столица Сирии, из которой плоды были вывезены европейцами во время Крестовых походов. Легенда приписывает «подвиг» герцогу Анжуйскому около 1220 года. Другие источники утверждают, что сладостный восточный фрукт из Дамаска привезли с собой в Европу крестьяне графства Анжу, участвовавшие во Втором Крестовом походе (1147-1149). Так или иначе, первое упоминание сливы, похожей на дамасскую, в регионе Юра, относится к 90-м годам XVIII века (близ Гранфонтена), а традиции изготовления настойки насчитывают несколько столетий.

Впрочем, что говорить, лучше сами попробуйте!

[Все региональные продукты из дамасской сливы](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Война сыров](#)

[Груша-королева](#)

[Дело о Сервелате](#)

[Правда о Голове Монаха](#)

[Признание женеvской сосиски](#)

[Сыр Восточной Швейцарии получил признание](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/sud-opravidal-slivovuyu-nastoyku>