

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 11 febbraio 2015.

**Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte».**

### IL DIRETTORE GENERALE

DELLE POLITICHE INTERNAZIONALI E DELL'UNIONE EUROPEA

Visto il regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio;

Visto, in particolare, l'art. 20 del citato regolamento (CE) n. 110/2008 che, ai fini della registrazione delle Indicazioni geografiche stabilite, prevede la presentazione alla Commissione europea di una scheda tecnica, contenente i requisiti prescritti dall'art. 17 del medesimo regolamento;

Visto il regolamento (CE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e dei prodotti agricoli;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297, recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori;

Visto il decreto ministeriale 13 maggio 2010 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010, contenente disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose;

Vista l'istanza di registrazione delle indicazioni geografiche della «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte», presentata dall'Istituto Grappa Piemonte;

Verificata la conformità della documentazione richiesta in base all'art. 4 del decreto ministeriale 13 maggio 2010;

Vista l'assenza di opposizioni alla scheda tecnica della indicazione geografica della «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» pubblicata con avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 286 del 10 dicembre 2014;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, è approvata la scheda tecnica dell'indicazione geografica «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» riportata in allegato, parte integrante del presente provvedimento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 11 febbraio 2015

*Il direttore generale:* ASSENZA

ALLEGATO A

#### SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA «GRAPPA PIEMONTESE» O «GRAPPA DEL PIEMONTE»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte».

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: acquavite di vinaccia.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria:

è ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua; alle vinacce può essere aggiunta una quantità di fecce non superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate;

la quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35% della quantità totale di alcole nel prodotto finito;

la distillazione è effettuata a meno di 86% vol.;

è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcole a 100% vol. e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100% vol.;

non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

non è aromatizzata; ciò non esclude i metodi di produzione tradizionali individuati alla successiva lettera d);

b) caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene:

la denominazione «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime in ottimo stato di conservazione ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio regionale, distillata e imbottigliata in impianti situati nel Piemonte;

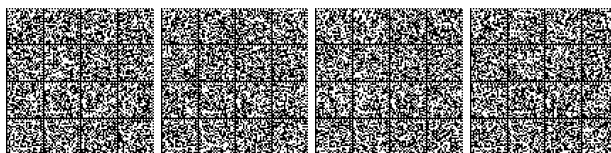
ha un tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

ha un titolo alcolometrico volumico minimo di 40% vol.;

può contenere caramello aggiunto come colorante per la «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» sottoposta ad invecchiamento per almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;

c) zona geografica interessata: intero territorio della regione Piemonte;

d) metodo di produzione della bevanda interessata: la «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» è ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate prodotte e vinificate nella regione. Nella produzione della grappa è consentito l'im-



piego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcol proveniente dalle fecce non può superare il 35 per cento della quantità totale di alcol nel prodotto finito. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino può avvenire mediante l'aggiunta delle fecce alle vinacce prima del passaggio in distillazione, o mediante disalcolazione in parallelo della vinaccia e delle fecce e invio alla distillazione della miscela delle due flemme o dei vapori alcolici, o mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle fecce e successivo invio diretto alla distillazione. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione. La distillazione delle vinacce fermentate o semifermentate, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle vinacce, delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione, nonché delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione. Nella preparazione della «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» è consentita l'aggiunta di:

piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti che rappresentano i metodi di produzione tradizionali. Le indicazioni devono essere riportate nella denominazione di vendita della «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte»;

zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformità alle definizioni di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'allegato I del regolamento CE n. 110/2008;

caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini «vecchia» o «invecchiata» per la «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi, in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della regione Piemonte. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. È consentito altresì l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» invecchiata almeno 18 mesi. Può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi;

e) elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica: la storia della regione Piemonte è disseminata di elementi che dimostrano il legame tra questa terra e la produzione della grappa. L'acquavite compare nei tariffari doganali di alcuni comuni piemontesi a partire dalla metà del 1400, successivamente (nel 1583), un provvedimento legislativo di Carlo Emanuele I di Savoia, relativo al privilegio straordinario di utilizzare un modo particolare «di far bollire ogni sorta di liquori», indica che nello Stato Sabauda si producevano liquori e acquaviti. Le cronache di quei tempi indicano l'attenzione e l'apprezzamento della Casa reale per tali bevande. Nel 1739 viene creata la Corporazione dei confettieri e distillatori di acquavite (o Università degli Acquavitai) di Torino che adottava norme e regolamentazioni specifiche rivolte a coloro che praticavano l'arte della distillazione, i quali dovevano sostenere un lungo apprendistato per superare l'esame e diventare bravi mastri distillatori. Questo evento rappresenta la consacrazione di un'arte che doveva essere eseguita con perizia e maestria. Ulteriori testimonianze narrano che nel XIX secolo Camillo Benso Conte di Cavour controllava la produzione di grappa distillata con le vinacce del territorio accertandone personalmente la qualità. In tale periodo storico la grappa — chiamata da tutti ancora Branda — aveva ormai assunto il carattere di prodotto tradizionale con vocazione territoriale e presenza di alambicchi su tutto il territorio piemontese, in particolare nei castelli, nelle case aristocratiche e nelle grandi tenute agricole. A partire dalla seconda metà del XX secolo si dà inizio alla valorizzazione della «Grappa Piemonte» con la costituzione di un Consorzio che raggruppa i distillatori e ne stabilisce regole di attività. Con il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 la «Grappa di Piemonte» è stata iscritta per la prima volta nell'allegato II delle denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose. La disponibilità e l'abbondanza di vinacce fresche e fermentate hanno rappresentato lo stimolo per sviluppare in distilleria nuovi sistemi e metodologie di lavorazione. Le diverse tipologie di alambicco si sono avvicinate nel corso degli anni; l'alambicco più antico è quello a fuoco diretto, seguito poi dal sistema a caldaiette, dall'alambicco a bagnomaria piemontese e infine dall'apparecchio continuo. Di questi apparecchi il sistema a ba-

gnomaria è forse il più rappresentativo della attività distillatoria regionale, l'alambicco continuo ha invece un utilizzo più recente anche se una nota storica ricorda l'apparecchio dei fratelli Stemmer di Torino che consentiva la distillazione in continuo delle vinacce già alla fine del XIX secolo. Questi apparecchi tradizionali nella regione Piemonte oggi coesistono spesso con i più veloci impianti a ciclo continuo e testimoniano la volontà di conservare la tradizionale artigianalità di questo mestiere, oltre alla ricerca e alla continua sfida per valorizzare i grandi aromi e sapori che nascono nei vigneti del Piemonte. L'attività distillatoria ha seguito inoltre la progressiva modernizzazione delle tecniche colturali ed enologiche che si sono sviluppate in Piemonte. In particolare i vitigni d'origine e i sistemi di produzione interagiscono fortemente con la qualità del distillato così che i tratti sensoriali della grappa piemontese rispecchiano opposti caratteri di gentilezza e severità. La produzione piemontese vanta grandi grappe da monovitigno, tra le quali quella ottenuta dalle vinacce aromatiche di Moscato, oppure dalle vinacce di uve a bacca nera come il Nebbiolo che garantiscono prodotti particolarmente strutturati. Ma l'enorme patrimonio dei vigneti piemontesi offre anche pregiate vinacce di uva Dolcetto, Arneis, Erbaluce, Grignolino, Freisa, Malvasia, Brachetto, Ruchè, Cortese ed altri preziosi vitigni. Le distillerie del Piemonte hanno quindi a disposizione della materia prima dalle caratteristiche uniche: nelle vinacce lavorate c'è l'odore e il sapore dei grappoli delle tante e diverse uve che vengono in ultimo conservati ed evidenziati nel passaggio attraverso l'alambicco. La tradizione, l'artigianalità e il «lambiccare» piemontese difende e tutela ancora oggi le proprie origini e i propri confini così come faceva quella Corporazione nata a Torino nel '700. In particolare l'Istituto Grappa Piemonte ne ha raccolto l'eredità e accoglie la maggior parte delle distillerie piemontesi, riunisce i mastri distillatori e allestisce numerosi appuntamenti ogni anno per promuovere la grappa regionale e l'antico fascino di ogni vitigno coltivato su questa terra;

f) disposizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali: decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297;

g) termini aggiuntivi all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura: la «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte», deve essere etichettata in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi. Il termine «Grappa piemontese» o «Grappa del Piemonte» può essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno qualora sia stata ottenuta dalla distillazione di materie prime provenienti per almeno l'85 per cento in peso dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tale vitigno;

b) a non più di due vitigni, qualora siano state ottenute dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni, che devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente. Non è consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15 per cento in peso;

c) al nome di un vino DOC, DOCG e IGT, qualora le materie prime provengono da uve utilizzate nella produzione di detto vino; in tal caso è vietato utilizzare i simboli e le diciture (DOC, DOCG e IGT) (DOP, IGP) sia in sigla che per esteso. Non è consentito l'impiego del nome «Barolo» proprio della IG «Grappa di Barolo».

d) al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco. L'alambicco a bagnomaria può essere specificato come «Bagnomaria Piemontese».

Per le grappe che rispondono contemporaneamente a più riferimenti di cui ai precedenti punti a), b) e c) deve comunque essere utilizzata una sola denominazione di vendita;

h) nome e indirizzo del richiedente: Istituto Grappa Piemonte - piazza Medici n. 8 - 14100 Asti.

15A01167

