

le della conservazione in purezza per la varietà indicata all'articolo unico del presente dispositivo;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle "norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 27 febbraio 2013, n. 105, recante il Regolamento di organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'art. 2, comma 10-ter, del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto ministeriale n. 1622 del 13 febbraio 2014 recante "Individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Mipaaf, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 105 del 27 febbraio 2013";

Ritenuto di dover procedere in conformità;

Decreta:

Articolo unico

La responsabilità della conservazione in purezza della varietà sotto elencata, iscritta nel registro nazionale delle varietà di specie di piante ortive con il decreto indicato, è modificata come di seguito riportato:

Specie: Fava;

Codice SIAN: 390;

Varietà: Extra precoce a grano bianco;

Decreto di rinnovo: n. 4629 del 10/03/2010, G. U. 77 del 02/04/2010;

Vecchio responsabile conservazione in purezza: Anseme S.r.l.;

Nuovo responsabile conservazione in purezza: Franchi Sementi S.p.A.

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 luglio 2014

Il direttore generale: CACOPARDI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art.3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

14A06229

DECRETO 31 luglio 2014.

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 - Schede tecniche delle acquaviti di frutta del Friuli.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
E DELLO SVILUPPO RURALE

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 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'intesa raggiunta dalla filiera produttiva nella definizione delle schede tecniche delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta del Friuli;

Decreta:

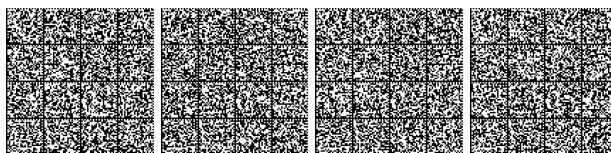
Art. 1.

1. Ai fini della registrazione comunitaria delle indicazioni geografiche, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, sono approvate le schede tecniche delle seguenti indicazioni geografiche riportate nei rispettivi allegati, parte integrante del presente provvedimento:

"Williams Friulano/Williams del Friuli" (Allegato A);

"Kirsch Friulano/Kirsch del Friuli" (Allegato B);

"Sliovovitz del Friuli-Venezia Giulia" (Allegato C).



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

Roma, 31 luglio 2014

Il Capo Dipartimento: BLASI

ALLEGATO A

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA
"WILLIAMS FRIULANO" o "WILLIAMS DEL FRIULI"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Williams Friulano o Williams del Friuli.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da pere Williams (*Pyrus communis* L. cv. Williams).

La denominazione Williams Friulano o Williams del Friuli (da qui in poi Williams Friulano) è esclusivamente riservata all'acquavite di pere Williams ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

2. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

è ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di pere Williams o di fermentato di pere Williams;

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

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1350 g/hl di alcole a 100 % vol.;

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol.;

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

non è aromatizzata.

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

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Il Williams Friulano è ottenuto per distillazione di pere Williams o del mosto di pere Williams, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle pere Williams o del mosto di pere Williams in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle pere Williams o del mosto di pere Williams avviate alla distillazione.

Nella preparazione dell'acquavite Williams Friulano è consentita l'aggiunta di 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. Il Williams Friulano può essere sottoposto 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 del Friuli-Venezia Giulia.

e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica.

Il distillato di pere Williams, così come documentato in numerosi testi, rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in Carnia e nel resto del Friuli. Le informazioni più antiche, al pari di altri distillati di frutta, risalgono all'epoca della Repubblica di Venezia e si ritrovano negli atti del comune carnico di Arta (poi Arta Terme) (AA. VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998; Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale -UD-, 1990). Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme già agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, di pari passo alla coltivazione di questa varietà di pere, mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciarci e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessità di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297.

g) Nome e indirizzo del richiedente.

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini - via Mentana, 2b - 00185 Roma.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Williams Friulano deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

ALLEGATO B

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA
"KIRSCH FRIULANO" o "KIRSCHWASSER FRIULANO"

3. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Kirsch Friulano o Kirschwasser Friulano.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da ciliege (*Prunus avium* spp.).

La denominazione Kirsch Friulano o Kirschwasser Friulano (da qui in poi Kirsch Friulano) è esclusivamente riservata all'acquavite di ciliege ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

4. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

è ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di ciliege o di mosto di ciliege con o senza nocciolo;

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

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.;

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol.;

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

ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso sia distillata con nocciolo;

non è aromatizzata.

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

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.



Il Kirsch Friulano è ottenuto per distillazione di ciliege o di mosto di ciliege con o senza nocciolo, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle ciliege o del mosto di ciliege fermentate in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle ciliege o del mosto di ciliege avviate alla distillazione.

Nella preparazione del Kirsch Friulano è consentita l'aggiunta di 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. Il Kirsch Friulano può essere sottoposto 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 del Friuli-Venezia Giulia.

e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica.

Le informazioni più antiche risalgono all'epoca della Repubblica di Venezia e si ritrovano negli atti del comune carnico di Arta (poi Arta Terme). Il distillato di ciliege rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in Carnia e nella fascia collinare del Friuli orientale, oggi grossomodo corrispondente ai Colli Orientali del Friuli e al Collio così come documentato in numerosi testi (AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998; Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale -UD-, 1990; Valente, G., I ciliegi del Friuli, "La Panarie", maggio-giugno 1938).

Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme già agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, di pari passo alla coltivazione del ciliegio e all'industrializzazione del suo frutto (Anni '20 e '30 del XX secolo), mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessità di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297.

g) Nome e indirizzo del richiedente.

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciropi, Aceti ed affini - via Mentana, 2b - 00185 Roma.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Kirsch Friulano deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

ALLEGATO C

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA "SLIWOVITZ DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA"

5. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da prugne (*Prunus domestica* L.).

La denominazione Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia è esclusivamente riservato all'acquavite di prugne ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

6. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

è ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di prugne o di un mosto di prugne con o senza nocciolo;

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

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100 % vol.;

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol.;

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

ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso sia distillata con nocciolo;

non è aromatizzata.

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

un titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

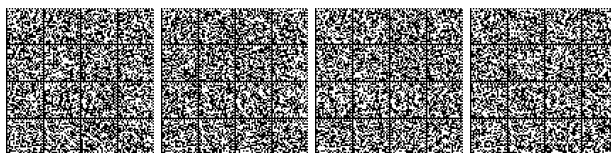
Lo Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia è ottenuto per distillazione di prugne o del mosto di prugne con o senza nocciolo, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle prugne o del mosto di prugne in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle prugne avviate alla distillazione.

Nella preparazione dello Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia è consentita l'aggiunta di 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. Lo Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia può essere sottoposto 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 del Friuli-Venezia Giulia.

e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica.

Il distillato di prugne rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in abbondanza in Carnia e, specialmente, nel comune di Arta (poi Arta Terme), frazione di Cobia, dove ha avuto origine in Friuli la coltura della prugna così come testimoniato in numerosi testi (Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale -UD-, 1990; Domenig, R., Tradizioni e leggende della Valcanale, vol. 1°, Missio, Udine, 1990; AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998). Le più lontane notizie in tal senso risalgono alla fine del XVII Secolo, all'epoca della Repubblica di Venezia, i cui confini nord-orientali si posizionavano sul crinale delle Alpi Carniche. A questo periodo si suole far risalire l'insediamento di una prima distilleria di frutti, in particolare di prugne, secondo un processo che un ufficiale dell'Esercito della Serenissima avrebbe appreso e trasferito dalla regione balcanica. La prima distillazione in loco di acquavite di prugne originò, appunto, dalla varietà di prugna autoctona utilizzata, all'epoca denominata Brundul di Cjable, avente caratteristiche derivanti dal particolare ambiente "pedoclimatico" di tale località. Sin da allora il frutto fu sempre utilizzato, per il consumo fresco, per la trasformazione in confetture e, appunto, per la distillazione.

Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme già agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessità di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.



f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297.

g) Nome e indirizzo del richiedente.

FEDERVINI – Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini – via Mentana, 2b - 00185 Roma.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

14A06230

DECRETO 31 luglio 2014.

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 del "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige".

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
E DELLO SVILUPPO RURALE

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 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'intesa raggiunta dalla filiera produttiva nella definizione della scheda tecnica della indicazione geografica "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige";

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 della indicazione geografica "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige", riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 31 luglio 2014

Il Capo Dipartimento: BLASI

ALLEGATO A

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA
"SÜDTIROLER ENZIAN" e/o "GENZIANA DELL'ALTO ADIGE"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige".

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Genziana.

La denominazione "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" è esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta distillando il fermentato di radici di genziana (*Gentiana lutea* L.) eventualmente con l'aggiunta di alcole etilico di provenienza agricola, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

è ottenuta esclusivamente da radici di genziana (*Gentiana lutea* L.) fermentate e distillate a fuoco diretto o mediante vapore acqueo con l'aggiunta di alcole etilico di provenienza agricola;

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;

non è aromatizzata;

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

la distillazione è effettuata a meno di 86 % vol ed è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

tenore di alcole metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 % in volume;

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

La bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" è ottenuta per distillazione del fermentato di radici di genziana fresche o essiccate, con aggiunta di alcole etilico di origine agricola. La distillazione avviene mediante impianti a lavorazione continua o discontinua a vapore diretto, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code. Nella produzione di "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" vengono utilizzati almeno 10 kg di radici essiccate o la quantità equivalente di radici fresche di *Gentiana lutea* L. per hl di alcol 100 %. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

