

La "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige" è ottenuta da vinacce fermentate o semifermentate di vino prodotto in Südtirol/Alto Adige, da uve coltivate in Südtirol/Alto Adige. Le vinacce vengono distillate 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 di testa e coda. Nella produzione della grappa è consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35 per cento della quantità totale di alcole nel prodotto finito. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino può avvenire mediante 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 della miscela delle flemme. 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 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 vinacce, delle fecce liquide naturali di vino, ove previsto, avviate alla distillazione, nonché delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione. La fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura devono avvenire nella zona geografica Südtirol/Alto Adige. L'acqua per la diluizione deve provenire da acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige.

Nella preparazione della "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige" 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;

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

La "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige" può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini, "vecchia" o "invecchiata" per la grappa sottoposta ad invecchiamento, in 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 Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. È consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la grappa 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 produzione della "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige", così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce ed è legata strettamente al territorio di origine. L'abbondante disponibilità e l'adeguato equilibrio di vinacce fresche e fermentate di vino rosso e bianco ha permesso lo sviluppo di un particolare sistema di distillazione. I vapori alcolici, ottenuti a bassa gradazione, consentono di mantenere nel prodotto molteplici componenti aromatiche che contribuiscono a conferire il tipico carattere organolettico della grappa. La produzione della Grappa risponde alla vocazione vitivinicola italiana ed in particolare del Südtirol/Alto Adige in relazione alla consolidata attività vitivinicola e di distillazione dei sottoprodotti. La produzione di grappa, un'acquavite proveniente da un distillato di vinaccia con una piccola aggiunta di fecce ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione. Non solo la lunga tradizione produttiva, ma soprattutto la ricerca di un miglioramento continuo ha favorito lo sviluppo di una vera e propria arte nella produzione della grappa. Si può ben dire che la produzione del distillato avviene nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, che si inseriscono pienamente in una zona universalmente nota per l'alto valore naturalistico espresso dal suo territorio. L'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi finì durante la maturazione della grappa in recipienti di legno.

L'origine delle vinacce risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori. La particolarità del distillato "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige" è determinata, pertanto, dalla provenienza della materia prima e dalle successive fasi di produzione che avvengono esclusivamente nella provincia Südtirol/Alto Adige. Un ruolo fondamentale è, altresì, svolto dalla secolare esperienza dei distillatori dell'Alto Adige e dal miglioramento continuo del ciclo di produzione che si sviluppa armoniosamente in una zona ad alta valenza ambientale.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali

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

g) Termini aggiuntivi all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura

La "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige" deve essere etichettata in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi:

1. Il termine "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige" può essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti per il 100% in peso dalla vinificazione di uve di tale vitigno: è ammessa una tolleranza di altri vitigni fino ad un massimo del 15% in peso;

b) ai nomi di non più di due vitigni, qualora sia stata ottenuta dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni. I vitigni devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente. Non è consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15% in peso.

L'indicazione dei vitigni in etichetta deve avvenire con lo stesso carattere ed evidenza tipografica.

c) al nome di un vino DOC, DOCG o IGT qualora le materie prime provengano 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;

d) al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco.

2. 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

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige - Juval 1 B - 39020 Castelbello-Ciardes (BZ).

14A09268

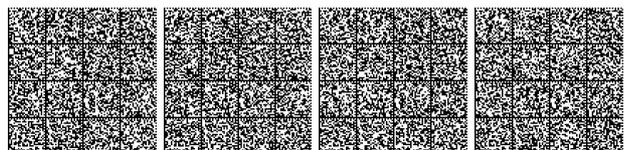
DECRETO 24 novembre 2014.

**Approvazione della scheda tecnica del «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes», in 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.**

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 dell'indicazione geografica transfrontaliera «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi, previa concertazione con l'omologa Associazione francese (Association de gestion et de défense du Génépi des Alpes);

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 «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» pubblicata con avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 212 del 12 settembre 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 della indicazione geografica «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes», riportata nell'Allegato «A», parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 24 novembre 2014

*Il direttore generale:* ASSENZA

ALLEGATO A

#### SCHEDA TECNICA

##### INDICAZIONE GEOGRAFICA «GENEPI DELLE ALPI» O «GÉNÉPI DES ALPES»

1. Denominazione e categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes»

Categoria della bevanda spiritosa: Liquore di genepi

Il «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» è un liquore caratterizzato da profumi floreali e vegetali con sapore amaro molto caratteristico e proprio della pianta.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche  
incolore o con tonalità di colore variabili dal giallo pallido al verde chiaro, da translucido a trasparente;  
sapore dolce attenuato dall'amaro conferitogli dalla pianta del genepi;

aromi delicati e freschi provenienti dalle piante del genere *Artemisia* utilizzate. Il profilo aromatico può presentare sia aromi vegetali sia aromi floreali conferiti dalle piante complementari al genepi eventualmente utilizzate.

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

titolo alcolometrico volumico superiore o uguale a 30%;

la quantità minima di piante di genepi per la preparazione del liquore è superiore a 2 grammi di steli fiorali secchi (senza radice) per litro di prodotto finito.

c) Zona geografica interessata

La raccolta di piante spontanee di genepi, la coltivazione delle piante di genepi, la produzione del liquore ed il suo confezionamento sono effettuati nel territorio italiano (Regione Piemonte e Regione Autonoma della Valle d'Aosta) e nel territorio francese (départements des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, des Alpes Maritimes, de la Drôme de l'Isère, de la Savoie, de la Haute-Savoie). La zona di raccolta delle piante spontanee e di coltivazione delle piante di genepi è collocata al di sopra dei 1500 metri s.l.m. all'interno dell'area geografica interessata.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Le piante di genepi utilizzate nella preparazione del liquore «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» sono appartenenti alle seguenti specie: *Artemisia mutellina* o *umbelliformis* (o genepi bianco), *Artemisia genipi* o *spicata* (o genepi nero), *Artemisia glacialis* (o genepi dei ghiacciai), *Artemisia nivalis* (o genepi delle nevi). Nella fabbricazione del liquore la pratica di utilizzo di altre piante, complementari a quelle del genere *Artemisia*, si è affermata al fine di apportare una maggiore e persistente armonia gustativa del prodotto. Queste piante sono utilizzate per l'aromatizzazione e la colorazione del liquore. Le specie botaniche che possono essere utilizzate in maniera complementare sono le seguenti: l'Angelica, l'*Artemisia* comune (*A. vulgaris*), il Basilico, il Calamo, la Cannella, il Chiodo di garofano, il Ginepro, l'Issopo, la Lavanda, il Meliloto, la Menta, la Melissa, l'Erba di S. Giovanni, l'Origano, l'Ortica bianca, il Pino silvestre, il Rosmarino, la Santoreggia, la Salvia, il Timo, il Sambuco, il Serpillo, la Verbena, la Vulneraria.

L'estrazione aromatica può essere ottenuta nei tre modi seguenti, sia separatamente sia combinati tra loro:

macerazione di piante in una soluzione idroalcolica per un periodo minimo di 20 giorni per le piante secche e di 15 giorni per le piante fresche. La quantità di piante di genepi rappresenta almeno l'85% del peso delle piante impiegate.



sospensione, preparata a partire da piante fresche o essiccate, collocate su apposite griglie sospese sulla soluzione idroalcolica, in contenitori chiusi ermeticamente dove lo spazio di testa, saturo di alcool, estrae - per un periodo di almeno 90 giorni - i composti volatili delle piante. La quantità di piante di genepi rappresenta almeno l'85% del peso delle piante impiegate;

distillazione di un infuso ottenuto da piante sottoposte a macerazione in soluzione idroalcolica. La quantità di piante di genepi rappresenta almeno il 50% del peso delle piante impiegate.

La quantità minima di piante di genepi per la preparazione del liquore è superiore a 2 grammi di steli fiorali secchi (senza radice) per litro di prodotto finito;

È ammesso solo l'uso di alcool etilico di origine agricola. L'uso dell'acquavite di vinaccia è vietato. Tutte le soluzioni ottenute, che potranno essere miscelate tra loro nella preparazione del liquore, devono rispettare le condizioni definite.

La soluzione aromatica ottenuta viene addizionata ad una miscela di acqua, zucchero e alcool etilico neutro per completare la preparazione del liquore. Nella preparazione del liquore possono essere utilizzate le preparazioni aromatiche ottenute esclusivamente a partire da piante di genepi provenienti dalla zona geografica interessata (lettera c) e le specie botaniche complementari con i metodi tradizionali previsti dall'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008. L'estrazione del colore è ottenuta, a partire dalle piante elencate in precedenza, per macerazione in una soluzione idro-alcolica. In nessuna fase di lavorazione vi è aggiunta di coloranti artificiali e di aromi.

Il confezionamento del liquore «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» deve avvenire nell'area geografica interessata ed esclusivamente in contenitori di vetro che, in quanto neutri ed inerti, preservano le caratteristiche gustative ed aromatiche del prodotto finito. Questi contenitori consentono ugualmente uno stoccaggio, una conservazione ottimale e presentano una buona inerzia termica.

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

Fattori naturali. L'area di produzione del «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» corrisponde al massiccio montuoso alpino occidentale, tra il Lago Leano e il Vallese a nord e la Provenza e la Liguria a sud. Essa è suddivisa da nord a sud dalla frontiera italo-francese che segue indicativamente la linea di cresta montana. La regione assiale, che circonda la frontiera, si compone di rilievi montuosi di alta quota, frequentemente al di sopra dei 3000 metri. Partendo da questo asse, alcune valli incassate tagliano il massiccio montuoso e raggiungono le pianure circostanti, nel bacino del Rodano ad ovest e nella Pianura Padana ad est. La natura geologica è molto varia: principalmente granitica per le vette più imponenti, composte di scisti, gneiss e altre rocce metamorfiche nelle zone centrali, con rocce sedimentarie prevalentemente calcaree e argillose nei bordi esterni, con un forte sviluppo sul versante francese occidentale (massiccio subalpino). Le glaciazioni quaternarie hanno profondamente inciso i rilievi, disegnando una morfologia glaciale tipica dei profili delle vallate e depositando a tutte le altitudini dei volumi enormi di morene, composti di blocchi e di argille compatte. Il clima è di tipo montano, caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con ampie escursioni termiche tra giorno e notte. Le precipitazioni sono abbondanti, relativamente ben distribuite nell'anno, e di natura nevosa in inverno. Il periodo vegetativo è molto corto, limitato a 3-4 mesi durante i quali le piante devono assicurare sia la crescita sia la riproduzione. Sotto il nome di «genepi» si riuniscono tradizionalmente 4 specie di *Artemisia* endemiche delle alte regioni alpine. Esse crescono spontaneamente in anfratti rocciosi, sulle morene glaciali e sui ghiaioni in quota (al di sopra dei 2000 metri) poveri in materia organica. Sono caratterizzate dall'adattamento al clima rigido che prevale a queste altitudini per la maggior parte dell'anno e sono particolarmente ricche in composti aromatici, oli essenziali e componenti amari.

Fattori umani. Il genepi è tradizionalmente utilizzato dai montanari delle valli alpine come pianta medicinale. Oltre alle sue proprietà digestive, corroboranti e toniche, viene considerato efficace anche sulle vie respiratorie grazie alle sue proprietà espettoranti e decongestionanti, e pertanto utilizzato fin dal Medioevo per la cura di malattie da raffreddamento (CNAC, 1995; DELAHAYE, 2008). Tradizionalmente il genepi è impiegato sia in infusione sia come liquore ottenuto per macerazione. In considerazione della grande ricchezza in piante dalle proprietà medicinali e aromatiche, la regione alpina ha sviluppato a partire dal XVIII secolo una attività di liquoristeria. Ne è prova la produzione da parte dei monaci della Grande Certosa, nel massiccio che assume lo stesso nome, di una gamma di liquori di piante dalle ricette segrete fin dal 1760. Lo sviluppo e la diffusione del liquore di genepi è avvenuto

per merito di alcuni liquoristi operanti lungo l'area transfrontaliera (Piemonte, Rodano-Alpi, Valle d'Aosta) in maniera artigianale a partire dalla metà dell'800, successivamente dal 1960 per rispondere ad una crescente richiesta in relazione allo sviluppo del turismo sportivo invernale. Questo sviluppo ha reso necessaria la coltivazione della pianta al fine di rispondere ad una domanda crescente ed evitare una eccessiva pressione della raccolta di piante spontanee. Studi sono stati condotti al fine di razionalizzare la coltura a partire dal 1970 con progetti regionali o comunitari e dal 2009 un progetto interregionale franco-italiano «Genepi delle Alpi e altre piante officinali - GENEALP» ha l'obiettivo di valorizzare la filiera del genepi tra le Regioni alpine dei due Paesi transfrontalieri (Alcotra 2007-2013). Questa coltura, realizzata necessariamente in altitudine, risulta difficoltosa ma permette di conservare le proprietà botaniche e chimiche della pianta spontanea. L'altitudine minima di coltura è fissata a 1500 m.

Legame causale tra l'area delimitata ed il prodotto. Tra le numerose piante tradizionalmente raccolte nelle Alpi, il genepi ha conquistato da tempo un ruolo particolare. Inizialmente considerato per le sue proprietà medicinali, in un contesto prevalentemente domestico, ha successivamente acquisito una sua identità come liquore a partire dal XIX secolo per azione di liquoristi residenti nelle valli alpine, sia sul versante francese sia in quello italiano. I liquoristi, spesso aziende a conduzione famigliare, hanno conservato e sviluppato le antiche ricette di fabbricazione nel rispetto della tradizione. Le ricette più o meno segrete contenevano fin dall'origine altre specie aromatiche che contribuiscono ad ampliare il profilo sensoriale della bevanda. Ancora oggi i liquoristi proseguono questa pratica e utilizzano ricette segrete di loro proprietà. La produzione ha trovato nuova spinta nella seconda metà del XX secolo con lo sviluppo degli sport invernali che consentono un importante sbocco commerciale locale. Se la trasformazione liquoristica si è affermata come produzione artigianale dei fondovalle e delle aree pedemontane alpine, la raccolta delle piante non si è delocalizzata per ovvie ragioni ecologiche: non solo le specie utilizzate trovano nel massiccio alpino il loro habitat naturale, ma inoltre la concentrazione di oli essenziali è massima nelle condizioni montane più estreme. A bassa quota le piante subiscono l'attacco di malattie crittogamiche e perdono le loro caratteristiche. La raccolta di esemplari spontanei in areali di difficile accesso è oggi integrata dalla coltivazioni in stazioni che consentono di mantenere le caratteristiche aromatiche delle piante. Le note floreali ed erbacee che dominano la percezione olfattiva sono direttamente collegate alla quantità di piante raccolte in un sito di altitudine favorevole. Il sapore amaro, caratteristico del genepi, si impone al gusto e partecipa all'equilibrio generale del prodotto.

Il liquore di genepi è molto sensibile alle escursioni termiche che generano squilibri del quadro gustativo (nel rapporto dolce-amaro) e perdita di intensità aromatica. Inoltre patisce l'esposizione alla luce che determina perdita di colore. Tali situazioni si possono riscontrare durante il trasporto in cisterna o durante lo stoccaggio. L'elaborazione, l'imbottigliamento ed il confezionamento sono quindi realizzati nella zona geografica individuata al fine di mantenere le caratteristiche sensoriali del prodotto e consentirne un controllo analitico e organolettico particolarmente importante per i prodotti confezionati. Questo controllo consente di verificare il mantenimento dell'equilibrio aromatico del prodotto a seguito del suo imbottigliamento e l'assenza di alterazioni conseguenti allo stoccaggio.

Il «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» conserva dunque un legame culturale molto forte con l'ambiente alpino, che trova le sue fondamenta nelle tradizioni famigliari e nella capacità di elaborazione dei liquoristi. Il «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes», al pari delle produzioni lattiero-casearie alpine, è contemporaneamente espressione delle colture di alta montagna e dell'attività artigianale delle valli e dunque della complessità dei sistemi agricoli dell'ambiente montano. Esso costituisce oggi elemento caratterizzante forte e riconosciuto dell'identità alpina al pari delle altre produzioni locali che hanno trovato nelle località turistiche di montagna una particolare vetrina.

f) Nome e indirizzo del richiedente

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepi delle Valli Occitane Piemontesi altresì denominata Associazione Genepi Occitan c/o Espaci Occitan, Via Valmaira n. 19, 12025, Dronero (CN). Sito web: [www.genepi.it](http://www.genepi.it)

14A09269

