

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 24 novembre 2014.

Approvazione della scheda tecnica della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige», 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 «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» presentata dalla Associazione delle Distillerie Artigianali dell'Alto Adige;

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 «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» pubblicata con avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 185 dell'11 agosto 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 «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige», 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 «SÜDTIROLER GRAPPA» E/O «GRAPPA DELL'ALTO ADIGE»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige»

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di vinaccia

La denominazione «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» è esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Südtirol/Alto Adige, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio nella Provincia Südtirol/Alto Adige/Italia.

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 in presenza delle vinacce 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;

può contenere caramello aggiunto solo come colorante per la «Grappa» sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

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

tenore di alcole metilico non superiore a 900 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

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

titolo alcolometrico non inferiore a 40 per cento in volume.

c) Zona geografica interessata

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

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa



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

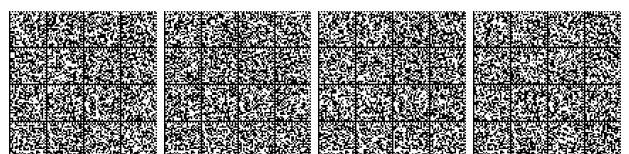
DECRETO 24 novembre 2014.

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.

