

DECRETO 21 novembre 2014.

Rettifica al decreto n. 3289 dell'11 febbraio 2014 recante: «Rinnovo dell'iscrizione, cancellazione e proroga di commercializzazione di varietà di specie agrarie iscritte al relativo registro nazionale con scadenza 31 dicembre 2013».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE

Vista la legge 25 novembre 1971, n. 1096 e successive modifiche e integrazioni, che disciplina l'attività cemen-tiera ed in particolare gli articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'iden-tificazione delle varietà stesse;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 no-vembre 1972, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 44 del 17 febbraio 1973, relativo all'istituzione dei "Registri obbligatori delle varietà";

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 ot-tobre 1973, n. 1065 recante il regolamento di esecuzione della legge 25 novembre 1971, n. 1096;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, re-cante "Riforma dell'organizzazione del Governo, a nonna dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59";

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, re-lativo alle "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", in par-ticolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto della Presidenza del Consiglio dei Mi-nistri del 27 febbraio 2013, n. 105, concernente il Rego-lamento di organizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;

Visto il decreto ministeriale n. 3289 dell'11 febbraio 2014, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubbli-ca italiana n. 52 del 4 marzo 2014, in particolare l'art. 2, con il quale sono state cancellate le varietà di Loglio pe-renne "Barblack" e "Bartempo" e di Festuca arundinacea "Labarinth" per presentazione della domanda di rinnovo oltre i termini previsti dalla normativa;

Accertato altresì che per le varietà sopra menzionate era stata regolarmente presentata la richiesta di proroga di certificazione e commercializzazione;

Considerato che nello stesso decreto n. 3289 dell'11 febbraio 2014, le sopra citate varietà erano state elencate all'art. 2 "varietà cancellate dai registri per man-cata presentazione delle domande di rinnovo dell'iscrizi-one", anziché all'art. 3 "varietà cancellate dai registri per mancata presentazione delle domande di rinnovo dell'iscrizione, le cui sementi possono essere certificate e commercializzate fino al 30 giugno 2016".

Ritenuta la necessità di modificare il decreto ministe-riale nelle parti sopra citate;

Decreta:

Nel decreto ministeriale n. 3289 dell'11 febbraio 2014, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica ita-liana n. 52 del 4 marzo 2014, recante "Rinnovo dell'iscrizi-one, cancellazione e proroga di commercializzazione di

varietà di specie agrarie iscritte al relativo registro nazio-nale con scadenza 31 dicembre 2013", è modificato come segue:

- Le varietà di Loglio perenne "Barblack" e "Bar-tempo" e di Festuca arundinacea "Labarinth" vengono depennate dall'elenco dell'art. 2 "varietà cancellate dai registri per mancata presentazione delle domande di rinnovo dell'iscrizione" e inserite nell'elenco dell'art. 3 "varietà cancellate dai registri per mancata presentazione delle domande di rinnovo dell'iscrizione, le cui semen-ti possono essere certificate e commercializzate fino al 30 giugno 2016"

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successi-vo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Uffi-ciale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 novembre 2014

Il direttore generale: CACOPARDI

14A09397

DECRETO 28 novembre 2014.

Approvazione delle Schede tecniche delle acquaviti di frutta del Trentino, in attuazione dell'articolo 17 del regola-mento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Con-siglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la de-signazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE POLITICHE INTERNAZIONALI
E DELL'UNIONE EUROPEA

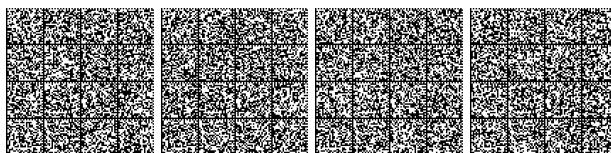
Visto il regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geo-grafiche delle bevande spiritose e che abroga il regola-mento (CEE) n. 1576/89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

Visto, in particolare, l'art. 20 del citato regolamento (CE) n. 110/2008 che, ai fini della registrazione delle In-dicazioni geografiche stabilite, prevede la presentazione alla Commissione europea di una scheda tecnica, con-tenente 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 Commis-sione, del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazio-ne del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio rela-tivo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 lu-glio 1997, n. 297, recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy ita-liano 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 delle acquaviti di frutta del Trentino, ovvero «Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino», «Williams trentino/Williams del Trentino», «Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino», «Aprikot trentino/Aprikot del Trentino», «Kirsch trentino/Kirsch del Trentino», presentate dalla Provincia Autonoma di Trento;

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 delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta del Trentino pubblicate con avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 224 del 26 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, sono approvate le schede tecniche delle seguenti indicazioni geografiche riportate nei rispettivi allegati, parte integrante del presente provvedimento:

«Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino» - (Allegato «A»),

«Williams trentino/Williams del Trentino» - (Allegato «B»),

«Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino» - (Allegato «C»),

«Aprikot trentino/Aprikot del Trentino» - (Allegato «D»),

«Kirsch trentino/Kirsch del Trentino» - (Allegato «E»).

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

Roma, 28 novembre 2014

Il direttore generale: ASSENZA

ALLEGATO A

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«DISTILLATO DI MELE TRENTINO» O «DISTILLATO
DI MELE DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino»

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino» è esclusivamente riservata all'acquavite di mele ottenuta da mele prodotte e lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria*

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di mele (*Malus communis*);

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 200 g/hl di alcole a 100% vol. e un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100 % vol.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non è aromatizzata.

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

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

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40 % vol.

c) *Zona geografica interessata*

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) *Metodo di produzione della bevanda spiritosa*

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalità tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Il «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino» è ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e può essere altresì ottenuto mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione del «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino» è consentita l'aggiunta del frutto intero o parti di esso e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. Il «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino» può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

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

La produzione dell'Acquavite «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino», così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed è legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche al «Distillato di mele trentino» o «Distillato di mele del Trentino». L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda «Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina» di Umberto Raffaelli, 1976; «Le grappe del Trentino» di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; «Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di genziana)» di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; «La grappa e i distillati in Trentino» di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere og-



getto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il “Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri”, del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l’arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l’abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli “Acquavite e Grappa nell’uso e nel costume del Trentino” vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano “... acquavita di birra, d’Anziana, di grano e di frutti ...” ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell’acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l’abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione ‘Tullio Zadra’ hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità.

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

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

g) *Nome e indirizzo del richiedente*

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.

ALLEGATO B

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«WILLIAMS TRENTINO» O «WILLIAMS DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “Williams trentino” o “Williams del Trentino”

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta

La denominazione “Williams trentino” o “Williams del Trentino” è esclusivamente riservata all’acquavite ottenuta da pere Williams lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria*

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di pere Williams (*Pyrus communis* L. cv. Williams);

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 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1350 g/hl di alcole a 100 % vol.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non è aromatizzata.

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

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

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40 % vol.

c) *Zona geografica interessata*

L’intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) *Metodo di produzione della bevanda spiritosa*

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalità tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionare in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

La “Williams trentino” o “Williams del Trentino” è ottenuta per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco e può essere altresì ottenuta mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione della “Williams trentino” o “Williams del Trentino” è consentita l’aggiunta del frutto intero e l’aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. La “Williams trentino” o “Williams del Trentino” può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

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

La produzione dell’acquavite “Williams trentino” o “Williams del Trentino”, così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed è legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d’impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche alla acquavite “Williams trentino” o “Williams del Trentino”. L’origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda “Acquavite e Grappa nell’uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina” di Umberto Raffaelli, 1976; “Le grappe del Trentino” di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; “Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di genziana)” di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; “La grappa e i distillati in Trentino” di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un’origine assai antica e rivestiva un’importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il “Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri”, del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l’arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l’abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli “Acquavite e Grappa nell’uso e nel costume del Trentino” vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano “... acquavita di birra, d’Anziana, di grano e di frutti ...” ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell’acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l’abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione ‘Tullio Zadra’ hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità.

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

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

g) *Nome e indirizzo del richiedente*

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.



ALLEGATO C

SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«SLIWOVITZ TRENTINO» O «SLIWOVITZ DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino»

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino» è esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da Prugne prodotte e lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria*

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di prugne (*Prunus domestica* L.);

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 200 g/hl di alcole a 100% vol. e un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100% vol.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non è aromatizzata.

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

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

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40 % vol.

c) *Zona geografica interessata*

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) *Metodo di produzione della bevanda spiritosa*

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalità tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Lo «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino» è ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e può essere altresì ottenuto mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione dello «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino» è consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. Lo «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino» può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

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

La produzione dell'Acquavite «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino», così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed è legata strettamente al territorio di origine. I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche allo «Sliwovitz trentino» o «Sliwovitz del Trentino». L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquavite di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda «Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina» di Umberto Raffaelli, 1976; «Le grappe del Trentino» di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; «Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di genziana)» di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; «La grappa e i distillati in Trentino» di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il «Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri», del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli «Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino» vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano «... acquavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ...» ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità.

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

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

g) *Nome e indirizzo del richiedente*

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.

ALLEGATO D

SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«APRIKOT TRENTINO» O «APRIKOT DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Aprikot trentino» o «Aprikot del Trentino»

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione «Aprikot trentino» o «Aprikot del Trentino» è esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da albicocche lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria*

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di albicocche (*Prunus armeniaca*);

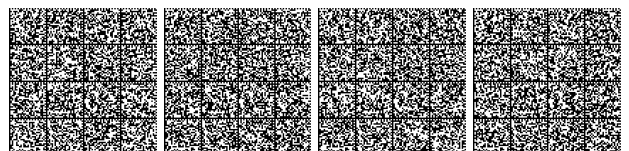
la distillazione è effettuata a meno di 86 % vol.;

è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

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

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non è aromatizzata.



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

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

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40 % vol.;

c) *Zona geografica interessata*

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) *Metodo di produzione della bevanda spiritosa*

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalità tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

L' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" è ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e può essere altresì ottenuta mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione dell' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" è consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. L' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

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

La produzione dell'Acquavite "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino", così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed è legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche all' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquavite di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina" di Umberto Raffaelli, 1976; "Le grappe del Trentino" di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; "Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di genziana)" di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; "La grappa e i distillati in Trentino" di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia di vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "... acqvavite di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione "Tullio Zadra" hanno

fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità.

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

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

g) *Nome e indirizzo del richiedente*

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.

ALLEGATO E

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«KIRSCH TRENTINO» O «KIRSCH DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" è esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da ciliegie prodotte e lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di ciliegie (*Prunus cerasus*, *Prunus avium*)

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 200 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 aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non è aromatizzata.

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

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

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40 % vol.

c) *Zona geografica interessata*

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) *Metodo di produzione della bevanda spiritosa*

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalità tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Il "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" è ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e può essere altresì ottenuta mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione del "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" è consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. Il "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

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

La produzione dell'Acquavite "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino", così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree



fermentate ed è legata strettamente al territorio di origine. I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche al "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina" di Umberto Raffaelli, 1976; "Le grappe del Trentino" di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; "Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di genziana)" di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; "La grappa e i distillati in Trentino" di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "... acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità.

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

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

g) *Nome e indirizzo del richiedente*

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.

14A09348

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 28 ottobre 2014.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cantina sociale del Monferrato - società agricola cooperativa potrà essere indicata in - cantina del Monferrato - società agricola cooperativa», in Rosignano Monferrato e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 24 giugno 2014, pervenuta a questa autorità di vigilanza in data 1° agosto 2014, con la quale la Confederazione cooperative italiane ha chiesto che la società «Cantina sociale del Monferrato - società agricola cooperativa potrà essere indicata in - Cantina del Monferrato - società agricola cooperativa» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza conclusa in data 20 marzo 2014 e del successivo supplemento di verifica concluso in data 16 maggio 2014, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 20 agosto 2014 è stato comunicato, ai sensi dell'art. 7 della legge n. 241/1990, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al tribunale e alla camera di commercio competenti per territorio, nonché all'associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni è scaduto senza che all'amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta con la quale la direzione generale per la vigilanza sugli enti, il sistema cooperativo e le gestioni commissariali all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, delle designazioni dell'associazione nazionale di rappresentanza alla quale il sodalizio risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Cantina sociale del Monferrato - società agricola cooperativa potrà essere indicata in - Cantina del Monferrato - società agricola cooperativa», con sede in Rosignano Monferrato (Alessandria) (codice fiscale 00160390068) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Matteo Rellecke Nasi, nato a Mondovì (Cuneo) il 22 aprile 1980 (codice fiscale RLLMTT80D-22F351O), e domiciliato in Vicoforte (Cuneo), via Col-larei n. 38.

