

Verificata la conformità dello statuto del Consorzio volontario di tutela Vini Alto Adige alle prescrizioni di cui al citato decreto ministeriale 16 dicembre 2010;

Ritenuto pertanto necessario procedere all'approvazione dello statuto nella nuova versione registrata il 9 dicembre 2014 al n. 13454 serie I T, recante il numero di repertorio 69.697 ed il numero di raccolta 15.309, con atto a firma del Notaio Thomas Weger;

Decreta:

*Articolo unico*

Sono approvate le modifiche al testo dello statuto del Consorzio volontario di tutela Vini Alto Adige (in lingua tedesca Südtirol Wein) registrato il 9 dicembre 2014 al n. 13454 serie I T, recante il numero di repertorio 69.697 ed il numero di raccolta 15.309, con atto a firma del Notaio Thomas Weger.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

Roma, 29 gennaio 2015

*Il direttore generale:* GATTO

15A01057

DECRETO 11 febbraio 2015.

**Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica del «Genepi della Valle d'Aosta» o «Génépi de la Vallée d'Aoste».**

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 applicazio-

ne 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 della Valle d'Aosta» o «Génépi de la Vallée d'Aoste» presentata dall'Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta;

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 della Valle d'Aosta» o «Génépi de la Vallée d'Aoste» pubblicata con avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 285 del 9 dicembre 2014;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, è approvata la scheda tecnica della indicazione geografica «Genepi della Valle d'Aosta» o «Génépi de la Vallée d'Aoste», riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 11 febbraio 2015

*Il direttore generale:* ASSENZA

ALLEGATO A

SCHEDA TECNICA

*Indicazione Geografica*

«Genepi della Valle d'Aosta» e/o «Génépi de la Vallée d'Aoste»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Genepi della Valle d'Aosta / Génépi de la Vallée d'Aoste.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Liquore di piante (genepi).

2. Descrizione della bevanda spiritosa

a) *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto*

Il «Genepi della Valle d'Aosta» deve presentare le seguenti caratteristiche: contenuto in zucchero minimo di 80g per litro di prodotto



espresso come zucchero invertito; può essere utilizzato saccarosio o sciroppo di glucosio.

Il liquore si presenta con colore che può variare dal verde chiaro al giallo ambrato.

A livello olfattivo è intenso e persistente con note floreali e sentori fruttati. Si possono riscontrare note erbacee e speziate di fieno ed agrumate. Al gusto risulta caldo, morbido e può essere amabile o secco. Emergono componenti amare tipiche della pianta. Nel caso di un liquore prodotto per sospensione il colore è assente e il gusto risulta meno morbido.

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

Il liquore «Genepi della Valle d'Aosta» si ottiene tramite l'estrazione dei principi attivi delle piante appartenenti alle specie *Artemisia genipi* Weber (= *A. spicata* Wulfen), *A. umbelliformis* Lam. (= *A. mutellina* Vill.), *A. glacialis* L., *A. nivalis* Br.-Bl., *A. petrosa* (Baumg.) Jan. per macerazione o sospensione delle piante stesse in soluzione idroalcolica, o a partire da preparazioni aromatiche ottenute comunque per estrazione dalle specie vegetali indicate. La produzione deve avvenire interamente nel territorio della Valle d'Aosta.

Il titolo alcolometrico volumico minimo deve essere 25%. Il prodotto è caratterizzato dall'assenza di coloranti. Nel «Genepi della Valle d'Aosta» si possono riscontrare, anche se non contemporaneamente presenti, i seguenti principi attivi estratti dalle piante:  $\alpha/\beta$  tuione,  $\alpha/\beta$  pinene, 1,8 cineolo, borneolo, costunolide, sabinene, in proporzione variabile secondo la specie di *Artemisia* utilizzata. Il genepi impiegato deve provenire da luoghi di raccolta di piante spontanee e/o da coltivazioni, situate in entrambi i casi dall'area geografica delimitata di cui al successivo punto c). L'acqua utilizzata per la produzione deve provenire da fonti idriche site nel territorio della Valle d'Aosta.

**c) Zona geografica interessata**

La quota ottimale di coltivazione, grazie alle condizioni morfologiche e climatiche specifiche delle vallate alpine valdostane e di cui al successivo punto e), è stata individuata al di sopra dei 1400 m s.l.m., su terreni esposti e soleggiati dell'Adret (termine con il quale in Valle d'Aosta si intende il versante solatio) e al di sopra dei 1350 m s.l.m. su terreni con minore esposizione all'irraggiamento solare dell'Envers (termine con il quale, in Valle d'Aosta si intende il versante ombreggiato). La raccolta di piante spontanee e/o coltivate è ammessa unicamente entro i confini territoriali della Regione Valle d'Aosta.

Il liquore «Genepi della Valle d'Aosta» deve essere prodotto nei comuni siti nel territorio della Regione Valle d'Aosta.

**d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

Il liquore ottenuto per macerazione è preparato a partire da piante fresche o essiccate, lasciate a macerare in una soluzione idroalcolica con grado alcolico minimo di 55% vol. per un tempo minimo di 8 giorni. I tempi di estrazione possono essere differenti se si utilizzano tecniche di estrazione diverse dalla macerazione.

Il liquore può anche essere ottenuto per sospensione, preparato a partire da piante collocate su apposite griglie sospese sulla soluzione idroalcolica, in contenitori chiusi ermeticamente dove lo spazio di testa, saturo di alcol, estrae le componenti più volatili delle piante.

Dopo il ciclo estrattivo il macerato viene addizionato ad una miscela di acqua e zucchero per completare la preparazione del liquore.

È possibile distillare una parte del macerato in alambicchi e aggiungere il distillato al momento della preparazione del liquore.

Alla fine della preparazione, se necessario, si corregge il grado alcolico del liquore con aggiunta di alcol etilico agricolo o acqua.

Nella preparazione del «Genepi della Valle d'Aosta» possono essere impiegate anche le seguenti piante: *Angelica archangelica* L., *Anthyllis vulneraria* L., *Artemisia vulgaris* L., *Cinnamomum verum* J.Presl, sin. *C. zeylanicum* Blume, *Eugenia caryophyllata* Thunb., *Hyssopus officinalis* L., *Juniperus communis* L., *Matricaria* spp., *Melilotus officinalis* L., *Melissa officinalis* L., *Mentha* spp., *Hypericum perforatum* L.,

*Lamium album* L., *Origanum vulgare* L., *Pinus sylvestris* L., *Sambucus nigra* L., *Satureja* spp., *Thymus* spp., *Verbena officinalis* L. La quantità di piante aromatiche utilizzate per l'ottenimento della preparazione aromatica non deve essere superiore al 10% della quantità totale di *Artemisia* utilizzata.

La quantità minima di piante essiccate, intese come somma di tutte le specie vegetali utilizzate (*Artemisia* + altre erbe) o il corrispondente contenuto nella preparazione aromatica impiegata deve essere di 4 g/l nel liquore finito.

Non è comunque ammesso l'utilizzo di aromi natural-identici o artificiali. Il liquore può essere sottoposto ad un periodo di affinamento in legno.

Il confezionamento del liquore «Genepi della Valle d'Aosta» deve avvenire nella sola zona di produzione, come definita al punto c) al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale.

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

La Valle d'Aosta che si trova al centro dei più alti massicci delle Alpi ha un clima di tipo continentale, assai rigido e secco, tipico delle valli alpine interne. Dal punto di vista minerario la Valle d'Aosta è una delle regioni più ricche e varie d'Italia e sicuramente dell'arco Alpino. Vi si trovano: graniti, gneiss, calcari, dolomiti, gessi, calcescisti, mica-scisti, serpentini, nonché minerali rari, rarissimi e, unico al mondo, il violano. La presenza di questi minerali fa sì che ci sia un'ampia gamma di substrati, con caratteristiche fisiche e chimiche proprie. Questa variegata composizione litologica ha come conseguenza la diversificazione degli ambienti e quindi la presenza di un numero molto elevato di specie vegetali tra le quali l'*Artemisia*. I suoli preferiti dall'*Artemisia* che spontaneamente si sviluppa su morene glaciali e pietraie sono: leggeri, ben drenati, ricchi di struttura, poveri di sostanza organica e poco fertili, situati a quote altimetriche superiori ai 1300 metri. A quote altimetriche inferiori, i suoli, di norma più fertili, favoriscono la presenza di funghi e quindi la mortalità delle piante.

Nel corso dei secoli le genti delle Alpi valdostane hanno utilizzato il genepi come diffuso metodo terapeutico per molte patologie infiammatorie e digestive e si usava anche bere l'infuso in acqua o latte, per le proprietà toniche, digestive, antisettiche, sudorifere ed espettoranti. Intorno alla fine del 1800, inizi del 1900, cominciarono a diffondersi gli opifici di trasformazione dell'erba in liquore, utilizzando i metodi tradizionali di macerazione, conosciuti ed applicati da tempo immemorabile dagli abitanti delle alte valli valdostane.

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

La raccolta di piante spontanee deve avvenire attenendosi alle relative disposizioni contenute nelle normative regionali (Legge Regionale 7 dicembre 2009, n. 45 - Disposizioni per la tutela e la conservazione della flora alpina) e con modalità di tracciabilità che garantiscono l'origine delle piante.

A fianco della denominazione in italiano è possibile utilizzare anche la denominazione francese «Génépi de la Vallée d'Aoste», da utilizzarsi, contemporaneamente o alternativamente in forza dell'art. 38 dello Statuto speciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta che prevede la parificazione della lingua francese a quella italiana.

**g) Nome e indirizzo del richiedente**

Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta. Zona Industriale, 12 - 11020 Saint-Marcel Aosta.

15A01147

