Il Ministero dell'economia e delle finanze riconoscerà ai predetti intermediari la commissione prevista dall'art. 1 del presente decreto; gli intermediari medesimi potranno retrocedere tale commissione, in tutto o in parte, agli operatori partecipanti al consorzio.

Art. 5.

Il giorno 9 febbraio 2016 la Banca d'Italia riceverà dai coordinatori del consorzio di collocamento l'importo determinato in base al prezzo di emissione, di cui all'art. 1 (al netto della commissione di collocamento). A tal fine la Banca d'Italia provvederà ad inserire, in via automatica, le relative partite nel servizio di compensazione e liquidazione con valuta pari al giorno di regolamento.

In caso di ritardo nel regolamento dei titoli di cui al presente decreto, troveranno applicazione le disposizioni del decreto ministeriale del 5 maggio 2004, citato nelle premesse.

Il medesimo giorno 9 febbraio 2016 la Banca d'Italia provvederà a versare il suddetto importo, nonché l'importo corrispondente alla commissione di collocamento di cui al medesimo art. 1, presso la Sezione di Roma della Tesoreria provinciale dello Stato, con valuta stesso giorno.

L'importo della suddetta commissione sarà scritturato dalla Sezione di Roma della Tesoreria provinciale fra i «pagamenti da regolare».

A fronte di tale versamento, la Sezione di Roma della Tesoreria Provinciale dello Stato rilascerà quietanza di entrata al bilancio dello Stato, con imputazione al Capo X, capitolo 5100 (unità di voto parlamentare 4.1.1), art. 3, per l'importo relativo al netto ricavo dell'emissione.

L'onere relativo al pagamento della suddetta commissione di collocamento farà carico al capitolo 2242 (unità di voto parlamentare 26.1; codice gestionale 109) dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno finanziario 2016.

Art. 6.

Con successivi provvedimenti si procederà alla quantificazione degli oneri derivanti dal presente decreto ed all'imputazione della relativa spesa.

Art. 7.

Il direttore della Direzione II del Dipartimento del Tesoro del Ministero dell'economia e delle finanze firmerà i documenti relativi al prestito di cui al presente decreto.

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

Roma, 2 febbraio 2016

p. Il direttore generale del Tesoro: CANNATA

16A00930

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 28 gennaio 2016.

Modifica del decreto 1° agosto 2011, n. 5389, recante disposizioni in materia di «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 della "Grappa"».

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

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 ed alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 1° agosto 2011, n. 5389, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 228 del 30 settembre 2011, recante disposizioni in materia di «Attuazione dell'art. 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 della «Grappa»;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 28 dicembre 2012, n. 18850, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 10 del 12 gennaio 2013, con il quale è stata prorogata al 1° gennaio 2014 l'entrata in vigore della previsione dell'obbligo di imbottigliamento sul territorio nazionale previsto dalla scheda tecnica della indicazione geografica (I.G.) «Grappa»;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 10 dicembre 2013, n. 15430, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 303 del 28 dicembre 2013, con il quale è stata prorogata al 30 giugno 2014 l'entrata in vigore della previsione dell'obbligo di imbottigliamento sul territorio nazionale previsto dalla scheda tecnica della I.G. «Grappa»;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 19 giugno 2014, n. 6623, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 148 del 28 giugno 2014, con il quale è stata prorogata al 1° gennaio 2015 l'entrata in vigore della previsione dell'obbligo di imbottigliamento sul territorio nazionale previsto dalla scheda tecnica della I.G. «Grappa»;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 30 dicembre 2014, n. 7242, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 13 del 17 gennaio 2015, con il quale è stata prorogata al 1° luglio 2015 l'entrata in vigore della previsione dell'obbligo di imbottigliamento sul territorio nazionale previsto dalla scheda tecnica della I.G. «Grappa»;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 luglio 2015, n. 4386, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 184 del 10 agosto 2015, con il quale è stata prorogata al 1° gennaio 2016 l'entrata in vigore della previsione dell'obbligo di imbottigliamento sul territorio nazionale previsto dalla scheda tecnica della I.G. «Grappa»;

Viste le note del 17 ottobre 2012, 21 ottobre 2013 e 20 febbraio 2014 della Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea con le quali è stato segnalato che eventuali restrizioni sulla zona di imbottigliamento del prodotto finito devono essere debitamente giustificate o abrogate;

Vista la nota del 7 dicembre 2015 n. Ares(2015)5639689 della Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea con la quale l'Italia viene invitata ad eliminare la previsione dell'imbottigliamento obbligatorio della I.G. «Grappa» sul territorio nazionale al fine di non ostacolare la libera circolazione delle merci e ad evitare incertezze agli operatori del settore interessati;

Considerati gli approfondimenti condotti con il settore produttivo volti a soddisfare le richieste della Commissione europea, nel rispetto delle caratteristiche qualitative peculiari della I.G. «Grappa»;

Ravvisata la necessità di modificare il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 1° agosto 2011, n. 5389 abrogando l'art. 2 che reca la previsione dell'imbottigliamento obbligatorio della I.G. «Grappa» sul territorio nazionale;

Ravvisata l'opportunità di modificare la scheda tecnica allegata al decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 1° agosto 2011, n. 5389 al fine di dettagliare alcuni aspetti della elaborazione della I.G. «Grappa», distinti dall'imbottigliamento, che garantiscono la rispondenza alle peculiari caratteristiche qualitative della I.G.;

Ravvisata, altresì, la necessità di precisare le caratteristiche specifiche della I.G. «Grappa» ed alcuni aspetti dell'etichettatura nella scheda tecnica;

Ritenuto che le modifiche apportate alla scheda tecnica non alterano il metodo di produzione e la specifica qualità della I.G. «Grappa»;

Ravvisata, pertanto, la possibilità di consentire che le operazioni di imbottigliamento del prodotto finito, certificato come I.G. «Grappa», possano avvenire al di fuori del territorio nazionale;

Tenuto conto che gli scambi commerciali in atto sono relativi alla I.G. «Grappa» prodotta a partire dalle materie prime ottenute nella campagna vitivinicola corrente che si concluderà il 31 luglio 2016;

Decreta:

Art. 1.

Modifica della scheda tecnica

1. È approvata la scheda tecnica dell'indicazione geografica «Grappa» riportata in allegato, parte integrante del presente provvedimento. Tale scheda tecnica sostituisce a partire dal 1° agosto 2016 l'allegato A del decreto ministeriale n. 5389 del 1° agosto 2011.

Art. 2.

Periodo di transizione

1. L'art. 2 del decreto ministeriale n. 5389 del 1° agosto 2011 è abrogato.

2. A decorrere dalla data del presente decreto e sino al 31 luglio 2016, la parola «imbottigliata» è eliminata dal punto 1 dell'allegato A del decreto 1° agosto 2011.

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

Roma, 28 gennaio 2016

Il Ministro: MARTINA

ALLEGATO

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA «GRAPPA»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Grappa.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di vinaccia.

La denominazione «Grappa» è esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillata ed elaborata in impianti ubicati sul territorio nazionale.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

tenore di alcole metilico (metanolo) non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100% in vol.;

titolo alcolometrico volumico minimo pari a 37,5% in volume.

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

liquido trasparente e brillante;

incolore e cristallino, o con sfumature di colore in relazione alle tipologie di piante o frutti eventualmente utilizzati per l'aromatizzazione, o colore variamente ambrato per prodotti maturati in legno;

vivacità ed ampiezza aromatica, sensazioni olfattive e retronasali;

contenuto in zuccheri (espressi come zucchero invertito): massimo 20 g/l;

sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico pari ad almeno 140 g/hl di alcole a 100% in vol.;

non è aromatizzata, salvo quanto disposto dai metodi tradizionali descritti alla seguente lettera *d)* con aggiunta di piante aromatiche o loro parti, nonché di frutta o loro parti, nel qual caso ciò deve risultare nella denominazione di vendita;

contenuto di caramello (solo nelle grappe sottoposte ad invecchiamento per almeno 12 mesi) max 2% in vol.

c) Zona geografica interessata: il territorio nazionale italiano.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa: tutte le fasi di elaborazione della Grappa devono essere effettuate nel territorio dell'indicazione geografica.

La distillazione delle vinacce è la prima fase di elaborazione della «Grappa». La distillazione delle vinacce, che possono essere fermentate o semifermentate, avviene direttamente mediante vapore acqueo, oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco insieme alle vinacce. Gli impianti di distillazione possono essere di tipo continuo o discontinuo, essi tipicamente sono composti da uno o più alambicchi, o da apparecchi per la disalcolazione, cui segue una separazione degli alcoli in colonna di distillazione, e un raffreddamento per ottenere la condensazione dei vapori alcolici. Nella distillazione 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, oppure mediante disalcolazione in parallelo della vinaccia e delle fecce e invio alla distillazione della miscela delle due flemme, o dei vapori alcolici, oppure ancora 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 di disalcolazione 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 avviate alla distillazione, nonché delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione.

Non sono ammesse addizioni di alcole etilico di qualsiasi origine, diluito o non diluito, in alcuna delle fasi di distillazione/ridistillazione o di preparazione.

Il distillato così ottenuto «a tutto grado» non è ancora pronto per essere destinato al consumo umano diretto, viene, quindi, sottoposto alle seguenti operazioni, che il produttore di Grappa modula in funzione delle caratteristiche del «tutto grado» e in relazione alle caratteristiche che intende conferire alla Grappa, nell'ambito della tradizione produttiva italiana:

la riduzione del grado alcolico mediante diluizione con acqua, in modo da ottenere, nella zona di produzione, la gradazione alcolica definitiva per l'immissione al consumo; questa è una fase preliminare fondamentale di elaborazione poiché essa stabilisce un nuovo equilibrio nella complessa soluzione di differenti composti aromatici e solo su questo equilibrio le ulteriori operazioni possono essere correttamente implementate per realizzare la Grappa;

la refrigerazione e/o la filtrazione, con lo scopo di insolubilizzare, ed estrarre gli oli di flemma ed altri componenti oleosi indesiderati;

l'eventuale aggiunta di zuccheri nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito;

l'eventuale aggiunta di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti che costituiscono i metodi tradizionali. Nella produzione della Grappa è vietata l'aromatizzazione con sostanze diverse da quelle espressamente menzionate nella presente scheda tecnica così come è vietata l'aggiunta di qualsiasi altro ingrediente;

eventuale invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio nazionale. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti;

eventuale aggiunta di caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;

eventuale assemblaggio tra partite diverse, effettuato sotto la direzione del produttore di Grappa.

Tali fasi di elaborazione vengono eseguite a regola d'arte, ovvero secondo i metodi sviluppati e consolidati in Italia nel corso del tempo, e solo al termine di questo processo tradizionale il prodotto acquisisce tutte le caratteristiche necessarie per fregiarsi della denominazione di IG Grappa.

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

la produzione della «Grappa», 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 di vinacce fresche e fermentate ha sviluppato 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;

l'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori;

la produzione della Grappa risponde alla vocazione vitivinicola italiana in relazione anche alla consolidata attività di distillazione dei sottoprodotti.

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

decreto del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali n. 5396 del 27 novembre 2008 con il quale, tra l'altro, sono fissati per le vinacce requisiti più restrittivi di quelli previsti dalla regolamentazione comunitaria.

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

il termine «Grappa» può essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti 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. Non è consentito l'uso di nomi DOC, DOCG e IGT contenenti in tutto o in parte nomi delle Indicazioni Geografiche «Grappa» elencate all'allegato III del Reg. 110/2008 (Grappa Piemontese/Grappa del Piemonte, Grappa lombarda/Grappa della Lombardia, Grappa trentina/Grappa del Trentino, Grappa friulana/Grappa del Friuli, Grappa veneta/Grappa del Veneto, Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige, Grappa siciliana/Grappa di Sicilia, Grappa di Barolo, Grappa di Marsala).

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

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.

Nella denominazione di vendita della «Grappa» deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti, se utilizzate. Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini, «vecchia» o «invecchiata» per la grappa sottoposta ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 12 mesi in botti, tini o altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, nei magazzini di invecchiamento sotto controllo fiscale. 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.

Ferme restando le disposizioni sull'invecchiamento sopra riportate, al fine di una corretta informazione al consumatore è possibile, inoltre, specificare la tipologia del contenitore in legno impiegato (es. barrique, caratello, tonneau, etc.), anche mediante aggettivazioni, solo quando la Grappa abbia soggiornato in tale tipologia di contenitore per almeno la metà del periodo minino di invecchiamento previsto per la categoria (invecchiata, riserva).

h) Nome e indirizzo del richiedente: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale, Via XX settembre, 20 - 00187 Roma.

16A00865