

**SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER WILLIAMS” E/O “WILLIAMS DELL'ALTO ADIGE”**

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “Südtiroler Williams” e/o “Williams dell’Alto Adige”

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta con pere Williams (Pyrus communis L. c.v. Williams)*

La denominazione “Südtiroler Williams” e/o “Williams dell’Alto Adige” è esclusivamente riservata all’acquavite di frutta ottenuta da pere Williams fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

2. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di pere Williams (*Pyrus communis L. c.v. Williams*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1200 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) Zona geografica interessata

L’intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L’acquavite di frutta “Südtiroler Williams” e/o “Williams dell’Alto Adige” è ottenuta dal mosto di pere Williams fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco, con separazione delle teste e delle code.

Il grado di maturazione della frutta esercita un particolare effetto sul gusto e sull’aroma dell’acquavite di frutta. I distillatori dell’Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme della pera Williams. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado e l’eventuale invecchiamento, devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell’ 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione del “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams 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. “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams dell’Alto Adige*” può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams dell’Alto Adige*”, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda *Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894*, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarità dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams dell’Alto Adige*” consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- la *maturazione uniforme* delle pere Williams nella fase di post-raccolta, con particolare riferimento al processo di raffreddamento delle pere a +4 °C, lo stoccaggio in celle frigo in appositi contenitori (*bins*) con maturazione a temperatura uniforme. Il controllo della maturazione avviene con cadenza giornaliera;
- il *processo di macinazione a grana uniforme*, con eventuale abbassamento del pH;
- la *fermentazione* a temperatura media-bassa; l’oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- l’*eliminazione* completa o in parte *dei piccioli e dei semi* prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams dell’Alto Adige*”;
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- la *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L’acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all’acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull’aroma e sul gusto dell’acquavite di frutta. L’acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell’acquavite finita. L’acquavite di frutta “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams dell’Alto Adige*” era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest’uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette “Lagelen”, erano inoltre utilizzate per il trasporto dell’acquavite di frutta.

La particolarità del distillato “*Südtiroler Williams*” e/o “*Williams dell’Alto Adige*” consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell’effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell’esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

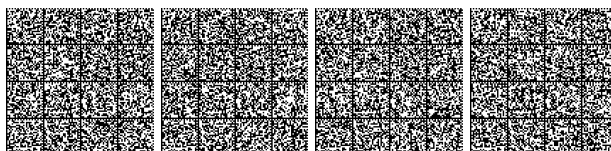


g) Nome e indirizzo del richiedente

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

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

Il "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.



**SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER MARILLE” E/O “MARILLE DELL'ALTO ADIGE”**

**3. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “Südtiroler Marille”
e/o “Marille dell’Alto Adige”**

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta con albicocche (Prunus armeniaca L.)*

La denominazione “Südtiroler Marille” e/o “Marille dell’Alto Adige” è esclusivamente riservata all’acquavite di frutta ottenuta da albicocche fermentate nella Provincia Südtirol/Alto Adige, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Südtirol/Alto Adige.

4. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto fermentato di albicocche (*Prunus armeniaca L.*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100 % vol;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) Zona geografica interessata

L’intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L’acquavite di frutta “Südtiroler Marille” e/o “Marille dell’Alto Adige” è ottenuta dal mosto di albicocche fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco, con separazione delle teste e delle code.

Il *grado di maturazione della frutta* esercita un particolare effetto sul gusto e sull’aroma dell’acquavite di frutta. I distillatori dell’Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme dell’albicocca. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado e l’eventuale invecchiamento, devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell’ 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione di “Südtiroler Marille”



e/o “*Marille 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. “*Südtiroler Marille*” e/o “*Marille dell’Alto Adige*” può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione della “*Südtiroler Marille*” e/o “*Marille dell’Alto Adige*”, così come documentato in numerose testimonianze storiche ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda *Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol* - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarità dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Marille*” e/o “*Marille dell’Alto Adige*” consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- la *denocciolatura*, l’eliminazione dei piccioli e dei noccioli prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Marille*” e/o “*Marille dell’Alto Adige*”;
- la *macinazione e fermentazione immediata* di albicocche sane e mature;
- la *fermentazione* a temperatura media-bassa; l’oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- la *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L’acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all’acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull’aroma e sul gusto dell’acquavite di frutta. L’acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell’acquavite finita. L’acquavite di frutta “*Südtiroler Marille*” e/o “*Marille dell’Alto Adige*” era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest’uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette “*Lagelen*”, erano inoltre utilizzate per il trasporto dell’acquavite di frutta.

La particolarità del distillato “*Südtiroler Marille*” e/o “*Marille dell’Alto Adige*” consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell’effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell’esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

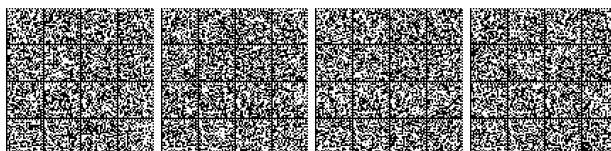


g) Nome e indirizzo del richiedente

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

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

Il "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.



**SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER KIRSCH” E/O “KIRSCH DELL'ALTO ADIGE”**

5. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “Südtiroler Kirsch” e/o “Kirsch dell’Alto Adige”

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta da ciliegie (Prunus avium ssp.)*

La denominazione “Südtiroler Kirsch” e/o “Kirsch dell’Alto Adige” è esclusivamente riservata all’acquavite di frutta ottenuta da ciliegie fermentate nella Provincia “Südtirol/Alto Adige”, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della provincia Südtirol/Alto Adige.

6. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di ciliegie (*Prunus avium ssp.*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100 % vol;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di 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 etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) Zona geografica interessata

L’intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L’acquavite di frutta “Südtiroler Kirsch” e/o “Kirsch dell’Alto Adige” è ottenuta dal mosto di ciliegie fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco, con separazione delle teste e code.

Il *grado di maturazione della frutta* esercita un particolare effetto sul gusto e l’aroma dell’acquavite di frutta. I distillatori dell’Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme delle ciliegie. La macinazione, fermentazione, distillazione, la riduzione a grado, l’eventuale invecchiamento devono avvenire nella zona geografica Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, 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 del fermentato, ove previsto, avviate alla distillazione. Nella preparazione del “Südtiroler Kirsch” e/o “Kirsch 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. "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

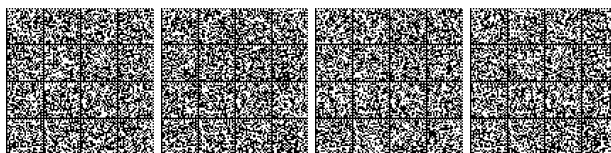
La produzione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige", così come documentato in numerose testimonianze storiche ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda *Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894*). La particolarità dell'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- *Eliminazione*, completa o in parte, *dei piccioli ed dei noccioli*. L'eliminazione dei noccioli prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige";
- *macinazione e fermentazione* immediata delle ciliegie sane e mature;
- la *fermentazione* a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- la *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto dell'acquavite di frutta.

La particolarità del distillato "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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



g) Nome e indirizzo del richiedente

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

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

Il "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.



**SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER ZWETSCHGELER” E/O “ZWETSCHGELER DELL'ALTO ADIGE”**

7. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell'Alto Adige*”

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta con prugne (Prunus domestica L.)*

La denominazione “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell'Alto Adige*” è esclusivamente riservata all’acquavite di frutta ottenuta da prugne fermentate nella Provincia “Südtirol/Alto Adige”, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Südtirol/Alto Adige.

8. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto fermentato di prugne (*Prunus domestica L.*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100 % vol;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcol a 100 % in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) Zona geografica interessata

L’intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L’acquavite di frutta “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell'Alto Adige*” è ottenuta dal mosto di prugne fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco, con separazione delle teste e code.

Il *grado di maturazione della frutta* esercita un particolare effetto sul gusto e sull’aroma dell’acquavite di frutta. I distillatori dell’Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme della prugna. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado e l’eventuale invecchiamento, devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell’ 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



del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione del “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler 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. “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell’Alto Adige*” può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell’Alto Adige*”, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda *Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol* - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarità dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell’Alto Adige*” consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- la *denocciolatura*. L’eliminazione dei piccioli e dei noccioli prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell’Alto Adige*”;
- la *macinazione* e la *fermentazione* di prugne sane e mature;
- la *fermentazione* a temperatura media-bassa; l’oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- la *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L’acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all’acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull’aroma e sul gusto dell’acquavite di frutta. L’acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell’acquavite finita. L’acquavite di frutta “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell’Alto Adige*” era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest’uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette “Lagelen”, erano inoltre utilizzate per il trasporto dell’acquavite di frutta.

La particolarità del distillato “*Südtiroler Zwetschgeler*” e/o “*Zwetschgeler dell’Alto Adige*” consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell’effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell’esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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



g) Nome e indirizzo del richiedente.

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

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

Il “Südtiroler Zwetschgeler” e/o “Zwetschgeler dell'Alto Adige” deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.



SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER OBSTLER” E/O “OBSTLER DELL'ALTO ADIGE”

9. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “Südtiroler Obstler” e/o “Obstler dell'Alto Adige”

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta da mele e pere (Malus domestica Borkh. e Pyrus communis L.)*

La denominazione “Südtiroler Obstler” e/o “Obstler dell'Alto Adige” è esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da mele e pere coltivate e fermentate nella Provincia Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Südtirol/Alto Adige.

10. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di mele e pere (*Malus domestica Borkh.* e *Pyrus communis L.*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcol a 100 % in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;
- almeno il 15% dell'alcole deve essere ottenuto dalla distillazione del fermentato di mosto di pera (*Pyrus communis L.*).

c) Zona geografica interessata

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

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta “Südtiroler Obstler” e/o “Obstler dell'Alto Adige” è ottenuta per distillazione del mosto di mele e pere coltivate, fermentate in Südtirol/Alto Adige e distillate direttamente mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e code.

La provenienza, oltre al grado di maturazione della frutta, esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme delle mele e delle pere.

La coltivazione e lo stoccaggio delle mele e pere, la macinazione, fermentazione, distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura devono avvenire nella zona geografica Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, 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 del fermentato, ove previsto, avviate alla distillazione. Nella preparazione di “*Südtiroler Obstler*” e/o “*Obstler 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. L’acquavite di frutta “*Südtiroler Obstler*” e/o “*Obstler dell’Alto Adige*” può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

Mele e pere vengono coltivate da fine ‘800 in Südtirol/Alto Adige.

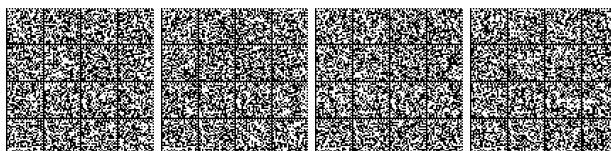
La particolarità dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Obstler*” e/o “*Obstler dell’Alto Adige*” consiste soprattutto nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

- la *maturazione uniforme* delle mele e delle pere nella fase post-raccolta, con particolare riferimento allo stoccaggio in appositi contenitori (*bins*) in celle frigo e/o atmosfera controllata, con maturazione a temperatura uniforme e controllo giornaliero della maturazione;
- il *processo di macinazione a grana uniforme* con eventuale abbassamento del pH;
- la fermentazione a temperatura media-bassa; l’oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- l’*eliminazione* completa o in parte *dei piccioli e dei semi* prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Obstler*” e/o “*Obstler dell’Alto Adige*”;
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- la *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L’acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all’acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull’aroma e sul gusto dell’acquavite di frutta. L’acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell’acquavite finita. L’acquavite di frutta “*Südtiroler Obstler*” e/o “*Obstler dell’Alto Adige*” era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest’uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, i cosiddetti “Lagelen”, erano inoltre utilizzate per il trasporto della dell’acquavite di frutta.

La particolarità dell’acquavite di frutta “*Südtiroler Obstler*” e/o “*Obstler dell’Alto Adige*” consiste, pertanto, nella provenienza e la scelta della materia prima, nell’effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell’esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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



g) Nome e indirizzo del richiedente

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

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

Il "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.



SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER GRAVENSTEINER” E/O “GRAVENSTEINER DELL'ALTO ADIGE”

11. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *“Südtiroler Gravensteiner” e/o “Gravensteiner dell’Alto Adige”*

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta con mele Gravensteiner (Malus domestica Borkh., c.v. Gravensteiner)*

La denominazione *“Südtiroler Gravensteiner” e/o “Gravensteiner dell’Alto Adige”* esclusivamente riservata all’acquavite di frutta ottenuta da mele Gravensteiner coltivate e fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

12. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di mele Gravensteiner (*Malus domestica Borkh., c.v. Gravensteiner*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcol metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 % in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

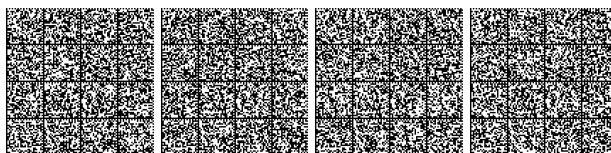
c) Zona geografica interessata

L’intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L’acquavite di frutta *“Südtiroler Gravensteiner” e/o “Gravensteiner dell’Alto Adige”* è ottenuta per distillazione del mosto di mele Gravensteiner coltivate e fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto oppure dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco, con separazione delle teste e delle code. La *provenienza*, oltre al *grado di maturazione della frutta*, esercita un particolare effetto sul gusto e sull’aroma dell’acquavite. I distillatori dell’Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme della mela Gravensteiner.

La coltivazione delle mele Gravensteiner, la macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l’eventuale invecchiamento, l’imbottigliamento e l’etichettatura devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell’ 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner 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. L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

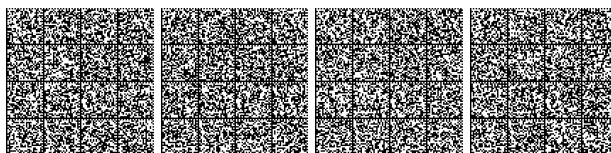
Mele Gravensteiner vengono coltivate da fine '800 in Südtirol/Alto Adige. La particolarità dell'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

- la *maturazione uniforme* delle mele Gravensteiner nella fase post-raccolta, con particolare riferimento al stoccaggio in appositi contenitori (*bins*) in celle frigo e/o atmosfera controllata, con maturazione a temperatura uniforme e il controllo quotidiano della maturazione;
- il processo di *macinazione a grana uniforme* con eventuale abbassamento del pH;
- la *fermentazione a temperatura media-bassa*; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- l'*eliminazione* completa o in parte *dei piccioli e dei semi* prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige";
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- la *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali; tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta, l'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese; le piccole botti di legno, i cosiddetti "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto della dell'acquavite di frutta.

La particolarità del distillato "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella provenienza e la scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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



g) Nome e indirizzo del richiedente

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

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

L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.



**SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“SÜDTIROLER GOLDEN DELICIOUS” E/O “GOLDEN DELICIOUS DELL'ALTO
ADIGE”**

13. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *“Südtiroler Golden Delicious” e/o “Golden Delicious dell’Alto Adige”*

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di frutta, ottenuta con mele Golden Delicious (Malus domestica Borkh., c.v. Golden Delicious)*

La denominazione *“Südtiroler Golden Delicious” e/o “Golden Delicious dell’Alto Adige”* è esclusivamente riservata all’acquavite di frutta ottenuta da mele Golden Delicious coltivate e fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

14. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di mele Golden Delicious (*Malus domestica Borkh., c.v. Golden Delicious*) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;
- 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;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcol metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.
- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

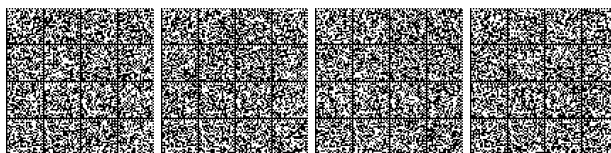
c) Zona geografica interessata

L’intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L’acquavite di frutta *“Südtiroler Golden Delicious” e/o “Golden Delicious dell’Alto Adige”* è ottenuta per distillazione del mosto di mele Golden Delicious coltivate, stoccate, fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto oppure dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco, con separazione delle teste e delle code. La *provenienza*, oltre al *grado di maturazione della frutta*, esercita un particolare effetto sul gusto e sull’aroma dell’acquavite. I distillatori dell’Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme della mela Golden Delicious.

La coltivazione e lo stoccaggio delle mele Golden Delicious, la macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l’eventuale invecchiamento, l’imbottigliamento e l’etichettatura devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell’ 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione dell'acquavite di frutta "*Südtiroler Golden Delicious*" e/o "*Golden Delicious 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. L'acquavite di frutta "*Südtiroler Golden Delicious*" e/o "*Golden Delicious dell'Alto Adige*" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

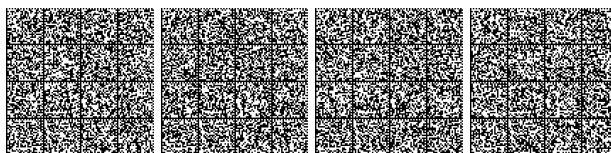
Mele Golden Delicious vengono coltivate dalla metà del '900 in notevole quantità in Südtirol/Alto Adige. La particolarità dell'acquavite di frutta "*Südtiroler Golden Delicious*" e/o "*Golden Delicious dell'Alto Adige*" consiste soprattutto nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

- la *maturazione uniforme* delle mele Golden Delicious nella fase post-raccolta, con particolare riferimento al stoccaggio in appositi contenitori (*bins*) in celle frigo e/o atmosfera controllata, con maturazione a temperatura uniforme e controllo giornaliero della maturazione;
- il *processo di macinazione a grana uniforme* con eventuale abbassamento del pH;
- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;
- l'*eliminazione* completa o in parte *dei piccioli e dei semi* prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "*Südtiroler Golden Delicious*" e/o "*Golden Delicious dell'Alto Adige*";
- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di *distillazione* in impianti continui o discontinui;
- La *riduzione a grado* avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "*Südtiroler Golden Delicious*" e/o "*Golden Delicious dell'Alto Adige*" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, i cosiddetti "*Lagelen*", erano inoltre utilizzate per il trasporto della dell'acquavite di frutta.

La particolarità dell'acquavite di frutta "*Südtiroler Golden Delicious*" e/o "*Golden Delicious dell'Alto Adige*" consiste, pertanto, nella provenienza e la scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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



g) Nome e indirizzo del richiedente

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

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

L'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

14A03710

**MINISTERO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO****Autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria rilasciata
alla società «Be Trust Fiduciaria S.r.l», in Milano.**

Con D.D. 30 aprile 2014, emanato dal Ministero dello sviluppo economico, la Società «Be Trust Fiduciaria S.R.L.», con sede legale in Milano, C.F. e numero di iscrizione al registro delle Imprese 08409660969, è autorizzata all'esercizio dell'attività fiduciaria, di cui alla legge 23 novembre 1939, n. 1966 ed al R.D. 22 aprile 1940, n. 531.

14A03707

LOREDANA COLECCHIA, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2014-GU1-113) Roma, 2014 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

