

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 31 luglio 2014

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 "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige". (14A06231)

(GU n.185 del 11-8-2014)

IL CAPO DIPARTIMENTO
delle politiche europee e internazionali
e dello sviluppo rurale

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 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 modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297, recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori;

Visto il decreto ministeriale 13 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010, contenente disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose;

Vista l'intesa raggiunta dalla filiera produttiva nella definizione della scheda tecnica della indicazione geografica "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige";

Decreta:

Art. 1

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 4

Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, e' approvata la scheda tecnica della indicazione geografica "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige", riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 2014

Il Capo Dipartimento: Blasi
Allegato A

SCHEDA TECNICA

Indicazione Geografica

"Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige".

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Genziana.

La denominazione "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" e' esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta distillando il fermentato di radici di genziana (*Gentiana lutea* L.) eventualmente con l'aggiunta di alcole etilico di provenienza agricola, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

Descrizione della bevanda spiritosa.

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

e' ottenuta esclusivamente da radici di genziana (*Gentiana lutea* L.) fermentate e distillate a fuoco diretto o mediante vapore acqueo con l'aggiunta di alcole etilico di provenienza agricola;

il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5 % vol;

non e' aromatizzata;

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

la distillazione e' effettuata a meno di 86 % vol ed e' autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

tenore di alcole metilico non superiore a 1000 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.

La bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" e' ottenuta per distillazione del fermentato di radici di genziana fresche o essiccate, con aggiunta di alcole etilico di origine agricola. La distillazione avviene mediante impianti a lavorazione continua o discontinua a vapore diretto, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code. Nella produzione di "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" vengono utilizzati almeno 10 kg di radici essiccate o la quantita' equivalente di radici fresche di *Gentiana lutea* L. per hl di alcol 100 %. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

La distillazione del fermentato deve essere effettuata a meno dell'86 per cento in volume. Entro tale limite e' 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 Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformita' alle definizioni di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'Allegato I del Regolamento CE n. 110/2008. La bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" puo' 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.

La produzione della bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige", ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione. La particolarita' della bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

la macinazione delle radici e l'aggiunta di acqua;

la fermentazione e la macerazione a temperatura media bassa delle radici sane e pulite; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente piu' fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

il tradizionale processo di distillazione mediante impianti a lavorazione discontinua; i vapori alcolici ottenuti a bassa gradazione consentono di mantenere nel prodotto molteplici componenti aromatici che contribuiscono a conferire il tipico carattere organolettico della bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige";

la riduzione a grado avviene con acqua potabile della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige o puo' essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e' 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 della bevanda spiritosa. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado e' quantitativamente importante dato che costituisce la meta' della bevanda spiritosa finita. La bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilita' di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o piu' bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, i cosiddetti "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto della bevanda spiritosa.

La particolarita' della bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana 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 e' 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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.

La bevanda spiritosa "Südtiroler Enzian" e/o "Genziana dell'Alto
Adige" deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo
27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.