

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 24 novembre 2014

Approvazione della scheda tecnica della «Grappa Friulana» o «Grappa del Friuli», in 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. (14A09262)

(GU n.280 del 2-12-2014)

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 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'istanza di registrazione dell'indicazione geografica "Grappa del Friuli" o "Grappa Friulana" presentata dalla Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini;

Verificata la conformita' 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 "Grappa Friulana" o "Grappa del Friuli" pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 185 dell'11 agosto 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, e' approvata la scheda tecnica della indicazione geografica "Grappa Friulana" o "Grappa del Friuli", riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 24 novembre 2014

Il direttore generale: Assenza

Allegato A

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA  
"GRAPPA FRIULANA" O "GRAPPA DEL FRIULI"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Grappa friulana o Grappa del Friuli

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

La denominazione Grappa friulana o Grappa del Friuli (da qui in poi Grappa Friulana) e' esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Friuli-Venezia Giulia nonche' distillata e imbottigliata in impianti ubicati nel medesimo territorio.

2. Descrizione della bevanda spiritosa

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

e' ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua;

alle vinacce puo' essere aggiunta una quantita' di fecce non superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate;

la quantita' di alcole proveniente dalle fecce non puo' superare il 35 % della quantita' totale di alcole nel prodotto finito;

la distillazione e' effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86 % vol.;

e' autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1.000 g/hl di alcole a 100 % vol.;

non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

non e' aromatizzata; cio' non esclude i metodi di produzione tradizionali individuati alla successiva lettera d);

puo' contenere caramello aggiunto solo come colorante per la Grappa sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

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

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

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.

il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 40 % vol..

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La Grappa Friulana e' ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate. Nella produzione della Grappa Friulana e' consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantita' di alcole proveniente dalle fecce non puo' superare il 35 per cento della quantita' totale di alcole nel prodotto finito. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino puo' avvenire mediante aggiunta delle fecce alle vinacce prima del passaggio in distillazione, o mediante disalcolazione in parallelo della vinaccia e delle fecce e invio alla distillazione della miscela delle due flemme, o dei vapori alcolici, o 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 continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno di 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 delle vinacce, delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione nonche' delle flemme.

Nella preparazione della Grappa Friulana e' consentita l'aggiunta di

piante aromatiche o loro parti nonche' frutta o loro parti secondo i metodi di produzione tradizionali;

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;

caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

Nella denominazione di vendita della Grappa Friulana deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti, se utilizzate.

La Grappa Friulana puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini, "vecchia" o "invecchiata" per la grappa sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati ne' rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio del Friuli-Venezia Giulia. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la grappa invecchiata almeno 18 mesi. Puo' essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

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

In Friuli le prime tracce di lavorazione delle vinacce per trarne bevande alcoliche vengono fatte risalire dallo studioso Luigi Papo de Montona al VI secolo d.C. nel Cividalese ad un insediamento di popolazioni burgunde che mutuarono dalla "fermentazione" delle mele quella delle vinacce. Nel basso Medio Evo, da atti del 1451 si apprende l'esistenza a Cividale del Friuli di un apparecchio

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.

metallico (alambicco) per la produzione di acquavite e a partire dal XVI secolo numerosi documenti segnalano l'esistenza di intensi commerci di acquavite, originari sia dal Friuli veneto, sia dalla contea austriaca di Gorizia e viene pubblicato un trattato di un protomedico di Gorizia del 1548 intitolato "Dall'acquavite e alle sue mirabili virtu'". Nel XVIII secolo nel Friuli austriaco i documenti sulla produzione dell'acquavite si fanno sempre piu' numerosi e nel 1744 si ha un importante provvedimento dell'Imperatrice Maria Teresa d'Austria che permette la libera distillazione familiare. Nella stessa epoca anche in altre zone del Friuli si trovano testimonianze dei vari utilizzi dell'acquavite di vinaccia, sia come bevanda, sia a scopi medicinali.

In una statistica industriale del 1890 riguardante la provincia di Udine risultano registrate 33 distillerie di materia vinosa e vino per un totale di 36 alambicchi semplici a fuoco diretto che distillavano principalmente vinaccia rispetto ad altre materie prime. A queste andavano aggiunte 238 distillerie agrarie attive, anch'esse utilizzanti in larghissima parte vinacce, a cui andavano aggiunte ulteriori 532 distillerie considerate inattive. Questo proliferare di distillerie, unico in tutt'Italia, era il frutto di una favorevole legislazione fiscale austriaca, perdurata fino al 1866, che aveva incentivato il diffondersi di tanti piccoli e piccolissimi impianti di distillazione, la cui produzione era finalizzata ai consumi familiari e (mediante la vendita dei prodotti) all'integrazione del modesto reddito generato dalle attivita' agricole del tempo.

Nel 1909, all'epoca dell'entrata in vigore della disciplina che introduce la tassa giornaliera sui piccoli impianti di distillazione nelle imprese agricole, una pubblicazione della Camera di commercio di Udine attesta l'esistenza di 42 distillerie a contatore e di 70 piccole distillerie agrarie con distillazione prevalente di vinaccia rispetto ad altre materie prime. Ed e' proprio negli anni a cavallo fra il XIX e il XX secolo che si diffuse in queste terre l'uso comune della denominazione "grappa" con specifico riferimento all'acquavite di vinaccia, consolidandosi e andando a sostituire i termini dialettali dei secoli precedenti. La legislazione dello Stato, che a partire dagli Anni '50 del secolo scorso ando' ha disciplinato la produzione dei distillati, codifico' anche la bevanda spiritosa "grappa", qualificandola oggettivamente e attribuendole un primo importante riconoscimento sul piano normativo senza entrare nel merito delle tradizioni e distinzioni regionali, prevalentemente legate alla distillazione di vinacce originarie del posto e ad alcune differenziazioni nei metodi di produzione. Furono consorzi, associazioni di distillatori e singole imprese a coltivare, difendere e codificare i disciplinari delle grappe regionali con le specifiche peculiarita' e tipicita', nel quadro della disciplina nazionale, nella quale tutti si riconoscevano. Una testimonianza in tal senso e' data dai convegni nazionali della grappa che si sono susseguiti a partire dal 1968 fino agli inizi degli Anni '90. Tutti i convegni, hanno avuto una marcata caratterizzazione regionale e tradizionale e hanno coinciso con la lenta formazione di una disciplina comunitaria. Con il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 la "Grappa Friulana" e' stata iscritta per la prima volta nell'allegato II delle denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose. I distillatori friulani furono tra i principali animatori di questo duplice processo e gli atti dei convegni, - succedutisi in circa 25 anni - ne offrono una eloquente e puntuale testimonianza.

Nel 1995, secondo i dati del Ministero delle finanze e dell'UTIF di Udine erano attive in Friuli 15 distillerie di grappa che

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.

producevano un po' piu' del 9% della grappa prodotta in Italia (798.725 litri anidri su una produzione nazionale di 8,729.800 litri anidri); percentuale questa che si colloca entro la forbice del livello massimo del 12,32% del 1968 e di quello minimo del 7,86% del 1972. La distillazione avveniva in prevalenza con impianti discontinui, ma anche con impianti continui e a bagnomaria. Le vinacce avviate alla distillazione ammontavano a circa 17.500 t e provenivano in larghissima misura da vitigni presenti in Friuli-Venezia Giulia.

#### Fonti e letteratura

Dati statistici del Ministero delle finanze e UTIF di Udine, Grappa: legittimazioni in Italia e in Friuli (UD GO PN); esportazioni grappa dall'Italia e dal Friuli; quantita' corrispondenti ai contrassegni di Stato distribuiti dall'UTIF di Udine (1968-1995)

Atti dei Convegni nazionali della grappa (anni 1968, 1970, 1971, 1972, 1974, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1987, 1990, 1993) :

Brunoro, A., L'industria distillatoria in provincia di Udine, "Terra Friulana", n. 1, 1963

Ministero di agricoltura, industria e commercio, Statistica industriale. Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Udine, Eredi Botta, Roma, 1890.

Papo, legge n. - Pesenti, A., La Grappa, Forte, Milano, 1984

Sensidoni, A. - Domenis, S. - Da Porto, La grappa friulana, "Identita'", anno III (1984), n. 1, pp. 70-81.

Id., La grappa friulana. Nota II, "Identita'", anno III (1984), n. 3, pp. 64-79.

Valentinis, G., Guida delle industrie e del commercio del Friuli, Camera di commercio e Associazione fra commercianti ed esercenti della citta' e della Provincia di Udine, Udine, 1910.

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

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

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

La Grappa Friulana deve essere etichettata in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi.

1. Il termine Grappa Friulana puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti per il 100% in peso dalla vinificazione di uve di tale vitigno; e' ammessa una tolleranza di altri vitigni fino ad un massimo del 15% in peso;

b) ai nomi di non piu' 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 e' 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 e' vietato utilizzare i simboli e le diciture (DOC, DOCG e IGT) (DOP, IGP) sia in sigla che per esteso;

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

2. Per le grappe che rispondono contemporaneamente a piu' riferimenti di cui ai precedenti punti a), b) e c) deve comunque

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.

essere utilizzata una sola denominazione di vendita.

h) Nome e indirizzo del richiedente

Federvini - Federazione Italiana Industriali Produttori,  
Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi,  
Aceti ed affini - via Mentana 2b, 00185 Roma.