

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

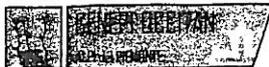
COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica «Genepi' del Piemonte» (11A06621)

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del decreto ministeriale 13 maggio 2010 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010) riguardante «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», si comunica che l'Associazione per la tutela e valorizzazione del Genepi' delle Valli Occitane Piemontesi, in data 22 febbraio 2011, ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Genepi' del Piemonte», di cui alla scheda tecnica allegata.

Le eventuali opposizioni motivate alla registrazione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dai soggetti controinteressati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, come disposto dall'art. 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEL GENEPI DELLE VALLI OCCITANE PIEMONTESI



SCHEDA TECNICA

GENEPI DEL PIEMONTE

a) Denominazione **Genepi del Piemonte**

a1) Categoria: Liquore

Liquori di piante genepi - Allegato 2 - categoria 32 - paragrafo c - punto ii del Reg CE n 110 del 2008

b) Descrizione della bevanda spiritosa

Il liquore "Genepi del Piemonte" si ottiene tramite l'estrazione dei principi attivi delle piante appartenenti alle specie *Artemisia genipi* Weber, *A. mutellina* Vill., *A. glacialis* L., *A. nivalis* Br.-Bl., *A. petrosa* Jan., per infusione o sospensione delle piante stesse in soluzione idroalcolica. Il genepi impiegato deve provenire da coltivazioni situate nei comuni definiti nell'elenco al punto c. E' ammesso l'impiego di un massimo del 10% p/p di piante di genepi spontanee. L'estrazione può essere dinamica o statica. Il macerato ottenuto è unito ad una soluzione zuccherina e filtrato.

Il "Genepi del Piemonte" deve presentare le seguenti caratteristiche: titolo alcolometrico volumico minimo: 30%; contenuto in zucchero minimo: 100 g per litro di prodotto espresso come zucchero invertito; può essere utilizzato saccarosio o sciroppo di glucosio. Il prodotto è caratterizzato dall'assenza di coloranti

Nel "Genepi del Piemonte" si possono riscontrare i seguenti principi attivi estratti dalle piante: α/β thujone, β -pinene, 1,8 cineolo, borneolo, umbellifolide, idroperossi - telekine, costunolide, genepolide, eupatilina, in proporzione variabile a seconda della specie e varietà (ecotipi e selezioni) di *Artemisia* utilizzata.

Il liquore si presenta di colore che può variare dal verdolino al giallo ambrato. A livello olfattivo è intenso e persistente. Può presentare delle note floreali che ricordano la camomilla, la ginestra, l'achillea. I sentori fruttati maggiormente riscontrati sono gli agrumi e la frutta secca. Si possono riscontrare note erbacee, speziate e tostate. Al gusto risulta caldo, morbido e può essere amabile o secco. Emergono componenti amare tipiche della pianta, è sapido e di buona persistenza in bocca. Nel caso di un liquore prodotto per sospensione il colore risulta assente, generalmente emergono note floreali tipiche del geranio, ha note speziate di anice e risulta meno morbido al palato.

c) Definizione della zona geografica interessata

La quota ottimale di coltivazione è stata individuata al di sopra dei 1500 m s.l.m., su terreni esposti a sud, considerato che le piante difficilmente si adattano alle temperature elevate di quote più basse. Possono essere ammesse altitudini inferiori, comunque mai al disotto dei 1400 m s.l.m., quando ciò sia giustificato da particolari favorevoli esposizioni e da risultati qualitativi dimostrabili.

La coltivazione delle piante è ammessa nel territorio amministrativo dei comuni delle Province di Cuneo e Torino come riportate nell'elenco sottostante:

SEDE OPERATIVA > 12100 CUNEO - Confreria - Via Valle Meira, 98 - Tel. 0171 611 091 - Fax 0171 613 961
SEDE LEGALE > c/o Associazione "Espaci occitan" - 12025 DRONERO (CN) - Via Valmaira, 19 - Tel. 0171 904 075
P.IVA 03126400047 C.F. 02878280045



Provincia di Cuneo

Acceglio, Aisone, Alto, Argentera, Bagnolo Piemonte, Barge, Bellino, Boves, Briga Alta, Brossasco, Busca, Canosio, Caprauna, Cartignano, Casteldefino, Castelmagno, Celle di Macra, Chiesa di Pesio, Crissolo, Demonte, Dronero, Elva, Entracque, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassinò, Gambaasca, Gressano, Limone Piemonte, Macra, Magliano Alpi, Marmora, Martiniana Po, Melle, Moiola, Montaldo di Mondovì, Monterosso Grana, Oncino, Ormea, Ostana, Paesana, Pamparato, Peveragno, Pietraporzio, Pontechianale, Pradives, Prazzo, Priola, Rittana, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccabruna, Roccafortè Mondovì, Roccavione, Sambuco, Sampeyre, San Damiano Macra, Sanfront, Stroppa, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Vermante, Villar San Costanzo, Vinadio, Viola.

Provincia di Torino

Aia di Stura, Alica Superiore, Almese, Alpette, Andrate, Angrogna, Balme, Bardonecchia, Bobbio Pellice, Borgiallo, Brosso, Bruzolo, Bussoleno, Canischio, Cantorina, Caprie, Carema, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Ceres, Ceresole Reale, Cesana Torinese, Chialamberto, Chianocco, Chiomonte, Cintano, Claviere, Coassolo Torinese, Coazze, Collioretto Castelnuovo, Condove, Corio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Fenestrelle, Fiano, Forno Canavese, Frassinetto, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Graverè, Groscavallo, Ingria, Inverso Pinasca, Lemie, Locana, Lugnacco, Massello, Mattie, Meana di Susa, Meugliano, Mezzenile, Mompantero, Monastero di Lanzo, Moncenisio, Noasca, Nomaglio, Novalesa, Oulx, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Pont Canavese, Prapelato, Prali, Pramollo, Pratigione, Quincinetto, Ribordone, Ronco Canadese, Rora, Roreto Chisone, Rubiana, Ruglio, Salbertrand, Saiza di Pinerolo, San Colombano Belmonte, San Germano Chisone, San Giorio di Susa, Sant Antonino di Susa, Sauze di Cesana, Sauze d'Oulx, Sestriere, Settimo Vittone, Sparone, Tavagnasco, Torre Pellice, Trausella, Traversella, Traves, Usseaux, Usseglio, Vaie, Val della Torre, Vallo Torinese, Valprato Soana, Varisella, Venaus, Vico Canavese, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Pellice, Vistrorio, Viù.

Il liquore "Genepi del Piemonte", oltre che nei comuni elencati, deve essere prodotto nei comuni direttamente confinanti con quelli sopra definiti e/o nei comuni dove è storicamente dimostrata la produzione tradizionale del liquore di genepi, siti nel territorio italiano delle Province di Cuneo e Torino.

Il periodo minimo per il riconoscimento della tradizionalità di produzione è 25 anni.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa:

Il liquore ottenuto per infusione è preparato a partire da piante essiccate, poste in contenitori di acciaio inox e riempiti con una soluzione idroalcolica con grado alcolico variabile tra i 70° e i 90° e lasciate in infusione per un tempo variabile tra i 30 e i 60 giorni nel caso di estrazioni statiche.

Se si utilizzano estrattori "dinamici", dotati di cilindri oscillanti, si riducono i tempi dell'infusione.

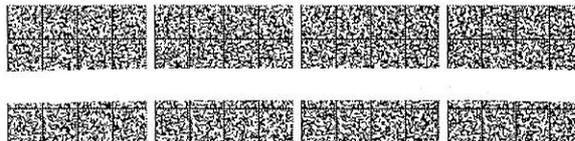
Dopo il ciclo estrattivo l'infuso viene torchiato e addizionato ad una miscela di acqua e zucchero per completare la preparazione del liquore. È possibile distillare una parte dell'infuso in alambicchi in corrente di vapore e aggiungerlo al momento della preparazione del liquore.

Se necessario si corregge il grado alcolico con aggiunta di alcool etilico. In seguito il genepi viene lasciato riposare per ottenere la spontanea sedimentazione delle parti insolubili, poi separate per filtrazione, fino ad ottenere un prodotto trasparente o brillante.

La quantità minima di pianta essiccata deve essere di 7 g/l di liquore finito. Per pianta essiccata si intende la pianta che ha perso la maggior parte dell'acqua per disidratazione.

Il liquore ottenuto per "sospensione" è preparato a partire da piante essiccate, collocate su apposite griglie sospese sulla soluzione idroalcolica, in contenitori chiusi ermeticamente dove lo spazio di testa saturo di alcool estrae le componenti più volatili delle piante. Il procedimento dura circa 90 giorni.

Dopo la sospensione, per la preparazione del liquore si procede con lo stesso metodo descritto precedentemente utilizzando la miscela estraente; il liquore finito necessita di 100 - 150 giorni di affinamento in bottiglia. In questo caso il liquore si presenta incolore.



Nella preparazione del "Genepi del Piemonte" possono essere impiegate sostanze aromatizzanti naturali derivate da altre piante aromatiche definite nell'Art 3 paragrafo 2 lettera C del Regolamento CE n° 1334/2008 o preparazioni aromatiche derivate da altre piante aromatiche definite nell'Art 3 paragrafo 2 lettera D del medesimo regolamento; in ogni caso non possono essere aggiunte in misura superiore al 10% della quantità totale di *Artemisia* utilizzata.

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

Storia

Tra le genti delle Alpi occidentali, ed in particolare nel territorio conosciuto come "Occitania", l'utilizzo della pianta officinale del genepi ha storicamente rappresentato un diffuso metodo terapeutico per molte patologie infiammatorie e digestive.

Nella seconda metà del 1700, a Fenestrelle, il Regio Notaio Stefano Pin introdusse per primo nelle Valli Occitane Piemontesi la distillazione e l'alambicco. Suo figlio Stefano Giuseppe, a causa dell'occupazione napoleonica del Piemonte, non seguì la carriera notarile del padre ma, approfittando delle prove e degli studi di questi, diede avvio alla produzione del genepy distillando quello raccolto sui monti tra Fenestrelle ed il Colle del Sestriere. Descrisse dettagliatamente, su un ricettario datato "1823", i sistemi e i metodi usati nella produzione. La prima distilleria fu fondata nel 1823 proprio a Fenestrelle.

Intorno alla metà del 1900, visto il considerevole aumento degli opifici di trasformazione dell'erba in liquore, e per far fronte ad una richiesta sempre maggiore di materia prima, a partire dagli anni '60 vengono avviate le prime coltivazioni di genepi.

A partire dagli anni '70 sono iniziati i primi studi sulla sua coltivazione. Nel 2000 in Piemonte è iniziata una concreta azione per la tutela e la valorizzazione a supporto della coltivazione del genepi. Nel 2003 le Province di Torino e Cuneo hanno avviato alcuni progetti dedicati allo sviluppo della coltivazione del genepi, con lo scopo di definire le tecniche di coltivazione ottimali e valutare la possibilità di espansione della coltivazione. Nel 2006 la Regione Piemonte - Settore Servizi di Sviluppo Agricolo - ha promosso e finanziato un progetto a Regia Regionale dal titolo: "Genepy: sviluppo di tecniche innovative a supporto della coltivazione e della trasformazione del genepy in Piemonte", dal quale provengono la maggior parte delle informazioni contenute nella presente scheda.

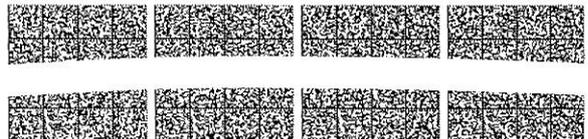
Coltivazione

Con il nome popolare di genepi sono classificate 5 specie di piante ascritte al genere *Artemisia* L., della famiglia delle Asteraceae: *Artemisia genipi* o (sin.: *A. spicata*) (Genepi nero), *Artemisia mutellina* (sin.: *A. umbelliformis*; *A. laxa*) (Genepi bianco), *Artemisia glacialis* (Genepi dei ghiacciai), *Artemisia nivalis* (Genepi delle nevi) e *Artemisia eriantha* (sin.: *A. petrosa*) (Genepi delle rocce).

L'*Artemisia mutellina* Vill. è la specie che meglio si adatta alla coltivazione, che avviene ad una quota superiore ai 1500 m s.l.m., in zone esposte a sud, su terreni poco fertili e senza ristagni idrici. In considerazione dei luoghi dove cresce spontaneamente (morene glaciali, pietraie e pascoli magri d'alta quota) il genepi necessita di terreni poveri di sostanza organica e ricchi di scheletro.

L'irrigazione deve essere di soccorso e non finalizzata a incrementare la produzione. E' consentito l'uso di pacciamatura. La concimazione ed eventuale difesa fitosanitaria è da realizzarsi unicamente con prodotti ammessi dal Regolamento CE n° 2092/91 e successive modifiche, concernente la produzione biologica.

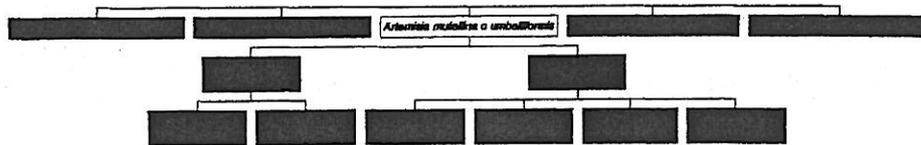
In caso di attacchi di malattie che mettano a rischio l'intera coltivazione è consentito l'utilizzo di prodotti di sintesi, che devono essere registrati per l'utilizzo sul genepi o, almeno, sulle piante officinali; all'atto della vendita deve essere allegata una certificazione di residuo 0.



Ecotipi

Esistono diverse varietà di *A. mutellina* coltivate, che si suddividono in due gruppi tra loro distinguibili sia morfologicamente sia chimicamente: l'occitano e lo svizzero.

Alla luce delle attuali conoscenze al gruppo occitano fanno capo gli ecotipi locali Elva, Val Chisone, Valle Gesso, Gran Paradiso (che prendono il nome dalle località di provenienza), mentre al gruppo svizzero appartengono le selezioni RAC 12 e RAC 16, selezionati dalla Stazione di Ricerca di Changin (CH) per il basso contenuto in thujoni.



Quadro riassuntivo delle specie di genepi, con selezioni e ecotipi di *A. mutellina*

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

La produzione del "Genepi del Piemonte" rispetta il Regolamento CE n° 110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.

Tenore in thujoni max: 35 mg/kg - Reg CE n 1334/2008 - allegato III - parte B

L'immissione al consumo del liquore "Genepi del Piemonte" deve avvenire secondo le modalità seguenti:

- il liquore deve essere posto in vendita in contenitori di vetro non colorato o che consentano di vedere il colore naturale del prodotto, nelle gamme di volume consentito.

- sulle confezioni o sulle etichette devono figurare le indicazioni previste dal D. L.vo del 27 gennaio 1992 n° 109 e succ. mod. per i prodotti confezionati.

Devono comunque essere presenti le seguenti indicazioni:

- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice.

g) nome indirizzo del richiedente

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi altresì denominata Associazione Genepi Occitan

Sede legale Via Valmaira 19 - c/o Espaci Occitan - 12025 Dronero (Cn)

Sede operativa: Via Valle Maira 98 - 12100 Confreria (Cn) - Tel: 0171/ 611091 Fax: 0171/613961
Cell: 331 833 34 33 sito internet: www.genepy.it mail: info@genepy.it

