

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica della «Grappa della Valle d'Aosta» o «Grappa de la Vallee d'Aoste». (17A02345)  
(GU n.75 del 30-3-2017)

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'Istituto tutela Grappa della Valle d'Aosta ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Grappa della Valle d'Aosta» o «Grappa de la Vallee d'Aoste», con nota del 7 settembre 2015 e integrata, per ultimo, con nota del 12 gennaio 2017, 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 e dello sviluppo rurale - 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.

Allegato

SCHEDA TECNICA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA  
«GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA»  
O «GRAPPA DE LA VALLEE D'AOSTE»

1. 1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste"

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

2. 2. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

E' incolore, tranne nei casi di aggiunta di vegetali o caramello o di invecchiamento in contenitori in legno, previsti nella lettera d).

E' trasparente e brillante, con sensazioni olfattive e retronasali, che spaziano dal floreale al fruttato, ed alla caratterizzazione aromatica, a seconda della materia prima utilizzata.

Il palato e' caldo, morbido, arricchito da sensazioni speziate per i prodotti invecchiati.

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 5



**Union Alimentari**  
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

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

La "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" ha:

un titolo alcolometrico non inferiore a 38% in volume;

un tenore di acidi volatili (espressi in acido acetico) non superiore a 50 g/hl di alcole per le grappe non invecchiate e 100 g/hl di alcole per le grappe invecchiate, stravecchie e riserva;

non e' aromatizzata, salvo quanto disposto dai metodi tradizionali descritti nella lettera d) con l'aggiunta di miele, piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o parte di frutti;

ha un contenuto in zucchero non superiore a 20 g/l, espresso come zucchero invertito;

se sottoposta ad invecchiamento di almeno 12 mesi puo' contenere caramello, che puo' essere aggiunto secondo quanto disposto alla lettera d);

L'elevata altitudine dei vigneti e le escursioni termiche nel periodo che precede la vendemmia favoriscono un'elevata sintesi ed accumulo di aromi varietali nelle bucce dell'uva. Il rigido inverno alpino che segue la fase di vendemmia e' un'altra caratteristica fondamentale per la conservazione dei profumi. Infine il coscienzioso utilizzo di piccoli impianti di distillazione discontinui permette la corretta estrazione del patrimonio di profumi caratteristici delle grappe della Valle d'Aosta.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" e' ottenuta tramite la distillazione, esclusivamente con impianto discontinuo, di vinacce fermentate o semifermentate, direttamente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco (impianto a bagnomaria). Nella produzione della grappa e' consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. Le materie prime sono ottenute esclusivamente da vitigni di cui sia autorizzata la coltivazione in Valle d'Aosta. Le materie prime devono essere in ottimo stato di conservazione ed essere ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta. La quantita' di alcole proveniente dalle fecce non puo' superare il 35 % 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. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione. La distillazione delle vinacce fermentate o semifermentate, in impianto esclusivamente discontinuo, deve essere effettuata a meno di 86 % in volume. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di appositi registri in cui sono riportati giornalmente i quantitativi delle vinacce e delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione.

Nella preparazione della "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" e' consentita l'aggiunta di miele, piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o parti di frutti secondo i metodi di produzione tradizionali. Le piante aromatiche tal quali o loro parti utilizzate nell'aromatizzazione della "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" sono: *Glycyrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genepi* L., *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea*

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

millefolium, Achillea moschata, Rosa canina L., Prunus persica L., Vanilla planifolia J. e A., Laurus nobilis L., Illicium verum H., Pinus cembra L., Thymus L.

E' ammessa l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro espresso come zucchero invertito.

Puo' essere utilizzato caramello come colorante per le grappe sottoposte ad invecchiamento di almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

La "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini «invecchiata» per la "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati ne' rivestiti, per un periodo non inferiore a 12 mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati sul territorio regionale. Sono consentiti i normali trattamenti di pulizia e conservazione del legno.

E' consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» per la "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" invecchiata almeno 18 mesi. La durata dell'invecchiamento puo' essere espressa in mesi o in anni.

La "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" deve essere distillata ed imbottigliata in Valle d'Aosta. Questo vincolo permette di tutelare le caratteristiche del prodotto e la professionalita' acquisita e tramandata da generazioni di distillatori.

L'imbottigliamento deve avvenire nello stabilimento di produzione in modo che il prodotto non subisca nessuna perdita qualitativa delle sue caratteristiche organolettiche.

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

Le materie prime devono essere ottenute esclusivamente da uve prodotte e vinificate nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta. L'elevata altitudine dei vigneti e le escursioni termiche nel periodo che precede la vendemmia favoriscono un'elevata sintesi ed accumulo di aromi varietali nelle bucce dell'uva. Il rigido inverno alpino, che segue la fase di vendemmia e' un'altra caratteristica fondamentale per la conservazione dei profumi. Infine il coscienzioso utilizzo di piccoli impianti di distillazione discontinui, permette la corretta estrazione del patrimonio di profumi caratteristici delle grappe della Valle d'Aosta.

La produzione della "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste", tradizionalmente effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce in piccoli impianti artigianali discontinui, e' legata strettamente al territorio di origine. La produzione della "Grappa della Valle d'Aosta" risponde alla vocazione vitivinicola del territorio regionale in relazione anche alla grande variabilita' ambientale e varietale.

La Valle d'Aosta ha un'antica tradizione di produzione di grappa ad uso artigianale. Ad esempio nel dicembre 1872, nell'Assemblea generale del Comizio agricolo della provincia d'Aosta, si discuteva su come la nuova legge imponesse tempi troppo brevi per la distillazione delle vinacce causando la perdita di parte di esse, con lamentele provenienti da diverse parti della regione. Anche un articolo del deputato F. Farinet, scritto nel 1903, dimostra la diffusione storica in Valle d'Aosta della distillazione di vinacce, con una lunga spiegazione dei problemi legislativi ai viticoltori. In detto articolo Farinet riporta anche un estratto del verbale 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.

Comizio agricolo di Ivrea in cui "Il Presidente spiega come ai proprietari di vigneti nei circondari di Aosta, d'Ivrea, e della valle di Susa... fu fatta a coloro che volevano distillare le proprie vinacce una concessione di favore... Pero' essi dovevano servirsi degli apparecchi cosiddetti a tipo valdostano..."; in un altro passaggio il Farinet scrive: "Ci sono in Valle d'Aosta, mandamento di Settimo compreso, piu' di 2000 alambicchi. Supponendo che tre viticoltori in media distillino in ciascuno di essi, avremmo dunque 6000 operazioni di apertura e 6000 di chiusura..."; inoltre racconta anche che "tutta una delegazione di viticoltori del Monferrato guidata dai loro deputati si era recata a Roma presso il ministro Carcano per protestare contro il regime di favore fatto alla Valle d'Aosta!".

Le cantine ove si ottengono le vinacce fresche e fermentate si trovano nelle vicinanze delle distillerie; cio' consente di distillare le vinacce in breve tempo prima che a carico delle stesse avvengano fenomeni di degradazione qualitativa e di mantenere quindi le caratteristiche sensoriali delle uve. Tale elemento e' di fondamentale importanza per l'estrazione dei profumi e dei composti che conferiscono il carattere organolettico della Grappa Valdostana. Anche il rigido inverno alpino contribuisce in maniera determinante all'ottenimento di questo risultato.

Le materie prime devono essere ottenute esclusivamente da vitigni di cui sia autorizzata la coltivazione in Valle d'Aosta; la loro origine deve risultare dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

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

A fianco della denominazione in italiano "Grappa della Valle d'Aosta", si usa anche la denominazione francese "Grappa de la Vallee d'Aoste", contemporaneamente o alternativamente, in forza dell'art. 38 dello Statuto speciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta, che prevede la parificazione della lingua francese a quella italiana.

La denominazione "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" puo' essere accompagnata dal riferimento:

a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti dalla vinificazione di uve di tale vitigno: e' ammessa una tolleranza di altri vitigni, escludendo tutti quelli non ammessi alla coltivazione in Valle d'Aosta, 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.

c) Nell'ambito delle informazioni aggiuntive al consumatore e' ammesso il riferimento ad una delle sette sottozone geografiche previste dal vigente disciplinare di produzione del vino Valle d'Aosta DOC soltanto se le materie prime provengono dalla vinificazione di uve conformi al disciplinare di cui sopra nei casi in cui possa essere riportata una delle sottozone in questione;

d) al metodo di distillazione, esclusivamente discontinuo, e al

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.

tipo di alambicco.

Per le grappe che rispondono contemporaneamente a piu' riferimenti di cui ai precedenti punti a) e b), il nome deve essere accompagnato da uno solo di quei riferimenti.

Il termine "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" deve essere accompagnato dal riferimento al nome di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o parti di frutti, eventualmente aggiunti secondo i metodi di produzione tradizionali riportati al paragrafo d) della presente scheda tecnica.

Nel caso in cui la "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" sia sottoposta ad invecchiamento in recipienti di legno per un periodo non inferiore a dodici mesi, nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso del termine «vecchia». E' consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» e «stravecchia» per la "Grappa della Valle d'Aosta" o "Grappa de la Vallee d'Aoste" invecchiata almeno 18 mesi. Puo' essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

h) Nome e indirizzo del richiedente

Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta. Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.