

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

**DECRETO 29 novembre 2019**

Modifica del decreto 31 luglio 2014, recante disposizioni in materia di 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». (19A07713)

(GU n.291 del 12-12-2019)

IL DIRETTORE GENERALE  
delle politiche internazionali e dell'Unione europea

Visto il regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 aprile 2019 relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008;

Visto l'art. 49 del regolamento (UE) 2019/787 che stabilisce che l'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, e l'art. 9 del regolamento di esecuzione 716/2013 continuano ad applicarsi fino all'espletamento delle procedure relative alla registrazione delle indicazioni geografiche stabilite;

Visto il decreto dipartimentale n. 4513 del 31 luglio 2014 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 185 dell'11 agosto 2014, recante disposizioni in materia di «Attuazione dell'art. 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"»;

Vista la nota del 6 luglio 2015 della Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea con la quale è stata segnalata la necessità di riformulare la descrizione delle bevande spiritose, il metodo di produzione e chiarire le restrizioni in materia di imbottigliamento del «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige»;

Vista la nota prot. n. 5468 del 9 ottobre 2015 con la quale l'Italia ha fornito le informazioni supplementari richieste elaborate sulla base degli approfondimenti condotti con il settore produttivo;

Vista la nota dell'11 marzo 2016 con la quale, in esito alla valutazione delle informazioni supplementari fornite dalle autorità italiane, la Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea ha comunicato che l'esame delle schede tecniche delle indicazioni geografiche stabilite in parola era da ritenersi concluso per la parte di propria competenza e ha rinviato la conclusione dell'iter di registrazione all'eventuale formulazione di osservazioni da parte di altri servizi della

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

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • [info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)  
[www.unionalimentari.com](http://www.unionalimentari.com)



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

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

Commissione e alla approvazione del collegio al termine dell'esame;

Visto l'avviso della Commissione europea recante informazioni concernenti la valutazione delle schede tecniche relative alle indicazioni geografiche stabilite per le bevande spiritose pubblicato nella serie C n. 115 della Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 27 marzo 2019 con la quale la Commissione ha dichiarato concluso l'esame delle indicazioni geografiche stabilite presentate alla commissione secondo l'art. 20, paragrafo 1, del reg. CE n. 110/2008 e riporta in allegato le bevande spiritose che sono risultate conformi ai requisiti di cui all'art. 15, paragrafo 1, del reg. n. 110/2008;

Considerato che le integrazioni apportate alla scheda tecnica non modificano il metodo di produzione e la specifica qualita' del «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige»;

Ravvisata la necessita' di aggiornare la scheda tecnica del «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige» allegata al decreto dipartimentale del 31 luglio 2014, n. 4513;

Decreta:

Art. 1

Modifica della scheda tecnica

1. E' approvata la scheda tecnica dell'indicazione geografica del «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige» riportata in allegato, parte integrante del presente provvedimento. Tale scheda tecnica sostituisce l'allegato A del decreto ministeriale n. 4513 del 31 luglio 2014:

«Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige» (Allegato A).

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

Roma, 29 novembre 2019

Il direttore generale: Assenza  
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: Acquavite di frutta, ottenuta con radici di genziana (Gentiana lutea L.)

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 dopo la fermentazione di alcole etilico di provenienza agricola, 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:

la bevanda spiritosa 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.

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 2 di 5

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com  
www.unionalimentari.com



**UnionAlimentari**  
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

Il colore e' trasparente e cristallino. Il suo aroma e' erbaceo molto delicato e ricorda la terra argillosa fresca. Il sapore e' leggermente amarognolo con note di bacche di sambuco nero. Al palato risulta corposa persistente e molto gradevole. Gli aromi robusti delle radici sono armonicamente avvolti da eleganti note di cacao. Nel retrogusto si presenta rotonda e avvolgente.

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

il tenore di alcole metilico non deve essere superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 % in volume;

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) zona geografica interessata:

le fasi di pulizia, macinazione, fermentazione delle radici, la distillazione, nonché le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento avvengono nel 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 mediante impianti discontinui a bagnomaria, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code, da radici di genziana fresche o essiccate, fermentate senza aggiunta di alcole etilico di origine agricola. E' possibile eventualmente aggiungere prima della distillazione alcole etilico di origine agricola.

Nella produzione di «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige» vengono utilizzate 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

macinazione delle radici sane e pulite;

fermentazione a temperatura controllata, anche in relazione alle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, che favoriscono lo sviluppo di aromi piu' fini durante la fermentazione della materia prima;

assemblaggio dello spirito ottenuto dalle radici fermentate e/o macerate;

distillazione:

alla fine di questo elaborato processo segue 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 distillazione del fermentato deve essere effettuata a meno dell'86 per cento in volume. 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.

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;

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.

su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato prolungato 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' dell'acquavite finita.

invecchiamento:

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.

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;

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

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», cosi' 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- Verband, Bozen 1894).

La particolarita' della bevanda spiritosa «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige» esiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

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:

decreto del Presidente della Repubblica 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

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.

specifiche in materia di etichettatura:

il «Südtiroler Enzian» e/o «Genziana dell'Alto Adige» deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.