

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 29 novembre 2019

Modifica del decreto 24 novembre 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 della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige». (19A07714)

(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 direttoriale n. 6617 del 24 novembre 2014 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 281 del 3 dicembre 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 della "Südtiroler Grappa" e/o "Grappa dell'Alto Adige"»;

Vista la nota del 5 agosto 2016 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 legame con l'ambiente geografico e chiarire le restrizioni in materia di imbottigliamento della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige»;

Vista la trasmissione, tramite il sistema di informazione «e-Ambrosia», della scheda tecnica modificata con la quale l'Italia ha fornito le informazioni supplementari richieste elaborate sulla base degli approfondimenti condotti con il settore produttivo;

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

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 6

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

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' della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige»;

Ravvisata la necessita' di aggiornare la scheda tecnica della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» allegata al decreto direttoriale del 24 novembre 2014, n. 6617;

Decreta:

Art. 1

Modifica della scheda tecnica

1. E' approvata la scheda tecnica dell'indicazione geografica della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» riportata in allegato, parte integrante del presente provvedimento. Tale scheda tecnica sostituisce l'allegato A del decreto ministeriale n. 6617 del 24 novembre 2014:

«Südtiroler Grappa» e/o «Grappa 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 Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica:

«Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige».

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

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria:

il colore e' trasparente e cristallino. Il profumo e' intenso e fortemente tipico che ricorda le caratteristiche note floreali delle materie prime distillate e le tipiche note fruttate del processo fermentativo. Non si devono avvertire note pungenti o rancide. Il sapore e' intenso, perdurante, ricco di note che ricordano la buccia dell'uva. Per i prodotti invecchiati in legno il colore deve essere ambrato e si devono avvertire le caratteristiche note di vaniglia e cioccolato, il sapore deve essere gradevole, morbido e delicato.

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

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

tenore di alcole metilico non superiore a 900 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di 2-butan-1-olo non superiore a 100 g/hl di alcole a 100% vol;

tenore di acetaldeide non superiore a 100 g/hl di alcole a 100% vol;

tenore di acetato di etile non superiore a 175 g/hl di alcole

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 6

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

a 100% vol;

tenore di acidita' (come acido acetico) non superiore a 50 g/hl di alcole a 100% vol per le grappe non invecchiate e 150 g/hl di alcole a 100% vol per le grappe invecchiate o riserva;

tenore di alcoli superiori compreso fra 250 e 600 g/hl di alcole a 100% vol;

tenore di rame non superiore a 5 mg/L.

La denominazione «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» e' esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate nella Provincia autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado e imbottigliata in impianti ubicati sul territorio nella Provincia autonoma Südtirol/Alto Adige/Italia.

c) zona geografica interessata:

l'intero territorio della Provincia di Südtirol/Alto Adige.

d) metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Tradizionalmente le vinacce provengono da uve coltivate e vinificate nella provincia autonoma. Le fasi di maturazione, vendemmia e vinificazione permettono di ottenere delle vinacce fresche che vengono velocemente processate nelle distillerie. La distillazione, nonché le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento e imbottigliamento avvengono nel territorio della Provincia autonoma Südtirol - Alto Adige.

La produzione della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» e' conseguente alla rinomanza vitivinicola del territorio provinciale. Le cantine ove si ottengono le vinacce fresche e/o fermentate sono in prossimita' delle distillerie, cio' consente di trasportare in breve tempo le vinacce prima che a carico delle stesse avvengano fenomeni di degradazione qualitativa e di mantenere quindi le caratteristiche sensoriali dei vitigni di origine. Tale rapidita' nei processi e' di fondamentale importanza per la conservazione e l'estrazione dei profumi e dei composti che conferiscono le caratteristiche organolettiche particolari alla Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige».

La «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» e' ottenuta da vinacce fermentate o semi fermentate di vino prodotto nella Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige, da uve coltivate e vinificate nella Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige. Le vinacce sopraindicate vengono distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua a vapore diretto, a fuoco diretto o indiretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle testa e delle coda.

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.

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 semi fermentate, 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

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.

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, ove previsto, avviate alla distillazione, nonché delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione.

La diluizione a grado avviene con acqua potabile della Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne; su una base di rocce ignee, porfido, gneis 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 grappa; l'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita.

Nella preparazione della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» è consentita, l'aggiunta di:

zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformità 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;

La «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

In fase di imbottigliamento è consentita l'aggiunta di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti secondo i metodi di produzione tradizionali; Le indicazioni devono essere riportate nella denominazione di vendita della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige».

L'operazione di riduzione a grado è sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile prima dell'imbottigliamento. Tale operazione e le modalità di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime. Le grappe del Südtirol/Alto Adige sono particolarmente ricche in composti aromatici derivanti dalla lavorazione di materie prime fresche, al fine di mantenere inalterate tali caratteristiche organolettiche tutte le operazioni devono avvenire in tempi ristretti e con modalità tecnologiche particolari che rispettano la ricchezza compositiva del distillato grezzo. La movimentazione del prodotto sfuso grezzo o diluito a grado, provoca fenomeni di degradazione qualitativa a quali ossidazioni e irrancidimenti a carico dei composti aromatici caratteristici delle grappe del Südtirol/Alto Adige. Tradizionalmente le operazioni di imbottigliamento avvengono nella zona di produzione in tempi ristretti al fine di limitare quanto più possibile tali fenomeni. La fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura devono pertanto avvenire nel territorio nella Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige.

Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini, «vecchia» o «invecchiata» per la grappa sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige. Sono consentiti i normali trattamenti di

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.

conservazione del legno dei recipienti. E' consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la grappa invecchiata almeno diciotto mesi. Può 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.

La produzione della grappa risponde alla vocazione vitivinicola della Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige in relazione anche alla consolidata attività di distillazione dei sottoprodotti. Già nel periodo asburgico era consentito ai produttori di uva e vino la possibilità di distillare e commercializzare i sottoprodotti della vinificazione.

Dal punto di vista tecnologico e organolettico le particolarità della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» consistono soprattutto in:

la disponibilità di uve di altissima qualità, oltre 90 % provengono da uve atte alla produzione di vini DOC, con un aroma particolarmente sviluppato grazie agli sbalzi di temperatura tra giorno e notte;

le vinacce diraspate, fresche e fermentate o semi fermentate di vino rosso e bianco vengono conservate in silo in assenza dell'aria e/o in appositi contenitori chiusi (bins) in celle frigo per mantenerne inalterata la fragranza aromatica e la qualità compositiva;

i vapori alcolici, ottenuti a bassa gradazione, consentono di mantenere nel prodotto molteplici componenti aromatiche che contribuiscono a conferire il tipico carattere organolettico della grappa;

riduzione a grado avviene con acqua potabile della Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza e l'acqua della Provincia autonoma di Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne; su una base di rocce ignee, porfido o granito o gneis, 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 grappa; l'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita.

Il particolare processo di elaborazione della «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa 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 è 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 e/o nazionali e/o regionali:

decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297.

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

La «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» deve essere etichettata in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi:

1. il termine «Südtiroler Grappa» e/o «Grappa dell'Alto Adige» può essere completato dal riferimento:

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.



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 puo' essere utilizzato se le materie prime provengono dalla vinificazione di uve conformi al disciplinare di produzione stabilito nella scheda tecnica di tale 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 essere utilizzata una sola denominazione di vendita.

g) nome e indirizzo del richiedente:

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B - 39020 Castelbello-Ciardes (BZ).