

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica della «Grappa di Sicilia». (14A09394)  
(GU n.287 del 11-12-2014)

Ai sensi dell'articolo 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 la FederVini Sicilia ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica "Grappa di Sicilia", con nota del 20 febbraio 2013 integrata e modificata con note del 15 giugno e del 3 agosto 2013, 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'articolo 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010.

Allegato

### SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA "GRAPPA DI SICILIA"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Grappa di Sicilia

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di vinaccia

La denominazione "Grappa di Sicilia" e' esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Sicilia, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della regione Sicilia.

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

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 4

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 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.;

- 2-butanolo: max 50 mg per ogni 100 ml di alcol etilico anidro (a.a.);

- Acetato di etile: max 200 mg/100 ml a.a.;

- Acetaldeide e acetale (espressi in acetaldeide): 150 mg/100 ml a.a.;

- Acidita' (espressa in acido acetico): 50 mg/100 ml a.a. per le grappe giovani e 100 mg/100 ml a.a. per le tipologie invecchiata, riserva e stravecchia;

- Rame: max 2 mg/l;

- Zucchero: max 20 g/l;

- 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 di Sicilia "invecchiata" 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;

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

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della regione Sicilia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La "Grappa di Sicilia" 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 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% 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, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione.

Nella preparazione della "Grappa di Sicilia" e' consentita l'aggiunta di:

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.

- piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti secondo i metodi di produzione tradizionali;

- 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 di almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

Nella denominazione di vendita della "Grappa di Sicilia" deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti, se utilizzate. La "Grappa di Sicilia" può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno. 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 nazionale. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. È consentito, altresì, l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la grappa invecchiata almeno 18 mesi. Può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e/o in anni.

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

La produzione della "Grappa di Sicilia" risponde alla rinomata vocazione vitivinicola siciliana ed alla collegata attività di distillazione dei sottoprodotti. La "Grappa di Sicilia", così come documentato in numerose testimonianze storiche, è tradizionalmente ottenuta mediante distillazione diretta delle vinacce ed è strettamente legata al territorio di origine della Sicilia, la più grande isola dell'Italia e del Mediterraneo, e dei suoi arcipelaghi (Eolie, Egadi e Pelagie e dalle isole di Ustica e Pantelleria).

In questa terra che viene spesso definita "isola del sole" si sono avvicendate una lunghissima sequenza di genti, colonizzatori e conquistatori che hanno apportato, e di volta in volta integrato, molteplici e suggestive consuetudini tra le quali quella della produzione di distillati. Grazie alle condizioni climatiche mediterranee, tali distillati hanno gusti e valenze peculiari determinati dalle caratteristiche possedute dalle uve qui coltivate da sempre. L'abbondante disponibilità di vinacce fresche e fermentate ha reso possibile, nel tempo, lo sviluppo di un particolare sistema di distillazione dal quale si ottengono a bassa gradazione vapori alcolici che hanno la proprietà di conservare nel prodotto i molteplici composti aromatici delle uve che contribuiscono a conferire il tipico carattere organolettico alla grappa.

L'origine delle materie prime 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

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297 e circolari del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato n. 163 del 20 novembre 1998 e n. 166 del 12 marzo 2001.

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

La "Grappa di Sicilia" 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 "Grappa di Sicilia" 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 DOCG, DOC o IGT (anche di carattere regionale) prodotto nel medesimo territorio regionale siciliano, qualora le materie prime provengano da uve utilizzate nella produzione di detto vino, conformemente ai rispettivi disciplinari di produzione; in tal caso e' vietato utilizzare i simboli e le diciture (DOC, DOCG e IGT) (DOP, IGP) sia in sigla che per esteso. Non e' consentito l'impiego del nome "Marsala" proprio della IG "Grappa di Marsala".

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.

h) Nome e indirizzo del richiedente

Federvini - Sezione Regionale Siciliana, Via Curatolo n. 32,  
Palazzo Fiorito -91025- MARSALA