

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica della «Grappa di Barolo», ai sensi del decreto ministeriale 13 maggio 2010. (14A09792)

(GU n.299 del 27-12-2014)

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 Grappa Piemonte ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Grappa di Barolo», con nota del 19 febbraio 2013 integrata e modificata con note del 26 giugno e del 30 luglio 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'art. 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010.

Allegato

### SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA «GRAPPA DI BAROLO»

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

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

La denominazione «Grappa di Barolo» e' riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Barolo DOCG nel rispetto del suo disciplinare, elaborata ed imbottigliata in impianti situati nella Regione Piemonte.

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;

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.

la quantita' di alcole proveniente dalle fecce non puo' superare il 35 % della quantita' totale di alcole nel prodotto finito;

la distillazione e' effettuata 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 1.000 g/hl di alcole a 100 % vol.;

non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

puo' contenere caramello aggiunto solo come colorante per la «Grappa di Barolo» 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;

ha un titolo alcolometrico volumico di 40 % vol.;

non e' aromatizzata, sono esclusi anche i metodi di produzione con aggiunta di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti.

c) Zona geografica interessata.

Intero territorio della Regione Piemonte.

d) Metodo di produzione della bevanda interessata.

La «Grappa di Barolo» e' ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di materie prime in ottimo stato di conservazione. Le vinacce fermentate provengono dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Barolo DOCG.

Nella produzione della grappa e' consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino atto a produrre Barolo DOCG nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantita' di alcol 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 atto a diventare Barolo DOCG puo' avvenire mediante l'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. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione.

La distillazione delle vinacce 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. 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 atto a produrre la denominazione d'origine Barolo DOCG 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 «Grappa di Barolo» 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 grappa sottoposta ad invecchiamento

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.

almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini «vecchia» o «invecchiata» per la «Grappa di Barolo» sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati ne' rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi, in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Regione Piemonte. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito altresì l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la «Grappa di Barolo» invecchiata almeno 18 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 storia della grappa prodotta nella regione Piemonte affonda le sue radici a diversi secoli fa. Nei territori piemontesi ampiamente coltivati a vigneto, l'arte distillatoria era una pratica diffusa in ogni classe sociale: gli alambicchi erano presenti nelle residenze nobiliari e nelle grandi aziende agricole e la bevanda ottenuta, chiamata prima semplicemente acquavite, poi branda e infine grappa, era apprezzata e consumata da sovrani e contadini. Nel tempo l'attività della distillazione nella regione e' stata regolamentata e sottoposta a tassazione specifica a testimonianza dell'interesse e del commercio di cui godeva. Si e' assistito all'evoluzione delle tecniche di lavorazione: i primi alambicchi erano a fuoco diretto, poi sono stati messi a punto le caldaie, il sistema a bagnomaria e infine l'alambicco continuo. Nel corso del tempo le nuove tecniche hanno affiancato via via le più antiche e la loro coesistenza continua oggi a preservare e valorizzare una tradizione artigiana che ottiene prodotti di grande qualità che presentano gli aromi e i sapori dei grandi vitigni piemontesi. Nel diciannovesimo secolo numerose testimonianze storiche narrano che Camillo Benso Conte di Cavour, protagonista della politica di quel tempo, gradiva molto il distillato che proveniva dalle vinacce ottenute dalla lavorazione delle uve dei suoi vigneti. Si dice che al castello di Grinzane egli giudicasse severamente la qualità del distillato. In quel periodo, come oggi, il vitigno Nebbiolo era diffuso in tutto il Piemonte ed offriva vini con caratteristiche differenti a seconda dei terreni. Nel secolo successivo la qualità superiore delle uve Nebbiolo di una particolare zona dell'Alba e' stata rivelata, identificata e di conseguenza anche la grappa prodotta con le vinacce di quelle uve ha acquisito particolare notorietà. Nel 1966, il vino Barolo ha ottenuto ufficialmente il riconoscimento della denominazione d'origine ed e' iniziato ufficialmente, allo stesso tempo, anche la valorizzazione dell'acquavite ottenuta dalle rispettive vinacce che si e' diffusa come «Grappa di Barolo» prima ancora che una norma ne stabilisse l'utilizzo, ed ha raggiunto notorietà ed apprezzamento sul mercato quale eccellenza piemontese, ricercata in tutto il mondo insieme al relativo vino. Con il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 la «Grappa di Barolo» e' stata iscritta per la prima volta nell'allegato II delle denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose.

Per la «Grappa di Barolo» la provenienza delle materie prime deve essere comprovata mediante l'uso di registri vidimati in cui siano riportati i dati relativi alle quantità acquistate, alle quantità giornaliere utilizzate e alle quantità di prodotti finiti ottenuti espresse in anidro e in idrato. Le vinacce provengono dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Barolo DOCG nel rispetto del suo disciplinare (D.P.R. 23

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.

aprile 1966). In particolare le uve, vinificate nel rispetto delle specifiche norme di elaborazione, provengono dai vigneti composti dal vitigno Nebbiolo presenti nella zona di produzione delimitata e allevati secondo le condizioni colturali tradizionali della zona, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità'.

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

Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barolo» approvato con D.P.R. 23 aprile 1966 (G.U. 146 - 15 giugno 1966) e successive modifiche.

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297.

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

La «Grappa di Barolo», deve essere etichettata in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi:

il termine «Grappa di Barolo» può essere completato dal riferimento al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco; l'alambicco a bagnomaria può essere specificato come «Bagnomaria piemontese».

e' vietato utilizzare i simboli e le diciture DOCG e DOP sia in sigla che per esteso.

h) Nome e indirizzo del richiedente.

Istituto Grappa Piemonte, Piazza Medici n.8, 14100 Asti.