

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica della «Grappa di Marsala», ai sensi del decreto ministeriale 13 maggio 2010. (14A09789)

(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 la Federvini sezione regionale siciliana ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Grappa di Marsala», 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'art. 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010.

Allegato

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«GRAPPA DI MARSALA»

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

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

La denominazione «Grappa di Marsala» 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 Marsala DOC nel rispetto del suo disciplinare, elaborata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della zona Regione Sicilia.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

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

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

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

non e' aromatizzata; cio' non esclude i metodi di produzione tradizionali con aggiunta di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti;

puo' contenere caramello aggiunto solo come colorante per la «Grappa di Marsala» invecchiata sottoposta ad invecchiamento di almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

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

il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 38% vol.;

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

2-butanolo: max 100 mg/100 ml a.a.;

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

Acetaldeide+acetale (espressi in acetaldeide): 250 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 5 mg/l;

Zucchero: max 20 g/L.

c) Zona geografica interessata.

Intero territorio della Regione Sicilia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

La «Grappa di Marsala» e' ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate. Le vinacce provengono dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Marsala DOC nel rispetto del suo disciplinare (D.P.R. 17 novembre 1986. 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

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.

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. Viene consentito l'uso 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 di almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

Nella denominazione di vendita della «Grappa di Marsala» deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti, se utilizzate. E' vietata l'aggiunta di aromatizzanti, bonificanti e correttivi, nonche' qualsiasi operazione che modifichi i caratteri organolettici o la composizione naturale e tradizionale del prodotto. La «Grappa di Marsala» puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini, «vecchia» o «invecchiata» per la grappa sottoposta ad invecchiamento, in 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 nazionale della Regione Sicilia. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la grappa invecchiata almeno 18 mesi. Puo' 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 Marsala», cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, e' tradizionalmente effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce ed e' legata strettamente al territorio di origine. La produzione della «Grappa di Marsala» risponde alla notoria vocazione vitivinicola della provincia trapanese in relazione anche alla consolidata attivita' di distillazione dei sottoprodotti. La produzione, soprattutto imprenditoriale, di distillati e' stata tramandata da una generazione all'altra nel Marsalese e i prodotti hanno gusti e valenze peculiari, legati alle condizioni climatiche mediterranee che si riflettono nelle caratteristiche possedute dalle uve qui coltivate da sempre. E' possibile rintracciare testimonianze di tali tradizioni negli ultimi due secoli, ed esse riconducono alle tradizioni che, a partire dalla fine del Settecento, diedero luogo alla produzione del vino liquoroso Marsala che ha raggiunto in tutto il mondo elevate vette di rinomanza. L'abbondante disponibilita' di vinacce fresche e fermentate ha creato le condizioni ideali per sviluppare un particolare sistema di distillazione. I vapori alcolici, ottenuti a bassa gradazione, consentono di mantenere nel prodotto molteplici componenti aromatiche che contribuiscono a conferire il tipico carattere organolettico alla «Grappa di Marsala».

L'origine delle materie prime della «Grappa di Marsala» risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori. In particolare le vinacce provengono dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a dalla denominazione di origine controllata DOC Marsala nel rispetto del suo disciplinare. In particolare le uve

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.

vinificate nel rispetto delle specifiche norme di elaborazione appartengono alle varietà Grillo, Catarratto, Ansonica, Damaschino, Perricone, Nerello mascalese e Nero d'Avola e provengono dai vigneti della zona di produzione della provincia di Trapani (esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana e Alcamo) allevati secondo le condizioni culturali tradizionali atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità'.

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

Legge 28 Novembre 1984 n. 851.

D.P.R. 17 novembre 1986 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 Marsala» 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 Marsala» può essere completato dal riferimento al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco;

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

h) Nome e indirizzo del richiedente.

Federvini Sezione Regionale Siciliana, Via Curatolo n. 32, Palazzo «Fiorito», 91025 Marsala (TP).