

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 15 dicembre 2014

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 «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino». (14A09790)

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

IL DIRETTORE GENERALE
delle politiche internazionali e dell'Unione europea

Visto il regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio;

Visto, in particolare, l'art. 20 del citato regolamento (CE) n. 110/2008 che, ai fini della registrazione delle Indicazioni geografiche stabilite, prevede la presentazione alla Commissione europea di una scheda tecnica, contenente i requisiti prescritti dall'art. 17 del medesimo regolamento;

Visto il regolamento (CE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e dei prodotti agricoli;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297, recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori;

Visto il decreto ministeriale 13 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010, contenente 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;

Vista l'istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino» presentata dalla Provincia Autonoma di Trento;

Verificata la conformità della documentazione richiesta in base all'art. 4 del decreto ministeriale 13 maggio 2010;

Vista l'assenza di opposizioni alla scheda tecnica della indicazione geografica «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino» pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 236 del 10 ottobre 2014.

Decreta:

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 3

Art. 1

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, e' approvata la scheda tecnica della indicazione geografica «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino», riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 15 dicembre 2014

Il direttore generale: Assenza
Allegato A

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«GENZIANA TRENTINA» O «GENZIANA DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino».

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Genziana.

La denominazione «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino» e' esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta distillando il fermentato di radici di genziana prodotte e lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

e' ottenuta dalla distillazione del fermentato alcolico di radici di genziana (*Gentiana lutea* L.) con o senza aggiunta di alcole etilico di origine agricola;

presenta un aroma caratteristico e gusto leggermente amarognolo;

non e' aromatizzata.

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

la distillazione e' effettuata a meno di 86% vol. ed e' autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

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

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100% vol.;

tenore di alcole metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) Zona geografica interessata:

l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa:

le radici di genziana adeguatamente conservate devono essere lavorate in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalita' tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche. La «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino» e' ottenuta dalla distillazione con impianto discontinuo del fermentato alcolico delle radici 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.

genziana, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione del fermentato alcolico e la ridistillazione delle flemme devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume, cosicché il prodotto abbia un aroma e un gusto provenienti dalla materia prima. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Possono essere aggiunti zuccheri nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. La «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino» può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

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

la produzione del distillato di genziana è per tradizione effettuata mediante distillazione discontinua a bagnomaria del fermentato alcolico delle radici di genziana. Tale metodo è legato strettamente al territorio trentino e consente di mantenere nel prodotto le molteplici componenti che conferiscono alla «Genziana trentina» o «Genziana del Trentino» le tipiche caratteristiche organolettiche. L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione della genziana, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda «Le valli del Trentino» di Aldo Gorfer - Manfrini Editori, 1975; «Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina» di Umberto Raffaelli, 1976; «Le grappe del Trentino» di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; «Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di genziana)» di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; «La grappa e i distillati in Trentino» di Bandini, Rizzi, Zanotelli - C.C.I.A.A. di Trento, 2008). Il procedimento per ottenere questo distillato è stato inventato più di 150 anni fa, attraverso pazienti e laboriosi accorgimenti, da una famiglia di Borzago (Spiazzo Rendena), in un'azienda iscritta alla Camera di Commercio di Trento fin dal 1849 e citata nella pubblicazione «Le valli del Trentino» dove si legge «... la più antica distilleria d'Italia di radici di genziana (G. Boroni), fondata nel 1849 e che funzionava da oltre 4 generazioni ...». Altri documenti ritrovati presso il Comune di Pelugo ne testimoniano l'attività fin dal 1832, quando fu concesso il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta di radici di genziana alla medesima famiglia, che da quella data a tutt'oggi continua a produrre questo distillato. Il distillato di genziana è citato inoltre nel testo «Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino» («... nel Perginese l'acquavite di genziana e quella di ginepro, fabbricate in Palu' ...»), che riporta anche dati relativi agli opifici trentini per la distillazione di genziana nel periodo di produzione 1879-1880.

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

decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

g) Nome e indirizzo del richiedente:

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.