

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 31 luglio 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 - Schede tecniche delle acquaviti di frutta del Friuli. (14A06230) (GU n.185 del 11-8-2014)

IL CAPO DIPARTIMENTO
delle politiche europee e internazionali
e dello sviluppo rurale

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 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 modalita' 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'intesa raggiunta dalla filiera produttiva nella definizione delle schede tecniche delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta del Friuli;

Decreta:

Art. 1

1. Ai fini della registrazione comunitaria delle indicazioni geografiche, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, sono

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 7

approvate le schede tecniche delle seguenti indicazioni geografiche riportate nei rispettivi allegati, parte integrante del presente provvedimento:

- "Williams Friulano/Williams del Friuli" (Allegato A);
- "Kirsch Friulano/Kirsch del Friuli" (Allegato B);
- "Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia" (Allegato C).

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 2014

Il Capo Dipartimento: Blasi
Allegato A

SCHEDA TECNICA

Indicazione Geografica

"Williams Friulano" o "Williams del Friuli"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Williams Friulano o Williams del Friuli.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da pere Williams (*Pyrus communis* L. cv. Williams).

La denominazione Williams Friulano o Williams del Friuli (da qui in poi Williams Friulano) è esclusivamente riservata all'acquavite di pere Williams ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

2. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

è ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di pere Williams o di fermentato di pere Williams;

la distillazione è effettuata a meno di 86 % vol.;

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1350 g/hl di alcole a 100 % vol.;

il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol.;

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

non è aromatizzata.

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

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

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

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Il Williams Friulano è ottenuto per distillazione di pere Williams o del mosto di pere Williams, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle pere Williams o del mosto di pere Williams in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. Entro tale limite è 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 pere Williams o del mosto di pere Williams avviate alla distillazione.

Nella preparazione dell'acquavite Williams Friulano 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. Il Williams Friulano puo' essere sottoposto 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 del Friuli-Venezia Giulia.

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

Il distillato di pere Williams, cosi' come documentato in numerosi testi, rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in Carnia e nel resto del Friuli. Le informazioni piu' antiche, al pari di altri distillati di frutta, risalgono all'epoca della Repubblica di Venezia e si ritrovano negli atti del comune carnico di Arta (poi Arta Terme) (AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998; Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale -UD-, 1990). Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme gia' agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, di pari passo alla coltivazione di questa varieta' di pere, mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessita' di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

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

g) Nome e indirizzo del richiedente.

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciropi, Aceti ed affini - via Mentana, 2b - 00185 Roma.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Williams Friulano deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato B

SCHEDA TECNICA

Indicazione Geografica

"Kirsch Friulano" o "Kirschwasser Friulano"

3. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Kirsch Friulano o Kirschwasser Friulano.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da ciliege (*Prunus avium* ssp.).

La denominazione Kirsch Friulano o Kirschwasser Friulano (da qui in poi Kirsch Friulano) e' esclusivamente riservata all'acquavite di ciliege ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

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.

4. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

e' ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di ciliege o di mosto di ciliege con o senza nocciolo;

la distillazione e' effettuata a meno di 86 % vol.;

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.;

il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5 % vol.;

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

ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso sia distillata con nocciolo;

non e' aromatizzata.

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

titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

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

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Il Kirsch Friulano e' ottenuto per distillazione di ciliege o di mosto di ciliege con o senza nocciolo, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle ciliege o del mosto di ciliege fermentate in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinche' il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. 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 ciliege o del mosto di ciliege avviate alla distillazione.

Nella preparazione del Kirsch Friulano 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. Il Kirsch Friulano puo' essere sottoposto 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 del Friuli-Venezia Giulia.

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

Le informazioni piu' antiche risalgono all'epoca della Repubblica di Venezia e si ritrovano negli atti del comune carnico di Arta (poi Arta Terme). Il distillato di ciliege rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in Carnia e nella fascia collinare del Friuli orientale, oggi grossomodo corrispondente ai Colli Orientali del Friuli e al Collio cosi' come documentato in numerosi testi (AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998; Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale -UD-, 1990; Valente, G., I ciliegi del Friuli, "La Panarie", maggio-giugno 1938).

Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme gia' agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, di pari passo alla

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.

coltivazione del ciliegio e all'industrializzazione del suo frutto (Anni '20 e '30 del XX secolo), mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessita' di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

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

g) Nome e indirizzo del richiedente.

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini - via Mentana, 2b - 00185 Roma.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Kirsch Friulano deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato C

SCHEDA TECNICA

Indicazione Geografica

"Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia"

5. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da prugne (*Prunus domestica* L.).

La denominazione Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia e' esclusivamente riservato all'acquavite di prugne ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

6. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

e' ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di prugne o di un mosto di prugne con o senza nocciolo;

la distillazione e' effettuata a meno di 86 % vol.;

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100 % vol.;

il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5 % vol.;

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

ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso sia distillata con nocciolo;

non e' aromatizzata.

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

un titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume;

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

c) Zona geografica interessata.

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Lo Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia e' ottenuto per

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.

distillazione di prugne o del mosto di prugne con o senza nocciolo, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle prugne o del mosto di prugne in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. Entro tale limite è 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 prugne avviate alla distillazione.

Nella preparazione dello Sliovitz del Friuli-Venezia Giulia 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. Lo Sliovitz del Friuli-Venezia Giulia può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri 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 del Friuli-Venezia Giulia.

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

Il distillato di prugne rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in abbondanza in Carnia e, specialmente, nel comune di Arta Terme (poi Arta Terme), frazione di Cabia, dove ha avuto origine in Friuli la coltura della prugna così come testimoniato in numerosi testi (Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale -UD-, 1990; Domenig, R., Tradizioni e leggende della Valcanale, vol. 1°, Missio, Udine, 1990; AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998). Le più lontane notizie in tal senso risalgono alla fine del XVII Secolo, all'epoca della Repubblica di Venezia, i cui confini nord-orientali si posizionavano sul crinale delle Alpi Carniche. A questo periodo si suole far risalire l'insediamento di una prima distilleria di frutti, in particolare di prugne, secondo un processo che un ufficiale dell'Esercito della Serenissima avrebbe appreso e trasferito dalla regione balcanica. La prima distillazione in loco di acquavite di prugne originò, appunto, dalla varietà di prugna autoctona utilizzata, all'epoca denominata Brundul di Cjabis, avente caratteristiche derivanti dal particolare ambiente "pedoclimatico" di tale località. Sin da allora il frutto fu sempre utilizzato, per il consumo fresco, per la trasformazione in confetture e, appunto, per la distillazione.

Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme già agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessità di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

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

g) Nome e indirizzo del richiedente.

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciropi, Aceti ed affini - via Mentana, 2b - 00185 Roma.

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.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.