

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 gennaio 2015

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 «Grappa lombarda» e/o «Grappa di Lombardia». (15A00360)

(GU n.17 del 22-1-2015)

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 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'istanza di registrazione delle indicazioni geografiche della «Grappa lombarda» e/o «Grappa di Lombardia», presentata dall'Istituto Grappa Lombarda;

Verificata la conformita' 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 della «Grappa lombarda» e/o «Grappa di Lombardia» pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 250 del 27 ottobre 2014.

Decreta:

Art. 1

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 5

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 dell'indicazione geografica «Grappa lombarda» e/o «Grappa di Lombardia» riportata in allegato, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 12 gennaio 2015

Il direttore generale: Assenza
Allegato A

SCHEDA TECNICA

Indicazione geografica «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia».

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

La denominazione «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia» e' riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione di materie prime in ottimo stato di conservazione ricavate da uve prodotte e vinificate in Lombardia, distillata e imbottigliata in impianti ubicati sul territorio lombardo.

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 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.;

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 lombarda» o «Grappa di Lombardia» sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;

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

un 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 Lombardia;

d) metodo di produzione della bevanda spiritosa: la «Grappa

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.

lombarda» o «Grappa di Lombardia» e' ottenuta per distillazione con impianto discontinuo, direttamente mediante vapore acqueo oppure con 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 mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle flemme e successivo invio diretto alla distillazione. 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 per cento 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 lombarda» o «Grappa di Lombardia» e' consentita l'aggiunta di:

piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti secondo i metodi di produzione tradizionali. Se utilizzate, deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti nella denominazione di vendita della «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia»;

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

La «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia» puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini e altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini «vecchia» o «invecchiata» per la «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia» 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 della regione Lombardia. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito altresì l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia» invecchiata almeno 18 mesi. Puo' 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: le prime testimonianze storiche che riguardano la Grappa lombarda risalgono al XVII secolo. Nel 1617, infatti, Miguel Agusti agronomo ed ecclesiastico catalano, priore del tempio di San Giovanni in Perpignano e cappellano del Sovrano Ordine di Malta, pubblica un'opera in quattro volumi dal titolo «Libre dels secrets d'agricoltura, casa rustica y pastoril» dove descrive compiutamente un alambicco per ottenere acquavite dalla vinaccia. Nel 1663 un suo confratello tedesco, il monaco gesuita Atanasio Kirker,

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.

pubblica un trattato di chimica nel quale indica chiaramente la vinaccia quale materia alcoligena e conferisce carattere scientifico alla sua distillazione. Nell'ambito della Compagnia gesuita, dove le idee e le scoperte avevano libera circolazione, appare certa la collaborazione tra il monaco tedesco e un gesuita bresciano, Francesco Terzi Lana, che si interessa' di tantissime cose tra le quali l'acquavite che era possibile ottenere dalle vinacce. Allo stato delle conoscenze attuali Francesco Terzi Lana, nobile di Rovato ed erudito dell'epoca, e' considerato il padre tecnico della grappa lombarda e, di conseguenza, il capostipite dei mastri distillatori lombardi. In quel secolo la terra lombarda fu lo scenario di vicende tormentate sia dal punto di vista sociale che politico, e il fatto che la scienza si interessasse alla lavorazione delle vinacce lascia presumere che molti alambicchi fossero in funzione gia' da parecchio tempo nelle dimore patrizie e nelle case dei contadini. Il prodotto ottenuto rivestiva ormai grande importanza poiche' contribuiva al miglioramento delle condizioni economiche in quanto con esso si riusciva ad estrarre la ricchezza alcolica dalla materia povera quali i residui del vino al termine della fermentazione e della vinaccia, e non va dimenticato che mediante il mescolamento del distillato con erbe e radici si ottenevano rimedi galenici presenti tanto nella farmacologia ufficiale quanto in quella casalinga. Nel 1922 venne costituito a Brescia il primo sodalizio nazionale dei lambiccari delle bucce degli acini d'uva l'«Unione distillatori italiani vinacce»;

f) disposizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali: decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297; 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 lombarda» o «Grappa di Lombardia», deve essere etichettata in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi.

1. Il termine «Grappa lombarda» o «Grappa di Lombardia» puo' essere completato dal riferimento:

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 DOC, DOCG o IGT qualora le materie prime provengano da uve utilizzate nella produzione di detto vino; in tal caso e' vietato utilizzare i simboli e le diciture (DOC, DOCG e IGT) (DOP, IGP) sia in sigla che per esteso;

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: Istituto Grappa Lombarda

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.

c/o Cantina Storica di Montu' Beccaria, viale G. Marconi n. 10 -
27040 - Montu' Beccaria (Pavia).

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 5 di 5