

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 28 novembre 2014

Approvazione delle Schede tecniche delle acquaviti di frutta del Trentino, in 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. (14A09348)

(GU n.287 del 11-12-2014)

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 delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta del Trentino, ovvero «Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino», «Williams trentino/Williams del Trentino», «Sliwovitz trentino/Sliwovitz del Trentino», «Aprikot trentino/Aprikot del Trentino», «Kirsch trentino/Kirsch del Trentino», presentate 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 delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta del Trentino

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 12

pubblicate con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 224 del 26 settembre 2014;

Decreta:

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

«Distillato di mele trentino/Distillato di mele del Trentino» - (Allegato «A»),

«Williams trentino/Williams del Trentino» - (Allegato «B»),

«Sliovitz trentino/Sliovitz del Trentino» - (Allegato «C»),

«Aprikot trentino/Aprikot del Trentino» - (Allegato «D»),

«Kirsch trentino/Kirsch del Trentino» - (Allegato «E»).

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

Roma, 28 novembre 2014

Il direttore generale: Assenza
Allegato A

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«DISTILLATO DI MELE TRENTINO» O «DISTILLATO
DI MELE DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica:
Acquavite di Frutta

La denominazione "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino" e' esclusivamente riservata all'acquavite di mele ottenuta da mele 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 esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di mele (*Malus communis*);

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 200 g/hl di alcole a 100% vol. e un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100 % vol.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non e' aromatizzata.

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

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

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.

volume;

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

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalita' tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Il "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino" e' ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e puo' essere altresì ottenuto mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicche' il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione del "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino" e' consentita l'aggiunta del frutto intero o parti di esso e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. Il "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino" puo' essere sottoposto 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 dell'Acquavite "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, e' per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed e' legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche al "Distillato di mele trentino" o "Distillato di mele del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "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 - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorita', come

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.

testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunita' del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa e' una pratica, relativamente piu' recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "...acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto si' che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualita'.

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.

Allegato B

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«WILLIAMS TRENTINO» O «WILLIAMS DEL TRENTINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Williams trentino" o "Williams del Trentino"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta

La denominazione "Williams trentino" o "Williams del Trentino" e' esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da pere Williams lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata e diluita a grado 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 esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di pere Williams (*Pyrus communis* L. cv. Williams);

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 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1350 g/hl di alcole a 100 % vol.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non e' aromatizzata.

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.

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

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 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 Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalita' tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

La "Williams trentino" o "Williams del Trentino" e' ottenuta per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e puo' essere altresì ottenuta mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicche' il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione della "Williams trentino" o "Williams del Trentino" e' consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. La "Williams trentino" o "Williams del Trentino" puo' 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 dell'acquavite "Williams trentino" o "Williams del Trentino", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, e' per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed e' legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche alla acquavite "Williams trentino" o "Williams del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "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 - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine

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.

assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "...acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità'.

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.

Allegato C

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«SLIWOVITZ TRENINO» O «SLIWOVITZ DEL TRENINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Sliovitz trentino" o "Sliovitz del Trentino"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione "Sliovitz trentino" o "Sliovitz del Trentino" è esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da Prugne 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

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di prugne (*Prunus domestica* L.);

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

è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

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.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non

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.

diluito;

non e' aromatizzata.

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

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 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 Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalita' tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Lo "Sliwovitz trentino" o "Sliwovitz del Trentino" e' ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e puo' essere altresì ottenuto mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicche' il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione dello "Sliwovitz trentino" o "Sliwovitz del Trentino" e' consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. Lo "Sliwovitz trentino" o "Sliwovitz del Trentino" puo' essere sottoposto 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 dell'Acquavite "Sliwovitz trentino" o "Sliwovitz del Trentino", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, e' per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed e' legata strettamente al territorio di origine. I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche allo "Sliwovitz trentino" o "Sliwovitz del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "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 -

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.

CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "...acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità'.

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.

Allegato D

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«APRIKOT TRENINO» O «APRIKOT DEL TRENINO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" è esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da albicocche lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di albicocche (*Prunus armeniaca*);

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

è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

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.;

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.

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non e' aromatizzata.

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

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 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 Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalita' tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

L' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" e' ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e puo' essere altresì ottenuta mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicche' il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione dell' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" e' consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. L' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino" puo' essere sottoposto 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 dell'Acquavite "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino", così come documentato in numerose testimonianze storiche, e' per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed e' legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche all' "Aprikot trentino" o "Aprikot del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "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;

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 grappa e i distillati in Trentino" di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "...acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità'.

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.

Allegato E

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«KIRSCH TRENTO» O «KIRSCH DEL TRENTO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di Frutta

La denominazione "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" è esclusivamente riservata all'acquavite ottenuta da ciliegie 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

è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di ciliegie (*Prunus cerasus*, *Prunus avium*)

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

è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

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

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.

alcole a 100% vol.;

non deve essere aggiunto alcole etilico, diluito o non diluito;

non e' aromatizzata.

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

tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 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 Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo modalita' tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Il "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" e' ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e puo' essere altresì ottenuto mediante processo di distillazione in continuo. La distillazione delle puree fermentate e la ridistillazione delle flemme con impianto discontinuo o continuo devono essere effettuate a meno di 86 per cento in volume cosicche' il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto. Nella preparazione del "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" e' consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito. Il "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino" puo' essere sottoposto 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 dell'Acquavite "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, e' per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed e' legata strettamente al territorio di origine. I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate, consentono la rettifica delle flemme in discontinuo. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di mantenere nel prodotto le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche al "Kirsch trentino" o "Kirsch del Trentino". L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione delle acquaviti di frutta, cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "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

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)" di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; "La grappa e i distillati in Trentino" di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e rivestiva un'importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, il "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, essa è una pratica, relativamente più recente, che risale ad oltre due secoli fa. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano "...acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti ..." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione 'Tullio Zadra' hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione tipica di altissima qualità'.

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.