

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 24 novembre 2014

Approvazione della scheda tecnica della «Grappa Veneta» o «Grappa del Veneto», 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. (14A09263)

(GU n.280 del 2-12-2014)

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'articolo 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'articolo 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 dell'indicazione geografica «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» presentata dall'Istituto Grappa Veneta;

Verificata la conformita' della documentazione richiesta in base all'articolo 4 del decreto ministeriale 13 maggio 2010;

Vista l'assenza di opposizioni alla scheda tecnica della indicazione geografica «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 185 dell'11 agosto 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 5

Art. 1

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'articolo 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 «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto», riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 24 novembre 2014

Il direttore generale: Assenza
Allegato A

SCHEDA TECNICA
Indicazione Geografica
«Grappa Veneta» o «Grappa del Veneto»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto».

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

La denominazione di «Grappa Veneta» o «Grappa del Veneto» e' riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime in ottimo stato di conservazione ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio regionale, distillata e imbottigliata in impianti situati nel Veneto.

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 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 individuati alla successiva lettera d);

puo' contenere caramello aggiunto come colorante solo per la «Grappa Veneta» sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;

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

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

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.

L'intero territorio della Regione Veneto;

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» e' ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo 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 l'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 veneta» o «Grappa del Veneto» e' consentita l'aggiunta di:

piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti secondo i metodi di produzione tradizionali 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.

Nella denominazione di vendita della «Grappa» deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti, se utilizzate

La «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» 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 veneta» o «Grappa del Veneto» 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 Veneto. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito altresì l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» 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

Nel territorio regionale veneto, che ospita produzioni vitivinicole di pregio, si e' sviluppata nel corso dei secoli un'intensa attivita' di distillazione che ha saputo conservare ancor oggi il suo carattere artigianale. La distillazione delle vinacce inizia nel Veneto tra il 1200 e il 1300, quando Venezia risultava un importante esportatore di vino, acquavite di vino e di acquavite di vinacce che venivano commercializzati prevalentemente verso i paesi

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.

del nord Europa e dell'Oriente. La grappa era usata essenzialmente a fini terapeutici contro la peste e la gotta e l'opera «De arte confetionis aquae vitae» del medico padovano Michele Savonarola nel 1400, era punto di riferimento per i distillatori che volevano perfezionare la loro tecnica. La produzione della grappa in Veneto era riservata ai farmacisti e ai medici: nel 1601 sorse a Venezia la «Congrega dell'Universita' degli Acquavitai», riservata solo a chi avesse superato l'esame di «Protomedicato» ed era in possesso del certificato di «Maestro Distillatore» dopo lungo tirocinio nell'esercizio della professione. Si presume che la distillazione delle vinacce si sia sviluppata soprattutto nelle campagne venete quando le famiglie contadine, per necessita', aguzzando l'ingegno, spesso creavano propri alambicchi di fortuna tramite i quali si ottenevano, in modo molto economico, altro «spirito di vino», utilizzando i residui della pigiatura delle uve. Questa pratica ha sicuramente portato all'utilizzo sempre piu' diffuso del termine «graspa» per identificare quest'acquavite di vinaccia che iniziava ad essere utilizzata in modo sempre piu' diffuso come bevanda e non piu' solo come rimedio medicamentoso. Dal 1876 con la nascita a Conegliano Veneto della «Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia», la Grappa veneta fu oggetto di ricerca e miglioramento qualitativo anche grazie alla messa a punto dell'alambicco a fuoco diretto, diventato l'elemento caratterizzante della Grappa Veneta.

Oggi il Veneto e' la regione in cui si concentrano un grande numero di distillerie, con carattere prevalentemente artigianale e familiare, depositarie di un patrimonio di conoscenze e segreti del 'far la grappa' che derivano dalle esperienze delle generazioni che si sono avvicinate in questo duro ed appassionante lavoro. Il miglioramento delle tecniche di distillazione e di conservazione delle vinacce ha permesso di ampliare e migliorare sempre piu' l'offerta della Grappa veneta che oggi viene apprezzata non solo per la tradizionale ricchezza e vivacita' del suo carattere, ma anche per l'armonia e l'equilibrio complessivo. Nel 1964, a Treviso, e' nato l'Istituto Grappa Veneta, per valorizzare e tutelare la tipicita' della Grappa veneta.

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

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

g) Termini aggiuntivi all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura

La «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto», deve essere etichettata in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi:

il termine «Grappa Veneta» o «Grappa del Veneto» puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno qualora siano ottenute dalla distillazione di materie prime provenienti per almeno l'85 per cento in peso dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tale vitigno;

b) a non piu' di due vitigni, qualora sia stata ottenute dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni, che devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente. Non e' consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15 per cento in peso;

c) al nome di un vino DOC, DOCG e IGT, qualora le materie prime provengono da uve utilizzate nella produzione di detto vino; in tal caso e' vietato utilizzare i simboli e le diciture (DOC, DOCG e IGT) (DO, IGP) sia in sigle che per esteso.

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.

d) al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco.

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 Veneta - Piazza Borsa - 31100 Treviso.