

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 13 ottobre 2015

Approvazione della scheda tecnica del «Sliwovitz 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. (15A07893)

(GU n.247 del 23-10-2015)

IL CAPO DEL 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, 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 dell'indicazione geografica «Sliwovitz del Veneto» presentata dalla Regione Veneto;

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 «Sliwovitz del Veneto» pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 145 del 25 giugno 2015;

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 4

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 «Sliwovitz del Veneto», riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 13 ottobre 2015

Il Capo del Dipartimento: Blasi
Allegato A

Scheda tecnica
indicazione geografica
«SLIWOVITZ DEL VENETO»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Sliwovitz del Veneto.

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

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

La bevanda spiritosa «Sliwovitz del Veneto» e' ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di prugne; e' distillata a meno di 86 % vol. al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche delle prugne ed 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.; un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100% vol. e di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100 % vol.

Nella preparazione non deve esserci aggiunta di alcole diluito o non diluito di cui all'allegato I, punto 5, regolamento CE n. 110/2008, ne' di aromi.

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

La denominazione di «Sliwovitz del Veneto» e' riservata esclusivamente all'acquavite ottenuta per distillazione delle prugne (*Prunus domestica* L.) fermentate nella Regione Veneto.

Per poter essere immessa al consumo lo «Sliwovitz del Veneto» deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume. Il tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non deve essere inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume. Il tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100% vol.

c) Zona geografica interessata.

I processi di lavorazione, fermentazione, distillazione nonche' tutte le operazioni successive ad eccezione dell'inserimento del prodotto finito in bottiglia devono essere effettuati nel territorio della Regione Veneto; la materia prima puo' storicamente provenire dalla Regione Veneto o da altre regioni.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Le prugne mature vengono raccolte, selezionate e portate in distilleria e, mediante l'ausilio di apposite attrezzature, vengono macinate eliminando completamente i noccioli. La purea (mosto) viene

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.

stoccata in cisterne di acciaio inox. La fermentazione deve avvenire in condizioni tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche del frutto. Il mosto, una volta fermentato, viene distillato in impianti discontinui o continui.

L'alambicco tradizionalmente più utilizzato per ottenere lo «Sliwovitz del Veneto» è l'alambicco discontinuo bagnomaria che è dotato di una doppia caldaia fornita di un'intercapedine nella quale il vapore prodotto da una centrale indipendente, sviluppa un manto di calore che fa dolcemente evaporare il fermentato di frutta il quale viene fatto confluire in una colonna a piatti in cui i vapori vengono concentrati, liquefatti e trasformati in acquavite cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle prugne distillate.

Lo «Sliwovitz del Veneto» così ottenuto riposa in recipienti di acciaio inox oppure può essere posto in invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza doganale, in impianti ubicati nel territorio dell'indicazione geografica; successivamente viene diluito, filtrato e imbottigliato.

Nella preparazione è consentita l'aggiunta del frutto intero e di zuccheri nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito.

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

I distillati di frutta sono tra le acquaviti più antiche del mondo e ogni paese possiede una bevanda tipica con i frutti più caratteristici dalla propria terra.

Le acquaviti di frutta sono un prodotto di origine rurale, nate dall'ingegno dei contadini che anziché gettar via la frutta di scarto, quella che non poteva essere mangiata perché troppo matura, la mettevano a fermentare per poi distillarla, ottenendone un prodotto gran valore.

Lo Sliwovitz è un'acquavite ottenuta dalle prugne, tipica dell'Europa centrale. La produzione dello Sliwovitz nel territorio veneto deriva storicamente dalla tradizione Mitteleuropea. Fin dall'antichità quello che oggi chiamiamo Veneto è stata terra ricca di scambi e incrocio di culture, i confini attuali del Veneto infatti si inseriscono nel territorio che nel recente passato era chiamato delle «Tre Venezie»: la Venezia Tridentina (la zona del Trentino-Alto Adige), la Venezia Euganea (l'attuale Veneto e parte del Friuli) e la Venezia Giulia (parte del Friuli e l'Istria) e che per secoli ha fatto parte della Repubblica Serenissima di Venezia.

La travagliata storia di guerre e dominazioni ha fatto sì che nel territorio veneto vivano oggi tradizioni mitteleuropee ancora ben radicate; in particolare in alcuni piatti della gastronomia veneta, nell'utilizzo di alcuni vitigni e vini famosi e in alcune bevande alcoliche come lo Sliwovitz, si sente tuttora l'influenza dell'Impero austroungarico, risultato della combinazione di scambi culturali e commerciali della Serenissima durante l'ottocento sia con la nobiltà e i funzionari di origine austroungarica, sia con i territori veneziani dell'attuale Istria e Dalmazia; tradizioni che si sono fuse e integrate nell'esperienza distillatoria maturata dai maestri distillatori veneti, conosciuti in tutto il mondo ed apprezzati per la produzione anche di altre acquaviti tipiche del territorio.

Il legame del prodotto con la zona geografica Veneto è dimostrato proprio dalla rinomanza storica e attuale del nome che lega lo Sliwovitz al Veneto e alla sua tradizione distillatoria secolare tipica di questo territorio, risultato del savoir faire dei maestri distillatori veneti nei processi di distillazione tradizionale. Tali processi produttivi permangono e si sviluppano

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.

oggi anche in aziende di dimensione artigianale che tramandano questa tradizione popolare designando, valorizzando e tutelando lo «Sliovitz del Veneto», denominazione riconosciuta fin dal 1989 con regolamento CEE n. 1576/89.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

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

g) Nome e indirizzo del richiedente.

Regione del Veneto, Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale,
Sezione Competitivita' Sistemi Agroalimentari, Via Torino, 110 -
30172 Mestre-Venezia (VE).