

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica della «Grappa piemontese» e/o «Grappa del Piemonte». (14A09390)
(GU n.286 del 10-12-2014)

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del decreto ministeriale 13 maggio 2010 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010) riguardante "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", si comunica che l'Istituto Grappa Piemonte ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica "Grappa piemontese" e/o "Grappa del Piemonte", con nota del 19 febbraio 2013 integrata e modificata con note del 26 giugno e del 30 luglio 2013, di cui alla scheda tecnica allegata.

Le eventuali opposizioni motivate alla registrazione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dai soggetti controinteressati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, come disposto dall'art. 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010.

Allegato

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA "GRAPPA PIEMONTESE" O "GRAPPA DEL PIEMONTE"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica:
Acquavite di vinaccia

La denominazione "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte" 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 Piemonte.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

- e' ottenuta esclusivamente da vinacce, ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio regionale, fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua;

- alle vinacce puo' essere aggiunta una quantita' di fecce

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

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 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 per la "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte" sottoposta ad invecchiamento per almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

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

- ha 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;

- ha un titolo alcolometrico volumico di 40 % vol..

c) Zona geografica interessata

Intero territorio della Regione Piemonte.

d) Metodo di produzione della bevanda interessata

La "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte" e' ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate prodotte e vinificate nella regione. 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 alcol 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 dei vapori alcolici, o mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle fecce 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. 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 piemontese" o "Grappa del Piemonte" e' consentita l'aggiunta di:

- piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti che rappresentano i metodi di produzione tradizionali. Le indicazioni devono essere riportate nella denominazione di vendita della "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte";

- zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformita' alle definizioni di cui al punto

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.

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 presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" per la "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte" sottoposta 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 della Regione Piemonte. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito altresì l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la "Grappa piemontese" o "Grappa del Piemonte" invecchiata almeno 18 mesi. Può 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

La storia della regione Piemonte e' disseminata di elementi che dimostrano il legame tra questa terra e la produzione della grappa. L'acquavite compare nei tariffari doganali di alcuni Comuni piemontesi a partire dalla meta' del 1400, successivamente (nel 1583), un provvedimento legislativo di Carlo Emanuele I di Savoia, relativo al privilegio straordinario di utilizzare un modo particolare "di far bollire ogni sorta di liquori", indica che nello Stato Sabauda si producevano liquori e acquaviti. Le cronache di quei tempi indicano l'attenzione e l'apprezzamento della Casa Reale per tali bevande. Nel 1739 viene creata la Corporazione dei Confettieri e Distillatori di Acquavite (o Universita' degli Acquavitai) di Torino che adottava norme e regolamentazioni specifiche rivolte a coloro che praticavano l'arte della distillazione, i quali dovevano sostenere un lungo apprendistato per superare l'esame e diventare bravi mastri distillatori. Questo evento rappresenta la consacrazione di un'arte che doveva essere eseguita con perizia e maestria. Ulteriori testimonianze narrano che nel XIX secolo Camillo Benso Conte di Cavour controllava la produzione di grappa distillata con le vinacce del territorio accertandone personalmente la qualita'. In tale periodo storico la grappa -chiamata da tutti ancora Branda- aveva ormai assunto il carattere di prodotto tradizionale con vocazione territoriale e presenza di alambicchi su tutto il territorio piemontese, in particolare nei castelli, nelle case aristocratiche e nelle grandi tenute agricole. A partire dalla seconda meta' del XX secolo si da' inizio alla valorizzazione della "Grappa Piemonte" con la costituzione di un Consorzio che raggruppa i distillatori e ne stabilisce regole di attivita'. Con il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 la "Grappa di Piemonte" e' stata iscritta per la prima volta nell'allegato II delle denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose. La disponibilita' e l'abbondanza di vinacce fresche e fermentate hanno rappresentato lo stimolo per sviluppare in distilleria nuovi sistemi e metodologie di lavorazione. Le diverse tipologie di alambicco si sono avvicinate nel corso degli anni; l'alambicco piu' antico e' quello a fuoco diretto, seguito poi dal sistema a caldaiette, dall'alambicco a bagnomaria piemontese e infine dall'apparecchio continuo. Di questi apparecchi il sistema a bagnomaria e' forse il piu' rappresentativo della attivita' distillatoria regionale, l'alambicco continuo ha invece un utilizzo piu' recente anche se una nota storica ricorda l'apparecchio dei fratelli Stemmer di Torino che consentiva la distillazione in continuo delle vinacce gia' alla fine del XIX secolo. Questi apparecchi tradizionali nella regione Piemonte oggi

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.

coesistono spesso con i piu' veloci impianti a ciclo continuo e testimoniano la volonta' di conservare la tradizionale artigianalita' di questo mestiere, oltre alla ricerca e alla continua sfida per valorizzare i grandi aromi e sapori che nascono nei vigneti del Piemonte. L'attivita' distillatoria ha seguito inoltre la progressiva modernizzazione delle tecniche colturali ed enologiche che si sono sviluppate in Piemonte. In particolare i vitigni d'origine e i sistemi di produzione interagiscono fortemente con la qualita' del distillato cosi' che i tratti sensoriali della grappa piemontese rispecchiano opposti caratteri di gentilezza e severita'. La produzione piemontese vanta grandi grappe da monovitigno, tra le quali quella ottenuta dalle vinacce aromatiche di Moscato, oppure dalle vinacce di uve a bacca nera come il Nebbiolo che garantiscono prodotti particolarmente strutturati. Ma l'enorme patrimonio dei vigneti piemontesi offre anche pregiate vinacce di uva Dolcetto, Arneis, Erbaluce, Grignolino, Freisa, Malvasia, Brachetto, Ruche', Cortese ed altri preziosi vitigni. Le distillerie del Piemonte hanno quindi a disposizione della materia prima dalle caratteristiche uniche: nelle vinacce lavorate c'e' l'odore e il sapore dei grappoli delle tante e diverse uve che vengono in ultimo conservati ed evidenziati nel passaggio attraverso l'alambicco. La tradizione, l'artigianalita' e il "lambiccare" piemontese difende e tutela ancora oggi le proprie origini e i propri confini cosi' come faceva quella Corporazione nata a Torino nel '700. In particolare l'Istituto Grappa Piemonte ne ha raccolto l'eredita' e accoglie la maggior parte delle distillerie piemontesi, riunisce i mastri distillatori e allestisce numerosi appuntamenti ogni anno per promuovere la grappa regionale e l'antico fascino di ogni vitigno coltivato su questa terra.

f) Disposizioni 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 piemontese" o "Grappa del Piemonte", 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 piemontese" o "Grappa del Piemonte" puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno qualora sia stata ottenuta 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 siano state 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) (DOP, IGP) sia in sigla che per esteso. Non e' consentito l'impiego del nome "Barolo" proprio della IG "Grappa di Barolo";

d) al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco. L'alambicco a bagnomaria puo' essere specificato come "Bagnomaria Piemontese".

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.

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) Nome e indirizzo del richiedente
Istituto Grappa Piemonte - Piazza Medici, 8 - 14100 Asti

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