

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 31 luglio 2014

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 - Schede tecniche delle acquaviti di frutta dell'Alto Adige. (14A06257) (GU n.186 del 12-8-2014)

IL CAPO 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 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'intesa raggiunta dalla filiera produttiva nella definizione delle schede tecniche delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta dell'Alto Adige;

Decreta:

Art. 1

1. Ai fini della registrazione comunitaria delle indicazioni geografiche, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, sono

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 17

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

- "Südtiroler Williams/ Williams dell'Alto Adige" (Allegato A),
- "Südtiroler Marille/ Marille dell'Alto Adige" (Allegato B),
- "Südtiroler Kirsch/ Kirsch dell'Alto Adige" (Allegato C),
- "Südtiroler Zwetschgeler/ Zwetschgeler dell'Alto Adige" (Allegato D),
- "Südtiroler Obstler/ Obstler dell'Alto Adige" (Allegato E),
- "Südtiroler Gravensteiner/ Gravensteiner dell'Alto Adige" (Allegato F),
- "Südtiroler Golden Delicious/ Golden Delicious dell'Alto Adige" (Allegato G).

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 2014

Il capo dipartimento: Blasi
Allegato A

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
"SÜDTIROLER WILLIAMS" E/O
"WILLIAMS DELL'ALTO ADIGE"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta con pere Williams (*Pyrus communis* L. c.v. Williams)

La denominazione "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" è esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da pere Williams fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

2. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di pere Williams (*Pyrus communis* L. c.v. Williams) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- 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 1350 g/hl di alcole a 100% vol;

- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5% vol;

- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1200 g/hl di alcole a 100% in volume;

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume;

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume.

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 Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" e' ottenuta dal mosto di pere Williams fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code.

Il grado di maturazione della frutta esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite di frutta. I distillatori dell'Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme della pera Williams. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento, devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell'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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione del "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di 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. "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" puo' essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarita' dell'acquavite di frutta "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- la maturazione uniforme delle pere Williams nella fase di post-raccolta, con particolare riferimento al processo di raffreddamento delle pere a +4 °C, lo stoccaggio in celle frigo in appositi contenitori (bins) con maturazione a temperatura uniforme. Il controllo della maturazione avviene con cadenza giornaliera;

- il processo di macinazione a grana uniforme, con eventuale abbassamento del pH;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente piu' fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

- l'eliminazione completa o in parte dei piccioli e dei semi prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige";

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- la riduzione a grado avviene con acqua potabile della zona

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.

geografica Südtirol/Alto Adige o puo' essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige e' caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado e' quantitativamente importante dato che costituisce la meta' dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilita' di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o piu' bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto dell'acquavite di frutta.

La particolarita' del distillato "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale e' la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

Il "Südtiroler Williams" e/o "Williams dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato B

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

"SÜDTIROLER MARILLE" E/O "MARILLE DELL'ALTO ADIGE"

3. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta con albicocche (*Prunus armeniaca* L.)

La denominazione "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da albicocche fermentate nella Provincia Südtirol/Alto Adige, distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Südtirol/Alto Adige.

4. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- e' ottenuta esclusivamente dal mosto fermentato di albicocche (*Prunus armeniaca* L.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- la distillazione e' effettuata a meno di 86% vol;

- e' autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

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.

- 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;

- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol;

- il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5% vol;

- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

- non e' aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100% in volume;

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume;

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" e' ottenuta dal mosto di albicocche fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code.

Il grado di maturazione della frutta esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite di frutta. I distillatori dell'Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme dell'albicocca. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento, devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell' 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione di "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di 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. "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" puo' essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione della "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarita' dell'acquavite di frutta "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- la denocciolatura, l'eliminazione dei piccioli e dei noccioli prima della distillazione conferisce una notevole finezza

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.

dell'acquavite di frutta "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige";

- la macinazione e fermentazione immediata di albicocche sane e mature;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente piu' fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- la riduzione a grado avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o puo' essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige e' caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado e' quantitativamente importante dato che costituisce la meta' dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilita' di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o piu' bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto dell'acquavite di frutta.

La particolarita' del distillato "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale e' la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

Il "Südtiroler Marille" e/o "Marille dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato C

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

"SÜDTIROLER KIRSCH" E/O "KIRSCH DELL'ALTO ADIGE"

5. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta da ciliegie (*Prunus avium ssp.*)

La denominazione "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da ciliegie fermentate nella Provincia "Südtirol/Alto Adige", distillata

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.

e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della provincia Südtirol/Alto Adige.

6. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria:

- e' ottenuta esclusivamente dal mosto di ciliegie (*Prunus avium* ssp.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- 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 1000 g/hl di alcole a 100% vol;

- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol;

- il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5% vol;

- non deve essere addizionata di 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 etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume;

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" e' ottenuta dal mosto di ciliegie fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e code.

Il grado di maturazione della frutta esercita un particolare effetto sul gusto e l'aroma dell'acquavite di frutta. I distillatori dell'Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme delle ciliegie. La macinazione, fermentazione, distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento devono avvenire nella zona geografica Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, 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 del fermentato, ove previsto, avviate alla distillazione. Nella preparazione del "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di 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. "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" puo' essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige", cosi' come documentato in numerose testimonianze storiche ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda *Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e*

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.

ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarità dell'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- Eliminazione, completa o in parte, dei piccioli ed dei noccioli. L'eliminazione dei noccioli prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige";

- macinazione e fermentazione immediata delle ciliegie sane e mature;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- la riduzione a grado avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto dell'acquavite di frutta.

La particolarità del distillato "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

Il "Südtiroler Kirsch" e/o "Kirsch dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato D

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

"SÜDTIROLER ZWETSCHGELER" E/O "ZWETSCHGELER DELL'ALTO ADIGE"

7. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta con prugne (*Prunus domestica* L.)

La denominazione "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da prugne fermentate nella Provincia "Südtirol/Alto Adige", distillata e diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia Südtirol/Alto Adige.

8. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- e' ottenuta esclusivamente dal mosto fermentato di prugne (*Prunus domestica* L.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- 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;

- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol;

- il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5% vol;

- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

- non e' aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcol a 100% in volume;

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume;

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" e' ottenuta dal mosto di prugne fermentate e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e code.

Il grado di maturazione della frutta esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite di frutta. I distillatori dell'Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme della prugna. La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento, devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell' 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione del "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di zuccheri nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformita' alle definizioni

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.

di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'Allegato I del Regolamento CE n. 110/2008. "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

La produzione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige", così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Südtirol/Alto Adige una lunga tradizione (si veda Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthandel im deutschen Südtirol - Coltivazione e esportazione della Williams Christbirne in Alto Adige e la produzione di distillato di prugne e ciliegie in Val Venosta e Valle Isarco nel 1894, Mader Karl, Genossenschafts Verbandes, Bozen 1894). La particolarità dell'acquavite di frutta "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella selezione delle materie prime e nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliate:

- la denocciolatura. L'eliminazione dei piccioli e dei noccioli prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige";

- la macinazione e la fermentazione di prugne sane e mature;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi finiti durante la fermentazione della materia prima;

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- la riduzione a grado avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della zona geografica Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno. Tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, cosiddette "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto dell'acquavite di frutta.

La particolarità del distillato "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente.

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto

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.

Adig, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

Il "Südtiroler Zwetschgeler" e/o "Zwetschgeler dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato E

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
"SÜDTIROLER OBSTLER" E/O "OBSTLER DELL'ALTO ADIGE"

9. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta da mele e pere (*Malus domestica* Borkh. e *Pyrus communis* L.)

La denominazione "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da mele e pere coltivate e fermentate nella Provincia Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Südtirol/Alto Adige.

10. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- e' ottenuta esclusivamente dal mosto di mele e pere (*Malus domestica* Borkh. e *Pyrus communis* L.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- 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;

- il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5% vol;

- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

- non e' aromatizzata.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcol a 100% in volume;

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume;

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume;

- almeno il 15% dell'alcole deve essere ottenuto dalla distillazione del fermentato di mosto di pera (*Pyrus communis* L.).

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" e' ottenuta per distillazione del mosto di mele e pere coltivate, fermentate in Südtirol/Alto Adige e distillate direttamente mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e code.

La provenienza, oltre al grado di maturazione della frutta, esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla

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.

maturazione uniforme delle mele e delle pere.

La coltivazione e lo stoccaggio delle mele e pere, la macinazione, fermentazione, distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura devono avvenire nella zona geografica Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, 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 del fermentato, ove previsto, avviate alla distillazione. Nella preparazione di "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di 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. L'acquavite di frutta "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

Mele e pere vengono coltivate da fine '800 in Südtirol/Alto Adige.

La particolarita' dell'acquavite di frutta "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

- la maturazione uniforme delle mele e delle pere nella fase post-raccolta, con particolare riferimento allo stoccaggio in appositi contenitori (bins) in celle frigo e/o atmosfera controllata, con maturazione a temperatura uniforme e controllo giornaliero della maturazione;

- il processo di macinazione a grana uniforme con eventuale abbassamento del pH;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente piu' fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

- l'eliminazione completa o in parte dei piccioli e dei semi prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige";

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- la riduzione a grado avviene con acqua potabile della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige o puo' essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e' caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado e' quantitativamente importante dato che costituisce la meta' dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilita' di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o piu' bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, i cosiddetti "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il

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.

trasporto della dell'acquavite di frutta.

La particolarità dell'acquavite di frutta "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella provenienza e la scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

Il "Südtiroler Obstler" e/o "Obstler dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato F

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA

"SÜDTIROLER GRAVENSTEINER" E/O "GRAVENSTEINER DELL'ALTO ADIGE"

11. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta con mele Gravensteiner (*Malus domestica* Borkh., c.v. Gravensteiner)

La denominazione "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da mele Gravensteiner coltivate e fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

12. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

- è ottenuta esclusivamente dal mosto di mele Gravensteiner (*Malus domestica* Borkh., c.v. Gravensteiner) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- 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;

- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5% vol;

- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

- non è aromatizzata.

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

- tenore di alcol metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100% in volume;

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e

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.

metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume.

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" e' ottenuta per distillazione del mosto di mele Gravensteiner coltivate e fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code. La provenienza, oltre al grado di maturazione della frutta, esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme della mela Gravensteiner.

La coltivazione delle mele Gravensteiner, la macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell' 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di 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. L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" puo' essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

Mele Gravensteiner vengono coltivate da fine '800 in Südtirol/Alto Adige. La particolarita' dell'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

- la maturazione uniforme delle mele Gravensteiner nella fase post-raccolta, con particolare riferimento al stoccaggio in appositi contenitori (bins) in celle frigo e/o atmosfera controllata, con maturazione a temperatura uniforme e il controllo quotidiano della maturazione;

- il processo di macinazione a grana uniforme con eventuale abbassamento del pH;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente piu' fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

- l'eliminazione completa o in parte dei piccioli e dei semi prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige";

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- la riduzione a grado avviene con acqua potabile della Provincia

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.

Autonoma Südtirol/Alto Adige o puo' essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e' caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali; tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta, l'acqua aggiunta per la riduzione a grado e' quantitativamente importante dato che costituisce la meta' dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilita' di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o piu' bottai in quasi ogni paese; le piccole botti di legno, i cosiddetti "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto della dell'acquavite di frutta.

La particolarita' del distillato "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella provenienza e la scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale e' la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

L'acquavite di frutta "Südtiroler Gravensteiner" e/o "Gravensteiner dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato G

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

"SÜDTIROLER GOLDEN DELICIOUS"

E/O "GOLDEN DELICIOUS DELL'ALTO ADIGE"

13. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta, ottenuta con mele Golden Delicious (Malus domestica Borkh., c.v. Golden Delicious)

La denominazione "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da mele Golden Delicious coltivate e fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, distillata, diluita a grado ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

14. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

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.

- e' ottenuta esclusivamente dal mosto di mele Golden Delicious (Malus domestica Borkh., c.v. Golden Delicious) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo;

- 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;

- il titolo alcolometrico volumico minimo e' di 37,5 % vol;

- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;

- non e' aromatizzata.

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

- tenore di alcol metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.

- titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" e' ottenuta per distillazione del mosto di mele Golden Delicious coltivate, stoccate, fermentate nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige e distillate mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code. La provenienza, oltre al grado di maturazione della frutta, esercita un particolare effetto sul gusto e sull'aroma dell'acquavite. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme della mela Golden Delicious.

La coltivazione e lo stoccaggio delle mele Golden Delicious, la macinazione, la fermentazione, la distillazione, la riduzione a grado, l'eventuale invecchiamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura devono avvenire nella Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige. La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell' 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 del fermentato, ove previsto, avviato alla distillazione. Nella preparazione dell'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" e' consentita l'aggiunta di 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. L'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" puo' essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

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

Mele Golden Delicious vengono coltivate dalla meta' del '900 in notevole quantita' in Südtirol/Alto Adige. La particolarita' dell'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" consiste soprattutto nella tradizionale tecnologia di produzione di seguito dettagliata:

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 maturazione uniforme delle mele Golden Delicious nella fase post-raccolta, con particolare riferimento al stoccaggio in appositi contenitori (bins) in celle frigo e/o atmosfera controllata, con maturazione a temperatura uniforme e controllo giornaliero della maturazione;

- il processo di macinazione a grana uniforme con eventuale abbassamento del pH;

- la fermentazione a temperatura media-bassa; l'oscillazione della temperatura in Südtirol/Alto Adige, normalmente più fresca, favorisce lo sviluppo degli aromi fini durante la fermentazione della materia prima;

- l'eliminazione completa o in parte dei piccioli e dei semi prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige";

- alla fine di questo elaborato processo segue il tradizionale processo di distillazione in impianti continui o discontinui;

- La riduzione a grado avviene con acqua potabile della zona geografica Südtirol/Alto Adige o può essere eseguita con acqua addolcita, ma non demineralizzata, di stessa provenienza. L'acqua della Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne. Su una base di rocce ignee, porfido o granito, si trova uno strato di dolomia, una roccia sedimentaria. Ambedue gli strati geologici conferiscono all'acqua sali minerali. Tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta. L'acqua aggiunta per la riduzione a grado è quantitativamente importante dato che costituisce la metà dell'acquavite finita. L'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" era tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano diffusi sul territorio vista la disponibilità di legno adatto per quest'uso e la presenza di uno o più bottai in quasi ogni paese. Le piccole botti di legno, i cosiddetti "Lagelen", erano inoltre utilizzate per il trasporto della dell'acquavite di frutta.

La particolarità dell'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" consiste, pertanto, nella provenienza e la scelta della materia prima, nell'effettuazione della fase di produzione esclusivamente in una zona di alta valenza ambientale quale è la Provincia Autonoma Südtirol/Alto Adige, nell'esperienza secolare dei maestri distillatori e nel continuo miglioramento del ciclo di produzione. La materia prima utilizzata risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige, Juval 1 B, 39020 Castelbello-Ciardes (BZ)

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

L'acquavite di frutta "Südtiroler Golden Delicious" e/o "Golden Delicious dell'Alto Adige" deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.