

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 11 ottobre 2019

Modifica del decreto 31 luglio 2014, recante «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.» (19A06664)

(GU n.252 del 26-10-2019)

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 aprile 2019 relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008;

Visto l'art. 49 del regolamento (UE) 2019/787 che stabilisce che l'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, e l'art. 9 del regolamento di esecuzione 716/2013 continuano ad applicarsi fino all'espletamento delle procedure relative alla registrazione delle indicazioni geografiche stabilite;

Visto il decreto dipartimentale n. 4515 del 31 luglio 2014 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 186 del 12 agosto 2014, recante disposizioni in materia di «Attuazione dell'art. 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;

Viste le note del 10 giugno, 24 giugno, 29 giugno, 30 giugno e 2 luglio 2015, e le note del 7 ottobre 2016 della Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea con le quali è stata segnalata la necessità di riformulare la descrizione delle bevande spiritose, il metodo di produzione e chiarire le restrizioni in materia di imbottigliamento delle acquaviti di frutta dell'Alto Adige;

Viste le note prot. n. 5467 del 9 ottobre 2015 e prot. n. 6505 del 2 dicembre 2016 con le quali l'Italia ha fornito le informazioni supplementari richieste elaborate sulla base degli approfondimenti condotti con il settore produttivo;

Vista le note del 15 marzo 2016 e del 28 marzo 2017 con le quali, in esito alla valutazione delle informazioni supplementari fornite dalle autorità italiane, la Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea ha comunicato che

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 26

l'esame delle schede tecniche delle indicazioni geografiche stabilite in parola era da ritenersi concluso per la parte di propria competenza e ha rinviato la conclusione dell'iter di registrazione all'eventuale formulazione di osservazioni da parte di altri servizi della Commissione e alla approvazione del collegio al termine dell'esame;

Visto l'avviso della Commissione europea recante informazioni concernenti la valutazione delle schede tecniche relative alle indicazioni geografiche stabilite per le bevande spiritose pubblicato nella serie C n. 115 della Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 27 marzo 2019 con la quale la Commissione ha dichiarato concluso l'esame delle indicazioni geografiche stabilite presentate alla Commissione secondo l'art. 20, paragrafo 1 del reg. CE n. 110/2008 e riporta in allegato le bevande spiritose che sono risultate conformi ai requisiti di cui all'art. 15, paragrafo 1 del reg. n. 110/2008;

Considerato che le integrazioni apportate alle schede tecniche non modificano il metodo di produzione e la specifica qualita' delle acquaviti di frutta I.G. dell'Alto Adige;

Ravvisata la necessita' di aggiornare le schede tecniche delle acquaviti di frutta I.G. dell'Alto Adige allegate al decreto dipartimentale del 31 luglio 2014, n. 4515;

Decreta:

Art. 1

Modifica della scheda tecnica

1. Sono approvate le schede tecniche delle indicazioni geografiche delle acquaviti di frutta dell'Alto Adige riportate in allegato, parte integrante del presente provvedimento. Tali schede tecniche sostituiscono rispettivamente gli allegati A, B, C, D, E, F e G del decreto ministeriale n. 4515 del 31 luglio 2014:

- «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 e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 ottobre 2019

Il direttore generale: Assenza
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:

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.

Acquavite di frutta, ottenuta da pere Williams (*Pyrus communis* L. c.v. Williams).

La denominazione «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige» e' 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.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige» e' ottenuta esclusivamente dalla purea di pere Williams (*Pyrus communis* L. c.v. Williams) fermentata e distillata direttamente o mediante vapore acqueo;

deve avere tenore di alcole metilico non superiore a 1.200 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

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

il titolo alcolometrico non deve essere inferiore a 40% in volume;

il colore e' trasparente e cristallino, il profumo tipico e intenso, ricco di note fragranti di pera matura. Il sapore e' pieno, rotondo e persistente, con note intense di pera matura.

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

La denominazione «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione delle pere Williams. Deve avere:

tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

un tenore di esteri tipici delle pere Williams (trans-2-cis-4-decadienoato di metile e trans-2-cis-4-decadienoato di etile) non inferiore a 25 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) zona geografica interessata.

Tradizionalmente le fasi di maturazione post-raccolta, di macinazione, di fermentazione e distillazione, nonché le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento avvengono nel 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 da purea di pere Williams fermentate, distillata 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 influisce particolarmente sul gusto e sull'aroma del distillato. I distillatori dell'Alto Adige hanno sviluppato una tecnologia che garantisce la maturazione uniforme della pera Williams mediante una fase di post-raccolta che sfrutta anche le particolarità climatiche della regione.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione 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. E' ammessa la possibilità di migliorare le caratteristiche

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.

qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige» puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini od altri recipienti di legno.

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;

caramello, solo per l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi in botti, tini od altri recipienti di legno, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;

successivamente alla distillazione e' consentita l'aggiunta del frutto intero.

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

La tradizionalita' della produzione dell'acquavite di frutta «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige», e' documentata da numerose fonti storiche, tra cui il prestigioso «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, Ed. Mader Karl, Genossenschafts-Verband, Bozen 1894.

Attualmente la produzione e' contraddistinta dalla metodologia particolare sviluppata in regione per garantire una maturazione uniforme e perfetta dei frutti nella fase post-raccolta, volta a garantire uno sviluppo articolato degli aromi caratteristici della frutta, per conferire al distillato una particolare pienezza organolettica e dalla fermentazione in condizioni di temperatura e acidita' controllate. Le metodologie descritte sono il frutto del sapere popolare sviluppato nelle generazioni e identificabile non solo in fase di consumo ma anche attestato dai moltissimi riconoscimenti internazionali avuti dai prodotti realizzati in zona. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarita' geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori analitici delle acque locali. Resta pero' carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio.

La particolarita' dell'acquavite di frutta «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

sovramaturazione uniforme delle pere Williams nella fase di post-raccolta, con particolare riferimento al processo di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

condizionamento termico a bassa temperatura delle pere anche favorito dalle particolari condizioni climatiche in Südtirol/Alto Adige, lo stoccaggio in appositi contenitori (bins) con sovraturazione a temperatura uniforme al fine di garantire uno sviluppo articolato degli esteri aromatici caratteristici della frutta, per conferire al distillato una particolare pienezza aromatica;

macinazione a grana uniforme, con eventuale controllo dell'acidità;

fermentazione a temperatura controllata, anche in relazione alle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, che favoriscono lo sviluppo di aromi più fini durante la fermentazione della materia prima;

l'eliminazione completa o quasi dei piccioli e dei semi prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige»;

distillazione della parea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code;

riduzione a grado:

avviene con acqua potabile della Provincia autonoma 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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado è sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalità di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato;

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Williams» e/o «Williams dell'Alto Adige» era anche 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 dell'acquavite di frutta.

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.

Decreto del Presidente della Repubblica 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 conformità al decreto legislativo 27 gennaio

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.

1992, n. 109, e successive modifiche.

Allegato B

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
«Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige»

1. 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 da albicocche (*Prunus armeniaca* L.)

La denominazione «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da materie prime ricavate da albicocche fermentate nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, distillata, diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. La denominazione puo' essere completata da un riferimento alla varieta' o subvarieta' o da una zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, se la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige e almeno 85% della frutta proviene dalla varieta' o subvarieta' o zona messa in rilievo.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

E' ottenuta esclusivamente dalla purea di albicocche (*Prunus armeniaca* L.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo. Deve avere:

tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento 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;

con un tenore massimo di acido cianidrico di 5 g/hl di alcole a 100% vol.

Il «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» ha colore cristallino, trasparente e limpido. Al naso risultano note intense che ricordano il frutto maturo dell'albicocca. Al palato appare vellutata e ricca tuttavia delicata, non invasiva. Al retrogusto si avvertono delicate note di mandorla amara.

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

La denominazione «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione di albicocche (*Prunus armeniaca* L.). Deve avere:

tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) zona geografica interessata

Tradizionalmente le fasi di maturazione post-raccolta, di lavorazione della frutta matura, di fermentazione e distillazione, nonche' le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento avvengono nel 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 dalla purea di albicocche fermentate, distillata mediante impianti a lavorazione continua o discontinua, a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco,

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 6 di 26

con separazione delle teste e delle code.

Il «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» viene prodotto con albicocche mature parzialmente o totalmente denocciolate. Tali operazioni consentono un perfetto equilibrio tra note «fruttate» e tipiche sfumature che ricordano la «mandorla amara».

Un particolare effetto sul gusto e l'aroma e' esercitato dal grado di maturazione della frutta. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme delle albicocche post-raccolta.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione 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. E' ammessa la possibilita' di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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 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;

caramello, solo per l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

L'acquavite di frutta »Südtiroler Marille» e/o «Marille 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

Storia:

la produzione dell'acquavite di frutta «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige», cosi' come documentato in numerose fonti storiche (vedi: Mader Karl, 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), Genossenschafts-Verband, Bozen 1894), ha in Südtirol-Alto Adige una lunga tradizione. Si tratta di una tipicita' derivante dal fatto di essere zona di confine e di passaggio. L'incontrarsi e mescolarsi di aree culturali diverse sul territorio ha portato lo scambio di tradizioni tipiche, alcune delle quali - come la distillazione delle albicocche appunto - hanno preso piede e sono diventate parte del patrimonio culturale locale. Il tempo e l'esperienza degli agricoltori della regione hanno portato il Marille (albicocca) dell'Alto Adige a differenziarsi per maggiore delicatezza e rotondita' di sapori e una minore incisivita' dei sentori di mandorla che risultano delicatamente intrecciati alle note fruttate piuttosto che dominanti. La Marille (albicocca) e' protagonista indiscussa di molte ricette della tradizione austroungarica: basti pensare che entra persino nella famosa Sacher. La lavorazione delle albicocche e la loro distillazione per crearne acquaviti raffinate ed eleganti e' un'eredita' legata all'appartenenza della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige all'impero austroungarico fino ad un non troppo

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.

lontano passato. Tale appartenenza ha lasciato elementi di cultura Mitteleuropea che sono oramai saldamente integrati nella tradizione locale;

le metodologie descritte sono il frutto del sapere popolare sviluppato nelle generazioni e identificabile non solo in fase di consumo ma anche attestato dai moltissimi riconoscimenti internazionali avuti dai prodotti realizzati in zona. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarita' geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori analitici delle acque locali. Resta pero' carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio;

la particolarita' dell'acquavite di frutta «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

denocciolatura parziale o totale prima della distillazione;

macinazione e fermentazione di albicocche sane e mature;

fermentazione della purea a temperatura media-bassa, favorita anche dalle particolari condizioni climatiche della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, che permette lo sviluppo degli aromi fini durante il processo fermentativo;

distillazione della purea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code;

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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado e' sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalita' di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato.

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» era anche 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

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 legno, i cosiddetti «Lagelen», erano inoltre utilizzate per il trasporto dell'acquavite di frutta.

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:

decreto del Presidente della Repubblica 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 Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» deve essere etichettata in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Il termine «Südtiroler Marille» e/o «Marille dell'Alto Adige» puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di una varieta' o subvarieta' di albicocche (*Prunus armeniaca* L.) se almeno 85% della frutta consiste di tale varieta' e la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige;

b) al nome di una zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, se la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige e almeno 85% nella zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige;

c) le acquaviti che rispondono contemporaneamente a piu' riferimenti di cui ai precedenti punti a) e b) possono utilizzare anche due riferimenti; in questo caso il nome della zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige viene indicato prima del nome della varieta' o subvarieta' di albicocche.

Allegato C

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige»

1. 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 materie prime ricavate da ciliegie fermentate nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, distillata, diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. La denominazione puo' essere completata da un riferimento alla varieta' o subvarieta' o da una zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, se la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige e almeno 85% della frutta proviene dalla varieta' o subvarieta' o zona messa in rilievo.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

Acquavite di frutta «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» e' ottenuta esclusivamente dalla purea di ciliegie (*Prunus avium* ssp.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo. Deve avere:

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.

tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento 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;

con un tenore massimo di acido cianidrico di 5 g/hl di alcole a 100% vol.

Il «Südtiroler Kirsch» ha colore cristallino, trasparente e limpido. Al naso risulta ricco e fruttato, contraddistinto da una leggera nota di mandorla. Al palato risulta robusto e vigoroso, dalle note quasi erbacee.

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

La denominazione «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione di ciliegie (*Prunus avium ssp.*). Deve avere:

tenore di acetato di etile inferiore a 300 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) zona geografica interessata

Tradizionalmente le fasi di maturazione post-raccolta, di lavorazione della frutta matura, di fermentazione e distillazione, nonché le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento avvengono nel 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, distillato 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 «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» viene prodotto con ciliegie mature accuratamente depicciolate e parzialmente denocciolate. Tali operazioni consentono un perfetto equilibrio tra elementi organolettici «verdi», note «fruttate» e tipiche sfumature che ricordano la «mandorla amara».

Un particolare effetto sul gusto e l'aroma dell'acquavite e' dato dal grado di maturazione della frutta. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme delle ciliegie post-raccolta.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione 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. E' ammessa la possibilita' di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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 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;

caramello, solo per l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni

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.

comunitarie e nazionali vigenti.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch 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

Storia:

la produzione dell'acquavite di frutta «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige», così come documentato in numerose fonti storiche (vedi: Mader Karl, Der Obstbau, die Obstproduktion und der Obsthhandel 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), Genossenschafts-Verband, Bozen 1894), ha in Südtirol-Alto Adige una lunga tradizione. Si tratta di una tipicità derivante dal fatto di essere zona di confine e di passaggio. L'incontrarsi e mescolarsi di aree culturali diverse sul territorio ha portato lo scambio di tradizioni tipiche, alcune delle quali - come la distillazione delle ciliege appunto - hanno preso piede e sono diventate parte del patrimonio culturale locale. Il tempo e l'esperienza degli agricoltori della regione hanno portato il «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige», a differenziarsi per maggiore delicatezza e rotondità di sapori e una minore incisività dei sentori di mandorla che risultano delicatamente intrecciati alle note fruttate piuttosto che dominanti;

Le metodologie descritte sono il frutto del sapere popolare sviluppato nelle generazioni e identificabile non solo in fase di consumo ma anche attestato dai moltissimi riconoscimenti internazionali avuti dai prodotti realizzati in zona. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarità geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori analitici delle acque locali. Resta però carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio;

la particolarità dell'acquavite di frutta «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della parea:

eliminazione completa dei piccioli al fine di ridurre le note verdi aggressive nel distillato;

denocciolatura parziale prima della distillazione;

macinazione e fermentazione di ciliege sane e mature;

fermentazione della materia prima a temperatura media-bassa, favorita anche dalle particolari condizioni climatiche della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, che permette lo sviluppo degli aromi fini durante il processo fermentativo;

distillazione della parea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste 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.

delle code.

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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado e' sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalita' di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato;

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» era anche 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 dell'acquavite di frutta.

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

Decreto del Presidente della Repubblica 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 Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» deve essere etichettata in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Il termine «Südtiroler Kirsch» e/o «Kirsch dell'Alto Adige» puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di una varieta' o subvarieta' di ciliege (Prunus avium ssp.) se almeno 85% della frutta consiste di tale varieta' e la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige;

b) al nome di una zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, se la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige e almeno 85% nella zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige;

c) le acquaviti che rispondono contemporaneamente a piu' riferimenti di cui ai precedenti punti a) e b) possono utilizzare anche due riferimenti; in questo caso il nome della zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige viene indicato prima del nome della varieta' o subvarieta' di ciliege.

Allegato D

SCHEDA TECNICA

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.

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige»

1. 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 da prugne (*Prunus domestica* L.).

La denominazione «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da materie prime ricavate da prugne fermentate nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, distillata, diluita a grado in impianti ubicati sul territorio della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. La denominazione puo' essere completata da un riferimento alla varieta' o subvarieta' o da una zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, se la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige e almeno 85% della frutta proviene dalla varieta' o subvarieta' o zona messa in rilievo.

2. Descrizione della bevanda spiritosa.

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

Acquavite di frutta «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» e' ottenuta esclusivamente dalla purea di prugne (*Prunus domestica* L.) fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo. Deve avere:

tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento 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;

un tenore massimo di acido cianidrico di 5 g/hl di alcole a 100% vol.

Il «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» ha colore cristallino, trasparente e limpido. Al naso risulta intensamente fruttato con note delicate di mandorla. Al palato e' pulito e fine con note eleganti e complesse di polpa matura di prugna.

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

La denominazione «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione di prugne (*Prunus domestica* L.). Deve avere:

tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

c) zona geografica interessata

Tradizionalmente le fasi di maturazione post-raccolta, di lavorazione della frutta matura, di fermentazione e distillazione, nonche' le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento avvengono nel 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 dalla purea di prugne fermentate, distillata 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 «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige»

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.

viene prodotto con prugne mature parzialmente o totalmente denocciolate. Tali operazioni consentono un perfetto prugne equilibrio tra note «fruttate» e tipiche sfumature che ricordano la «mandorla amara».

Un particolare effetto sul gusto e l'aroma e' esercitato dal grado di maturazione della frutta. I distillatori dell'Alto Adige tengono cura alla maturazione uniforme delle prugne post-raccolta.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione 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. E' ammessa la possibilita' di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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 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 di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'allegato I del regolamento CE n.110/2008;

caramello, solo per l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler 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

Storia:

la produzione dell'acquavite di frutta «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige», cosi' come documentato in numerose fonti storiche (vedi: Mader Karl, 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), Genossenschafts-Verband, Bozen 1894), ha in Südtirol-Alto Adige una lunga tradizione. Si tratta di una tipicita' derivante dal fatto di essere zona di confine e di passaggio. L'incontrarsi e mescolarsi di aree culturali diverse sul territorio ha portato lo scambio di tradizione tipiche, alcune delle quali - come la distillazione delle prugne appunto - hanno preso piede e sono diventate parte del patrimonio culturale locale. Il tempo e l'esperienza degli agricoltori della regione hanno portato lo Zwetschgeler dell'Alto Adige a differenziarsi per maggiore delicatezza e rotondita' di sapori e una minore incisivita' dei sentori di mandorla che risultano delicatamente intrecciati alle note fruttate piuttosto che dominanti. L'aver fatto parte dell'«Austria Felix» ha arricchito il territorio Südtirol/Alto Adige di tradizioni balcaniche. Il distillato di prugne e' tipico dei balcani ove e' noto come «Sliwovitz». Gli scambi all'interno dell'area middleuropea lo hanno portato in regione ove e' stato integrato nella tradizione locale. Lo Zwetschgeler e' un tipico distillato della cultura contadina regionale e si distingue per la maggiore gentilezza rispetto ai prodotti dell'area balcanica;

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.

Le metodologie descritte sono il frutto del sapere popolare sviluppato nelle generazioni e identificabile non solo in fase di consumo ma anche attestato dai moltissimi riconoscimenti internazionali avuti dai prodotti realizzati in zona. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarita' geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori analitici delle acque locali. Resta pero' carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio;

la particolarita' dell'acquavite di frutta «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

denocciolatura parziale o totale prima della distillazione;

macinazione e fermentazione delle prugne sane e mature;

fermentazione della purea a temperatura media-bassa, favorita anche dalle particolari condizioni climatiche della regione Südtirol/Alto Adige, che permette lo sviluppo degli aromi fini durante il processo fermentativo;

distillazione della purea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code.

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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado e' sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalita' di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato.

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» era anche 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 dell'acquavite di frutta.

La materia prima utilizzata risulta dai documenti di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

Decreto del Presidente della Repubblica 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 Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» deve essere etichettata in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.

Il termine «Südtiroler Zwetschgeler» e/o «Zwetschgeler dell'Alto Adige» puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di una varieta' o subvarieta' di prugne (*Prunus domestica* L.) se almeno 85 % della frutta consiste di tale varieta' e la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol/Alto Adige;

b) al nome di una zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, se la frutta e' stata coltivata nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige e almeno 85 % nella zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol/Alto Adige;

c) le acquaviti che rispondono contemporaneamente a piu' riferimenti di cui ai precedenti punti a) e b) possono utilizzare anche due riferimenti; in questo caso il nome della zona piu' limitata della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige viene indicato prima del nome della varieta' o subvarieta' di prugne.

Allegato E

SCHEDA TECNICA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

«Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige»

1. 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 (*Malus domestica* Borkh.) o 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 o mele e pere coltivate, stoccate e fermentate nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, distillata, diluita a grado e imbottigliata 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:

L'acquavite di frutta «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige» e' ottenuta esclusivamente da puree di mele o mele e pere fermentate e distillate direttamente o mediante vapore acqueo. L'alcol proveniente dalla fermentazione e distillazione delle pere (*Pyrus communis* L.) non puo' superare il 15% dell'alcol complessivo. Deve avere

il tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

il tenore delle sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non deve essere inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

volume;

il titolo alcolometrico non deve essere inferiore a 40% in volume;

il colore e' trasparente e cristallino. Il suo aroma e' fresco e fragrante con vivaci note fruttate. Al palato e' intensamente fruttato, pulito e persistente, robusto senza essere invadente. Queste caratteristiche derivano sia dalla maturazione tardiva sia dalle caratteristiche dell'acqua usata in fase di produzione e in fase di riduzione a grado.

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

La denominazione «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione delle mele o mele e pere. Deve avere:

tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) zona geografica interessata

Tradizionalmente le mele e pere provengono dai frutteti coltivati nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. Le fasi di maturazione post-raccolta, di macinazione, di fermentazione e distillazione, nonché le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento e imbottigliamento avvengono nel 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 da purea di mele o mele e pere fermentate, distillata 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 influisce particolarmente sul gusto e sull'aroma del distillato. I distillatori dell'Alto Adige seguono direttamente la maturazione in pianta della frutta in modo da garantirne la maturazione uniforme, seguono inoltre la fase di maturazione post-raccolta che sfrutta anche le particolarità climatiche della regione.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione a grado e l'eventuale invecchiamento devono avvenire nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. L'imbottigliamento deve aver luogo all'interno della medesima struttura di produzione. In conseguenza della delicatezza degli aromi particolari della frutta e della scarsità di distillato sul mercato i produttori non commercializzano il prodotto sfuso ma unicamente confezionato in bottiglia all'interno dei propri stabilimenti di produzione.

La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell'86 per cento in volume. E' ammessa la possibilità di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige» può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini od altri recipienti di legno.

Nella preparazione del «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige» e' consentita l'aggiunta di:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi in botti, tini od altri recipienti di legno, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

successivamente alla distillazione e' consentita l'aggiunta del frutto intero.

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

Mele e pere vengono coltivate da secoli in Südtirol-Alto Adige. La distillazione di questa frutta mista e' profondamente radicata nella cultura del territorio.

La grande varieta' di mele e pere di grandissima qualita', qualita' dovuta anche alla coltivazione della frutta in quota, l'esperienza secolare nella loro distillazione unita all'utilizzo delle acque locali, uniche per caratteristiche, la fermentazione a basse temperature- particolarmente delicata- ne fanno uno dei distillati piu' peculiari della regione. Queste caratteristiche derivano sia dalla zona di coltivazione e dalla maturazione tardiva sia dalle caratteristiche dell'acqua usata in fase di produzione e in fase di riduzione a grado. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarita' geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori analitici delle acque locali. Resta pero' carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio.

La particolarita' dell'acquavite di frutta «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

raccolta a maturazione della frutta quando esprime il massimo della concentrazione aromatica particolarmente negli areali coltivati a maggior escursione termica giornaliera;

sovraturazione uniforme delle mele e pere nella fase di post-raccolta, con particolare riferimento al processo di condizionamento termico a bassa temperatura delle mele e pere anche favorito dalle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, lo stoccaggio in appositi contenitori (bins) con sovraturazione a temperatura uniforme al fine di garantire uno sviluppo articolato dei composti aromatici caratteristici della frutta per conferire al distillato una particolare pienezza aromatica;

macinazione a grana uniforme, con eventuale controllo dell'acidita';

fermentazione a temperatura controllata, anche in relazione alle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, che favoriscono lo sviluppo di aromi piu' fini durante la fermentazione della materia prima;

l'eliminazione completa o quasi dei piccioli e dei semi prima

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.

della distillazione conferisce una notevole finezza all'acquavite di frutta «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige»;

distillazione della parea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code.

riduzione a grado:

avviene con acqua potabile della Provincia autonoma 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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado è sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalità di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato.

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Obstler» e/o «Obstler dell'Alto Adige» era anche 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 dell'acquavite di frutta.

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

Decreto del Presidente della Repubblica 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»

1. 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 da mele Gravensteiner (Malus domestica Borkh., c.v. Gravensteiner).

La denominazione «Südtiroler Gravensteiner» e/o «Gravensteiner

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'Alto Adige» e' esclusivamente riservata all'acquavite di frutta ottenuta da mele Gravensteiner coltivate, stoccate e fermentate nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, distillata, diluita a grado e imbottigliata 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

L'acquavite e' ottenuta esclusivamente da purea di mele Gravensteiner fermentata e distillata direttamente o mediante vapore acqueo. Deve avere

tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

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

il titolo alcolometrico non deve essere inferiore a 40% in volume;

il colore e' trasparente e cristallino. Il suo aroma si contraddistingue per le note del frutto maturo e, contrapposte ad aromi fruttati freschissimi, quasi agrumati. L'aroma tipico della Mela Gravensteiner viene trasferito inalterato all'acquavite. Queste caratteristiche derivano sia dalla maturazione tardiva sia dalle caratteristiche dell'acqua usata in fase di produzione.

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

La denominazione «Südtiroler Gravensteiner» e/o «Gravensteiner dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione delle mele Gravensteiner. Deve avere:

tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) zona geografica interessata

Tradizionalmente le mele Gravensteiner provengono dai frutteti coltivati nella Provincia autonoma Südtirol - Alto Adige. Le fasi di maturazione post-raccolta, di macinazione, di fermentazione e distillazione, nonche' le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento e imbottigliamento avvengono nel 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 da purea di mele Gravensteiner fermentate, distillata 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 influisce particolarmente sul gusto e sull'aroma del distillato. I distillatori dell'Alto Adige seguono direttamente la maturazione in pianta della frutta in modo da garantire la maturazione uniforme mele Gravensteiner, seguono inoltre la fase di maturazione post-raccolta che sfrutta anche le particolarita' climatiche della regione.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione a grado e l'eventuale invecchiamento devono avvenire nella Provincia autonoma Südtirol/Alto Adige. L'imbottigliamento deve aver luogo all'interno della medesima struttura di produzione. In conseguenza della delicatezza degli aromi particolari del frutto e della scarsita' di distillato sul mercato i produttori non commercializzano

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.

il prodotto sfuso ma unicamente confezionato in bottiglia all'interno dei propri stabilimenti di produzione.

La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell'86 per cento in volume. E' ammessa la possibilita' di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Gravensteiner» e/o «Gravensteiner dell'Alto Adige» puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini od altri recipienti di legno.

Nella preparazione del «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;

caramello, solo per l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi in botti, tini od altri recipienti di legno, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

successivamente alla distillazione e' consentita l'aggiunta del frutto intero.

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

Le mele Gravensteiner vengono coltivate sin dalla meta' del XIX secolo in Südtirol-Alto Adige prevalentemente nelle zone collinari e montane piu' elevate. E' una varietata tipica della zona, difficile da trovare fuori dai confini regionali, tantoche' la coltivazione viene spesso curata direttamente dai distillatori essendo difficoltoso il loro reperimento sul mercato.

Le tecniche tradizionali di maturazione post-raccolta tramite i «bins», l'impiego delle ricche acque di sorgente diffuse nella regione, la fermentazione a bassa temperatura, che garantisce la conservazione di ogni nuance gustativa ed olfattiva della frutta rendono il distillato unico nel suo genere. Queste caratteristiche derivano sia dalla zona di coltivazione e dalla maturazione tardiva sia dalle caratteristiche dell'acqua usata in fase di produzione e in fase di riduzione a grado. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarita' geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori analitici delle acque locali. Resta pero' carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio.

La particolarita' dell'acquavite di frutta «Südtiroler Gravensteiner» e/o «Gravensteiner dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

raccolta a maturazione della frutta quando esprime il massimo

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.

della concentrazione aromatica particolarmente negli areali coltivati a maggior escursione termica giornaliera;

sovramaturazione uniforme delle mele Gravensteiner nella fase di post-raccolta, con particolare riferimento al processo di condizionamento termico a bassa temperatura delle mele anche favorito dalle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, lo stoccaggio in appositi contenitori (bins) con sovramaturazione a temperatura uniforme al fine di garantire uno sviluppo articolato dei composti aromatici caratteristici della frutta per conferire al distillato una particolare pienezza aromatica;

macinazione a grana uniforme, con eventuale controllo dell'acidità;

fermentazione a temperatura controllata, anche in relazione alle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, che favoriscono lo sviluppo di aromi più fini durante la fermentazione della materia prima;

l'eliminazione completa o quasi dei piccioli e dei semi prima della distillazione conferisce una notevole finezza dell'acquavite di frutta «Südtiroler Gravensteiner» e/o «Gravensteiner dell'Alto Adige»;

distillazione della purea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code.

riduzione a grado:

avviene con acqua potabile della Provincia autonoma 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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado è sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalità di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato.

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Gravensteiner» e/o «Gravensteiner dell'Alto Adige» era anche 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 dell'acquavite di frutta.

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

Decreto del Presidente della Repubblica n. 297 del 16 luglio 1997.

g) nome e indirizzo del richiedente

Südtiroler Hofbrennereien e.V. Distillatori Artigianali dell'Alto Adige;

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.

Juval 1 B 39020 Castelbello-Ciardes (BZ).

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

Il «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»

1. 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 da 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, stoccate e fermentate nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige, distillata, diluita a grado e imbottigliata 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

L'acquavite e' ottenuta esclusivamente da purea di mele Golden Delicious fermentata e distillata direttamente o mediante vapore acqueo. Deve avere:

tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

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

il titolo alcolometrico non deve essere inferiore a 40% in volume.

Il colore e' trasparente e cristallino. Il profumo e' intenso fresco e fruttato e fortemente tipico della mela Golden Delicious. Il sapore e' intenso, persistente, ricco di note che ricordano la polpa del frutto maturo.

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

La denominazione «Südtiroler Golden Delicious» e/o «Golden Delicious dell'Alto Adige» e' riservata all'acquavite ottenuta dalla distillazione delle mele Golden Delicious.

Deve avere: tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;

tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

c) zona geografica interessata

Tradizionalmente le mele Golden Delicious provengono dai frutteti coltivati nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. Le fasi di maturazione post-raccolta, di macinazione, di fermentazione e distillazione, nonche' le fasi successive quali la riduzione a grado e l'eventuale invecchiamento e imbottigliamento avvengono nel territorio della Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige.

d) metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di frutta «Südtiroler Golden Delicious» e/o «Golden

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.

Delicious dell'Alto Adige» e' ottenuta da purea di mele Golden Delicious fermentate, distillata 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 influisce particolarmente sul gusto e sull'aroma del distillato. I distillatori dell'Alto Adige seguono direttamente la maturazione in pianta della frutta in modo da garantire la maturazione uniforme mele Golden Delicious, seguono inoltre la fase di maturazione post-raccolta che sfrutta anche le particolarita' climatiche della regione.

La macinazione, la fermentazione, la distillazione, la diluizione a grado e l'eventuale invecchiamento devono avvenire nella Provincia autonoma Südtirol-Alto Adige. L'imbottigliamento deve aver luogo all'interno della medesima struttura di produzione. In conseguenza della delicatezza degli aromi particolari del frutto e della scarsita' di distillato sul mercato i produttori non commercializzano il prodotto sfuso ma unicamente confezionato in bottiglia all'interno dei propri stabilimenti di produzione.

La distillazione del fermentato, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno dell'86 per cento in volume. E' ammessa la possibilita' di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico. 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.

L'acquavite di frutta «Südtiroler Golden Delicious» e/o «Golden Delicious dell'Alto Adige» puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini od altri recipienti di legno.

Nella preparazione del «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;

caramello, solo per l'acquavite di frutta sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi in botti, tini od altri recipienti di legno, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;

successivamente alla distillazione e' consentita l'aggiunta del frutto intero.

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

Mele Golden Delicious vengono coltivate dalla meta' del XX secolo in notevole quantita' in Südtirol-Alto Adige in gran parte nelle zone collinari e montane piu' elevate.

La tipicita' della mela alla base del distillato e la grande esperienza con la gamma dei profumi e sapori della stessa che i distillatori della zona hanno, permette di raggiungere un elevato livello di raffinatezza nella realizzazione dell'acquavite di mele Golden Delicious. La coltivazione delle mele Golden Delicious in quota, grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, permette inoltre di ottenere mele di particolare sapidita' e aromaticita'. La particolare combinazione di sali minerali delle acque locali e' legata alle peculiarita' geologiche della regione. Le acque delle sorgenti altoatesine scorrono attraverso pietre di origine vulcanica, pietre metamorfiche e dolomitiche. Ogni micro - zona della regione e' tipica nella composizione del residuo fisso delle acque sorgive, e risulta quindi impercorribile una mappatura unitaria dei valori

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.

analitici delle acque locali. Resta però carattere distintivo unificante l'uso di acque locali di grandissimo pregio.

La particolarità dell'acquavite di frutta «Südtiroler Golden Delicious» e/o «Golden Delicious dell'Alto Adige» consiste quindi principalmente nella selezione delle materie prime e nelle tradizionali metodologie di lavorazione, 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.

Le metodologie di produzione sono di seguito dettagliate:

preparazione della purea:

raccolta a maturazione della frutta quando esprime il massimo della concentrazione aromatica particolarmente negli areali coltivati a maggior escursione termica giornaliera;

sovramaturazione uniforme delle mele Golden Delicious nella fase di post-raccolta, con particolare riferimento al processo di condizionamento termico a bassa temperatura delle mele anche favorito dalle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, lo stoccaggio in appositi contenitori (bins) con sovramaturazione a temperatura uniforme al fine di garantire uno sviluppo articolato dei composti aromatici caratteristici della frutta, per conferire al distillato una particolare pienezza aromatica;

macinazione a grana uniforme, con eventuale controllo dell'acidità;

fermentazione a temperatura controllata, anche in relazione alle particolari condizioni climatiche in Südtirol-Alto Adige, che favoriscono lo sviluppo di aromi più fini durante la fermentazione della materia prima;

l'eliminazione completa o quasi 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»;

distillazione della purea:

mediante impiego dei tradizionali impianti di distillazione continui o discontinui a fuoco diretto o vapore indiretto dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, con separazione delle teste e delle code.

riduzione a grado:

avviene con acqua potabile della Provincia autonoma 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 prolungato 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'operazione di riduzione a grado è sempre completata da una filtrazione del prodotto per renderlo limpido e stabile. Tale operazione e le modalità di esecuzione sono particolarmente delicate e importanti per il mantenimento delle caratteristiche note fruttate nel distillato.

invecchiamento:

l'acquavite di frutta «Südtiroler Golden Delicious» e/o «Golden Delicious dell'Alto Adige» era anche tradizionalmente invecchiata in recipienti/botti di legno; tali recipienti erano

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.

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 dell'acquavite di frutta.

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

Decreto del Presidente della Repubblica 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 Golden Delicious» e/o «Golden Delicious dell'Alto Adige» deve essere etichettato in conformita' al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.