

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 gennaio 2015

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 - Scheda tecnica della «Grappa del Trentino» e/o «Grappa trentina». (15A00319)

(GU n.16 del 21-1-2015)

IL DIRETTORE GENERALE  
delle politiche internazionali  
e dell'unione europea

Visto il regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio;

Visto, in particolare, l'art. 20 del citato regolamento (CE) n. 110/2008 che, ai fini della registrazione delle Indicazioni geografiche stabilite, prevede la presentazione alla Commissione europea di una scheda tecnica, contenente i requisiti prescritti dall'art. 17 del medesimo regolamento;

Visto il regolamento (CE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e dei prodotti agricoli;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008, recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297, recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori;

Visto il decreto ministeriale 13 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010, contenente disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose;

Vista l'istanza di registrazione delle indicazioni geografiche della "Grappa del Trentino" e/o "Grappa trentina", presentata dall'Istituto Tutela della Grappa del Trentino;

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

Vista l'assenza di opposizioni alla scheda tecnica della indicazione geografica della "Grappa del Trentino" e/o "Grappa trentina" pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 250 del 27 ottobre 2014

Decreta:

Art. 1

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'art. 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, e' approvata la scheda tecnica dell'indicazione geografica "Grappa del Trentino" e/o "Grappa trentina" riportata in allegato, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 12 gennaio 2015

Il direttore generale: Assenza  
Allegato A

SCHEDA TECNICA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA  
"GRAPPA DEL TRENINO" O "GRAPPA TRENINA"

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina"

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di vinaccia

La denominazione "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" e' riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione di materie prime in ottimo stato di conservazione ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio della Provincia Autonoma di Trento, distillata e imbottigliata in impianti situati nel Trentino.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

e' ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua;

alle vinacce puo' essere aggiunta una quantita' di fecce non superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate;

la quantita' di alcole proveniente dalle fecce non puo' superare il 35 % della quantita' totale di alcole nel prodotto finito;

la distillazione e' effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86 % vol.;

e' autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica;

ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.;

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

non e' aromatizzata; cio' non esclude i metodi di produzione tradizionali individuati alla successiva lettera d);

puo' contenere caramello aggiunto solo come colorante per la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

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

un titolo alcolometrico non inferiore a 40% e non superiore a 60% in volume;

un tenore di 2-butan-1-olo non superiore a 100 g/hl di alcole

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

a 100% vol.;

un tenore di acidi volatili (espressi in acido acetico) non superiori a 50 g/hl di alcole per le grappe non invecchiate e 100 g/hl per le grappe invecchiate, stravecchie e riserva;

tenore di rame non superiore a 5 mg/l.

c) Zona geografica interessata

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" e' ottenuta per distillazione con impianto discontinuo (messo a punto dal trentino Tullio Zadra), direttamente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate. Nella produzione della grappa e' consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantita' di alcole proveniente dalle fecce non puo' superare il 35 per cento della quantita' totale di alcole nel prodotto finito. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino puo' avvenire mediante aggiunta delle fecce alle vinacce prima del passaggio in distillazione, o mediante disalcolazione in parallelo della vinaccia e delle fecce e invio alla distillazione della miscela delle due flemme, o mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle flemme e successivo invio diretto alla distillazione. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione. La distillazione delle vinacce fermentate o semifermentate, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di appositi registri in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle vinacce, delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione, nonche' delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione.

Nella preparazione della grappa "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" e' consentita l'aggiunta di:

piante aromatiche o loro parti, nonche' frutta o loro parti secondo i metodi di produzione tradizionali; Le indicazioni devono essere riportate nella denominazione di vendita della "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina";

zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformita' alle definizioni di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'Allegato I del Regolamento CE n. 110/2008;

caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" puo' essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" per la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati ne' rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel Trentino. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito, altresì, l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" invecchiata almeno 18 mesi. Puo' essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

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

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.

o con l'origine geografica

La produzione della "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina", così come documentato in numerose testimonianze storiche, e' per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce ed e' legata strettamente al territorio di origine. Il metodo di distillazione discontinuo utilizzato e' quello messo a punto dal trentino Tullio Zadra, maestro nella costruzione degli alambicchi, che negli anni cinquanta e sessanta, perfeziono' appunto il "metodo bagnomaria discontinuo" che ancora oggi porta il suo nome.

La produzione della "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina", risponde alla vocazione vitivinicola del territorio provinciale in relazione anche alla grande variabilita' ambientale e varietale. E' consolidata l'attivita' di distillazione dei prodotti della vinificazione in modo particolare per quanto riguarda l'ottenimento di grappe monovarietali, da varieta' aromatiche, o da varieta' autoctone del Trentino. Le cantine ove si ottengono le vinacce fresche e fermentate si trovano nelle vicinanze delle distillerie, cio' consente di condizionare le vinacce in breve tempo prima che a carico delle stesse avvengano fenomeni di degradazione qualitativa e di mantenere quindi le caratteristiche sensoriali delle uve. Tale elemento e' di fondamentale importanza per l'estrazione dei profumi e dei composti che conferiscono il carattere organolettico della Grappa Trentina.

L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

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

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297; Circolari del Ministero dell'Industria del commercio e dell'artigianato n. 163 del 20 novembre 1998 e n. 166 del 12 marzo 2001.

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

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

Il termine "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" puo' essere completato dal riferimento:

a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti per il 100% in peso dalla vinificazione di uve di tale vitigno: e' ammessa una tolleranza di altri vitigni fino ad un massimo del 15% in peso;

b) ai nomi di non piu' di due vitigni, qualora sia stata ottenuta dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni. I vitigni devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente. Non e' consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15% in peso. L'indicazione dei vitigni in etichetta deve avvenire con lo stesso carattere ed evidenza tipografica;

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

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

Per le grappe che rispondono contemporaneamente a piu' riferimenti di cui ai precedenti punti a), b) e c) deve comunque essere utilizzata una sola denominazione di vendita.

h) Nome e indirizzo del richiedente

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.

Istituto Tutela della Grappa del Trentino - Via Suffragio, 3 -  
38100 Trento TN.

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

**Pagina 5 di 5**