

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 24 novembre 2014

Approvazione della scheda tecnica del «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes», in attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose. (14A09269)

(GU n.281 del 3-12-2014)

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 dell'indicazione geografica transfrontaliera «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi, previa concertazione con l'omologa Associazione francese (Association de gestion et de defense du Genepy des Alpes);

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 «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica

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 6

italiana n. 212 del 12 settembre 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 della indicazione geografica «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes», riportata nell'Allegato «A», parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 24 novembre 2014

Il direttore generale: Assenza  
Allegato A

#### SCHEDA TECNICA

##### INDICAZIONE GEOGRAFICA «GENEPI' DELLE ALPI» O «GENEPI DES ALPES»

1. Denominazione e categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes»

Categoria della bevanda spiritosa: Liquore di genepi'

Il «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» e' un liquore caratterizzato da profumi floreali e vegetali con sapore amaro molto caratteristico e proprio della pianta.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche

incolore o con tonalita' di colore variabili dal giallo pallido al verde chiaro, da translucido a trasparente;

sapore dolce attenuato dall'amaro conferitogli dalla pianta del genepi';

aromi delicati e freschi provenienti dalle piante del genere Artemisia utilizzate. Il profilo aromatico puo' presentare sia aromi vegetali sia aromi floreali conferiti dalle piante complementari al genepi' eventualmente utilizzate.

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

titolo alcolometrico volumico superiore o uguale a 30%;

la quantita' minima di piante di genepi' per la preparazione del liquore e' superiore a 2 grammi di steli fiorali secchi (senza radice) per litro di prodotto finito.

c) Zona geografica interessata

La raccolta di piante spontanee di genepi', la coltivazione delle piante di genepi', la produzione del liquore ed il suo confezionamento sono effettuati nel territorio italiano (Regione Piemonte e Regione Autonoma della Valle d'Aosta) e nel territorio francese (departements des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, des Alpes Maritimes, de la Drôme de l'Isere, de la Savoie, de la Haute-Savoie). La zona di raccolta delle piante spontanee e di coltivazione delle piante di genepi' e' collocata al di sopra dei 1500 metri s.l.m. all'interno dell'area geografica interessata.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

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 piante di genepi' utilizzate nella preparazione del liquore «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» sono appartenenti alle seguenti specie: Artemisia mutellina o umbelliformis (o genepi' bianco), Artemisia genipi o spicata (o genepi' nero), Artemisia glacialis (o genepi' dei ghiacciai), Artemisia nivalis (o genepi' delle nevi). Nella fabbricazione del liquore la pratica di utilizzo di altre piante, complementari a quelle del genere Artemisia, si e' affermata al fine di apportare una maggiore e persistente armonia gustativa del prodotto. Queste piante sono utilizzate per l'aromatizzazione e la colorazione del liquore. Le specie botaniche che possono essere utilizzate in maniera complementare sono le seguenti: l'Angelica, l'Artemisia comune (A. vulgaris), il Basilico, il Calamo, la Cannella, il Chiodo di garofano, il Ginepro, l'Issopo, la Lavanda, il Meliloto, la Menta, la Melissa, l'Erba di S. Giovanni, l'Origano, l'Ortica bianca, il Pino silvestre, il Rosmarino, la Santoreggia, la Salvia, il Timo, il Sambuco, il Serpillo, la Verbena, la Vulneraria.

L'estrazione aromatica puo' essere ottenuta nei tre modi seguenti, sia separatamente sia combinati tra loro:

macerazione di piante in una soluzione idroalcolica per un periodo minimo di 20 giorni per le piante secche e di 15 giorni per le piante fresche. La quantita' di piante di genepi' rappresenta almeno l'85% del peso delle piante impiegate.

sospensione, preparata a partire da piante fresche o essiccate, collocate su apposite griglie sospese sulla soluzione idroalcolica, in contenitori chiusi ermeticamente dove lo spazio di testa, saturo di alcool, estrae - per un periodo di almeno 90 giorni - i composti volatili delle piante. La quantita' di piante di genepi' rappresenta almeno l'85% del peso delle piante impiegate;

distillazione di un infuso ottenuto da piante sottoposte a macerazione in soluzione idroalcolica. La quantita' di piante di genepi' rappresenta almeno il 50% del peso delle piante impiegate.

La quantita' minima di piante di genepi' per la preparazione del liquore e' superiore a 2 grammi di steli fiorali secchi (senza radice) per litro di prodotto finito;

E' ammesso solo l'uso di alcool etilico di origine agricola. L'uso dell'acquavite di vinaccia e' vietato. Tutte le soluzioni ottenute, che potranno essere miscelate tra loro nella preparazione del liquore, devono rispettare le condizioni definite.

La soluzione aromatica ottenuta viene addizionata ad una miscela di acqua, zucchero e alcol etilico neutro per completare la preparazione del liquore. Nella preparazione del liquore possono essere utilizzate le preparazioni aromatiche ottenute esclusivamente a partire da piante di genepi' provenienti dalla zona geografica interessata (lettera c) e le specie botaniche complementari con i metodi tradizionali previsti dall'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008. L'estrazione del colore e' ottenuta, a partire dalle piante elencate in precedenza, per macerazione in una soluzione idro-alcolica. In nessuna fase di lavorazione vi e' aggiunta di coloranti artificiali e di aromi.

Il confezionamento del liquore «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» deve avvenire nell'area geografica interessata ed esclusivamente in contenitori di vetro che, in quanto neutri ed inerti, preservano le caratteristiche gustative ed aromatiche del prodotto finito. Questi contenitori consentono ugualmente uno stoccaggio, una conservazione ottimale e presentano una buona inerzia termica.

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

Fattori naturali. L'area di produzione del «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» corrisponde al massiccio montuoso alpino occidentale, tra il Lago Leano e il Vallese a nord e la Provenza e la Liguria a sud. Essa e' suddivisa da nord a sud dalla frontiera italo-francese che segue indicativamente la linea di cresta montana. La regione assiale, che circonda la frontiera, si compone di rilievi montuosi di alta quota, frequentemente al di sopra dei 3000 metri. Partendo da questo asse, alcune valli incassate tagliano il massiccio montuoso e raggiungono le pianure circostanti, nel bacino del Rodano ad ovest e nella Pianura Padana ad est. La natura geologica e' molto varia: principalmente granitica per le vette piu' imponenti, composte di scisti, gneiss e altre rocce metamorfiche nelle zone centrali, con rocce sedimentarie prevalentemente calcaree e argillose nei bordi esterni, con un forte sviluppo sul versante francese occidentale (massiccio subalpino). Le glaciazioni quaternarie hanno profondamente inciso i rilievi, disegnando una morfologia glaciale tipica dei profili delle vallate e depositando a tutte le altitudini dei volumi enormi di morene, composti di blocchi e di argille compatte. Il clima e' di tipo montano, caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con ampie escursioni termiche tra giorno e notte. Le precipitazioni sono abbondanti, relativamente ben distribuite nell'anno, e di natura nevosa in inverno. Il periodo vegetativo e' molto corto, limitato a 3-4 mesi durante i quali le piante devono assicurare sia la crescita sia la riproduzione. Sotto il nome di «genepi'» si riuniscono tradizionalmente 4 specie di Artemisia endemiche delle alte regioni alpine. Esse crescono spontaneamente in anfratti rocciosi, sulle morene glaciali e sui ghiaioni in quota (al di sopra dei 2000 metri) poveri in materia organica. Sono caratterizzate dall'adattamento al clima rigido che prevale a queste altitudini per la maggior parte dell'anno e sono particolarmente ricche in composti aromatici, oli essenziali e componenti amare.

Fattori umani. Il genepi' e' tradizionalmente utilizzato dai montanari delle valli alpine come pianta medicinale. Oltre alle sue proprieta' digestive, corroboranti e toniche, viene considerato efficace anche sulle vie respiratorie grazie alle sue proprieta' espettoranti e decongestionanti, e pertanto utilizzato fin dal Medioevo per la cura di malattie da raffreddamento (CNAC, 1995; DELAHAYE, 2008). Tradizionalmente il genepi' e' impiegato sia in infusione sia come liquore ottenuto per macerazione. In considerazione della grande ricchezza in piante dalle proprieta' medicinali e aromatiche, la regione alpina ha sviluppato a partire dal XVIII secolo una attivita' di liquoristeria. Ne e' prova la produzione da parte dei monaci della Grande Certosa, nel massiccio che assume lo stesso nome, di una gamma di liquori di piante dalle ricette segrete fin dal 1760. Lo sviluppo e la diffusione del liquore di genepi' e' avvenuto per merito di alcuni liquoristi operanti lungo l'area transfrontaliera (Piemonte, Rodano-Alpi, Valle d'Aosta) in maniera artigianale a partire dalla meta' dell'800, successivamente dal 1960 per rispondere ad una crescente richiesta in relazione allo sviluppo del turismo sportivo invernale. Questo sviluppo ha reso necessaria la coltivazione della pianta al fine di rispondere ad una domanda crescente ed evitare una eccessiva pressione della raccolta di piante spontanee. Studi sono stati condotti al fine di razionalizzare la coltura a partire dal 1970 con progetti regionali o comunitari e dal 2009 un progetto interregionale franco-italiano «Genepi' delle Alpi e altre piante officinali - GENEALP» ha l'obiettivo di valorizzare la filiera del genepi' tra le Regioni alpine dei due Paesi transfrontalieri (Alcotra 2007-2013). Questa coltura, realizzata necessariamente in altitudine, risulta

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.

difficoltosa ma permette di conservare le proprietà botaniche e chimiche della pianta spontanea. L'altitudine minima di coltura è fissata a 1500 m.

Legame causale tra l'area delimitata ed il prodotto. Tra le numerose piante tradizionalmente raccolte nelle Alpi, il genepi' ha conquistato da tempo un ruolo particolare. Inizialmente considerato per le sue proprietà medicinali, in un contesto prevalentemente domestico, ha successivamente acquisito una sua identità come liquore a partire dal XIX secolo per azione di liquoristi residenti nelle valli alpine, sia sul versante francese sia in quello italiano. I liquoristi, spesso aziende a conduzione familiare, hanno conservato e sviluppato le antiche ricette di fabbricazione nel rispetto della tradizione. Le ricette più o meno segrete contenevano fin dall'origine altre specie aromatiche che contribuiscono ad ampliare il profilo sensoriale della bevanda. Ancora oggi i liquoristi proseguono questa pratica e utilizzano ricette segrete di loro proprietà'. La produzione ha trovato nuova spinta nella seconda metà del XX secolo con lo sviluppo degli sport invernali che consentono un importante sbocco commerciale locale. Se la trasformazione liquoristica si è affermata come produzione artigianale dei fondovalle e delle aree pedemontane alpine, la raccolta delle piante non si è delocalizzata per ovvie ragioni ecologiche: non solo le specie utilizzate trovano nel massiccio alpino il loro habitat naturale, ma inoltre la concentrazione di oli essenziali è massima nelle condizioni montane più estreme. A bassa quota le piante subiscono l'attacco di malattie crittogamiche e perdono le loro caratteristiche. La raccolta di esemplari spontanei in areali di difficile accesso è oggi integrata dalla coltivazioni in stazioni che consentano di mantenere le caratteristiche aromatiche delle piante. Le note floreali ed erbacee che dominano la percezione olfattiva sono direttamente collegate alla quantità di piante raccolte in un sito di altitudine favorevole. Il sapore amaro, caratteristico del genepi', si impone al gusto e partecipa all'equilibrio generale del prodotto.

Il liquore di genepi' è molto sensibile alle escursioni termiche che generano squilibri del quadro gustativo (nel rapporto dolce-amaro) e perdita di intensità aromatica. Inoltre patisce l'esposizione alla luce che determina perdita di colore. Tali situazioni si possono riscontrare durante il trasporto in cisterna o durante lo stoccaggio. L'elaborazione, l'imbottigliamento ed il confezionamento sono quindi realizzati nella zona geografica individuata al fine di mantenere le caratteristiche sensoriali del prodotto e consentirne un controllo analitico e organolettico particolarmente importante per i prodotti confezionati. Questo controllo consente di verificare il mantenimento dell'equilibrio aromatico del prodotto a seguito del suo imbottigliamento e l'assenza di alterazioni conseguenti allo stoccaggio.

Il «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes» conserva dunque un legame culturale molto forte con l'ambiente alpino, che trova le sue fondamenta nelle tradizioni familiari e nella capacità di elaborazione dei liquoristi. Il «Genepi' delle Alpi» o «Genepi des Alpes», al pari delle produzioni lattiero-casearie alpine, è contemporaneamente espressione delle colture di alta montagna e dell'attività artigianale delle valli e dunque della complessità dei sistemi agricoli dell'ambiente montano. Esso costituisce oggi elemento caratterizzante forte e riconosciuto dell'identità alpina al pari delle altre produzioni locali che hanno trovato nelle località turistiche di montagna una particolare vetrina.

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.

f) Nome e indirizzo del richiedente

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi altresì denominata Associazione Genepi Occitan c/o Espaci Occitan, Via Valmaira n. 19, 12025, Dronero (CN).  
Sito web: [www.genepy.it](http://www.genepy.it)