

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 13 ottobre 2015

Approvazione della scheda tecnica del «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto», 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. (15A07901)

(GU n.248 del 24-10-2015)

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale

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

Visto, 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 «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» presentata dalla Regione Veneto;

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 «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» pubblicata con avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 145 del 25 giugno 2015;

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 «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto», riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

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

Roma, 13 ottobre 2015

Il capo del Dipartimento: Blasi
Allegato A

Scheda tecnica indicazione geografica «Kirsch Veneto»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto».

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

Il «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» e' una bevanda spiritosa ottenuta dalla fermentazione alcolica e distillazione delle ciliegie effettuata a meno di 86 % vol., e' autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione.

Presenta un colore bianco trasparente, un sapore molto raffinato con sentori di ciliegie e frutta e con un retrogusto amarognolo dato dai noccioli.

Ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol; e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100% vol. Ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100 % vol.;

E' vietata l'aggiunta di aromi nonche' di alcole, diluito o non diluito, di cui all'allegato I, punto 5, regolamento CE n. 110/2008.

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

La denominazione di «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» e' riservata esclusivamente all'acquavite ottenuta per distillazione delle ciliegie fermentate e distillate (*Prunus avium*).

Il «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 40 % in volume; non deve contenere aromi aggiunti ne' alcole aggiunto. Il tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilici e metilici non deve essere inferiore a 200 g/hl di alcole a 100% in volume.

c) Zona geografica interessata;

I processi di lavorazione, fermentazione, distillazione nonche' tutte le operazioni successive ad eccezione dell'inserimento del prodotto finito in bottiglia devono essere effettuati nel territorio della Regione Veneto; la materia prima puo' storicamente provenire dalla Regione Veneto o da altre regioni.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa;

Le ciliegie mature vengono raccolte, selezionate, portate in distilleria e, mediante l'ausilio di apposite attrezzature, vengono macinate eliminando i noccioli. La purea (mosto) viene stoccata in cisterne di acciaio inox per la fase di fermentazione che deve avvenire in condizioni tali da evitare la degradazione delle proprieta' organolettiche.

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 mosto fermentato, viene quindi distillato in impianti discontinui o continui. L'alambicco tradizionalmente utilizzato e' l'alambicco discontinuo a bagnomaria; esso e' dotato di una doppia caldaia con un'intercapedine nella quale viene fatto passare del vapore, prodotto da una centrale indipendente che, sviluppando un manto di calore, fa dolcemente evaporare le componenti alcoliche e aromatiche del fermentato di ciliegia. I vapori vengono fatti confluire in una colonna a piatti per essere concentrati, liquefatti e trasformati in acquavite, cosicche' il prodotto della distillazione mantenga un aroma e un sapore provenienti dalle ciliegie distillate.

Il «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» ottenuto puo' essere messo a riposo in recipienti di acciaio inox oppure essere posto in invecchiamento in botti, tini e altri recipienti di legno in regime di sorveglianza doganale, in impianti ubicati nel territorio dell'indicazione geografica; successivamente viene diluito, filtrato e imbottigliato.

In seguito alla diluizione e' consentita l'aggiunta del frutto intero e di zuccheri nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito.

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

I distillati di frutta sono tra le acquaviti piu' antiche del mondo e ogni paese possiede una bevanda tipica con i frutti piu' caratteristici dalla propria terra. Le acquaviti di frutta sono un prodotto di origine rurale, nate dall'ingegno dei contadini che anziche' gettar via la frutta di scarto, quella che non poteva essere mangiata perche' troppo matura, la mettevano a fermentare per poi distillarla, ottenendone un prodotto gran valore.

Il Kirsch e' un'acquavite ottenuta dalle ciliegie, tipica originariamente dell'Europa centrale. La produzione del Kirsch nel territorio veneto deriva storicamente dalla tradizione Mitteleuropea. Fin dall'antichita' quello che oggi chiamiamo Veneto e' stata terra ricca di scambi e incrocio di culture, i confini attuali del Veneto infatti si inseriscono nel territorio che nel recente passato era chiamato delle «Tre Venezie»: la Venezia Tridentina (la zona del Trentino-Alto Adige), la Venezia Euganea (l'attuale Veneto e parte del Friuli) e la Venezia Giulia (parte del Friuli e l'Istria) e che per secoli ha fatto parte della Repubblica Serenissima di Venezia.

La travagliata storia di guerre e dominazioni ha fatto si' che nel territorio veneto vivano oggi tradizioni mitteleuropee ancora ben radicate; in particolare in alcuni piatti della gastronomia veneta, nell'utilizzo di alcuni vitigni e vini famosi e in alcune bevande alcoliche come il Kirsch, si sente tuttora l'influenza dell'Impero Austroungarico, risultato della combinazione di scambi culturali e commerciali della Serenissima durante l'ottocento sia con la nobilta' e i funzionari di origine austroungarica, sia con i territori veneziani dell'attuale Istria e Dalmazia; tradizioni che si sono fuse e integrate nell'esperienza distillatoria maturata dai maestri distillatori veneti, conosciuti in tutto il mondo ed apprezzati per la produzione anche di altre acquaviti tipiche del territorio.

Il legame del prodotto con la zona geografica Veneto e' dimostrato proprio dalla rinomanza storica e attuale del nome che lega il Kirsch al Veneto e alla sua tradizione distillatoria secolare tipica di questo territorio, risultato del savoir faire dei maestri distillatori veneti nei processi di distillazione tradizionale. Tali processi produttivi permangono e si sviluppano oggi anche in aziende di dimensione artigianale che tramandano questa tradizione popolare designando, valorizzando e tutelando il «Kirsch Veneto» o «Kirschwasser Veneto» denominazione riconosciuta fin dal 1989 con

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.

regolamento CEE n. 1576/89.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

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

g) Nome e indirizzo del richiedente:

Regione del Veneto - Dipartimento agricoltura e sviluppo rurale, Sezione competitività sistemi agroalimentari, Via Torino, 110 - 30172 Mestre-Venezia (VE).