

**SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“MIRTO DI SARDEGNA”**

- 1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica:** *Mirto di Sardegna*
Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Liquore*

2. Descrizione della bevanda spiritosa

La denominazione “*Mirto di Sardegna*” è riservata al liquore ottenuto nella Regione Sardegna dall’infusione idroalcolica di bacche di mirto (*Myrtus communis L.*) raccolte e trasformate entro il territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

Il liquore “*Mirto di Sardegna*” è ottenuto dall’infusione idroalcolica delle bacche di mirto giunte a piena maturazione.

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

pH: 5,0 ÷ 5,5.

Coordinate cromatiche L, A, B: L ≤ 80; A ≥ 10, B ≤ 20.

Antociani:

- presenza di 3-monoglucosidi con dominanza di malvidina 3-monoglucoside;
- assenza di antociani acilati e p-cumarati.

Acidi organici:

- acido gluconico ≤ 5.000 mg/l;
- acido citrico 80 ÷ 500 mg/l;
- assenza di acido tartarico.

Colore: rosso rubino, con timbri inizialmente violacei che tendono nel tempo ad attenuarsi verso tonalità più calde.

Aroma: intenso e caratteristico della bacca di mirto.

Sapore: complesso, con forte caratterizzazione tipica derivante dal frutto utilizzato, struttura “calda” per il sostenuto tenore alcolico ma al contempo “morbida” per il contenuto zuccherino; rimarchevole il retrogusto leggermente amarognolo determinato dalle note balsamiche delle bacche.

Le caratteristiche organolettiche sono valutate da un panel di degustazione addestrato mediante l’utilizzo di apposita scheda di valutazione sensoriale. Il panel di degustazione ufficiale, che sarà costituito entro due anni dalla approvazione della I.G., sarà composto da personale munito di specifico attestato. Le sedute di degustazione saranno effettuate in una idonea sala di degustazione “cieca”. Il *Mirto di Sardegna* da sottoporre a degustazione sarà presentato in bicchieri tipo ISO alla temperatura di 15 °C. Il “*Mirto di Sardegna*” per potersi fregiare di tale denominazione dovrà ottenere un punteggio medio non inferiore a 75/100.

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

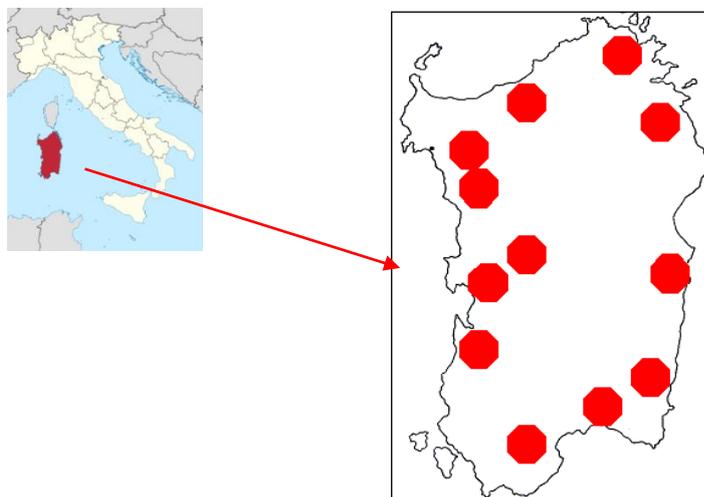
Il “Mirto di Sardegna” per potersi fregiare della I.G. deve possedere tutti i requisiti dettagliati nella presente Scheda Tecnica e in particolare:

- *grado alcolico* compreso tra 28 e 36 vol. %;
- *zuccheri totali* inferiori a 270 g/l;
- *quantità minima di bacche* pari a 150 g/litro di liquore;
- assenza di aromi e coloranti aggiunti;
- assenza di antiossidanti e conservanti aggiunti;
- rispondere, al momento dell’imbottigliamento, ai requisiti chimico fisici sopra indicati;
- ottenere dal panel di degustazione un punteggio medio non inferiore a 75/100;
- essere prodotto unicamente secondo le metodiche e con le limitazioni dettagliate alla lettera d) della presente Scheda;
- essere confezionato secondo quanto disposto alla successiva lettera d) della presente Scheda.

c) *Zona geografica interessata*

La zona geografica interessata alla produzione del “Mirto di Sardegna” è delimitata dai confini della Regione Autonoma della Sardegna entro i quali devono attuarsi tutte le fasi della produzione: dalla raccolta delle bacche sino all’imbottigliamento del prodotto finito. Il mirto (*Myrtus communis* L.) è infatti un arbusto sempreverde tipico della macchia mediterranea che cresce spontaneamente nelle zone litoranee della Sardegna e fino a 600-800 m di altitudine, privilegiando substrati pedologici a pH acido o neutro. Raramente lo si riscontra ad altitudini superiori e quasi sempre con piante isolate. E' possibile invece che cresca su substrati calcarei, laddove si tratti di calcari piuttosto antichi, sui quali si sono evoluti suoli ben dilavati con pH generalmente neutro.

Figura 1 – Inquadramento geografico e localizzazione, in Sardegna, delle principali zone di raccolta del mirto da piante spontanee.



Dal punto di vista ecologico il mirto si accompagna generalmente ad altre specie arbustive o può costituire parte del sottobosco delle leccete e delle sugherete. Talvolta le piante, in condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, possono colonizzare intere zone divenendone specie dominante dando luogo a formazioni piuttosto estese, dette "mirteti". Le coltivazioni della specie si sono diffuse anche su suoli di natura calcarea con pH subalcalino, mostrando una discreta capacità di adattamento delle cultivar ai nuovi ambienti.

d) *Metodo di produzione della bevanda spiritosa*

Il liquore Mirto di Sardegna è ottenuto dall'infusione idroalcolica delle bacche di mirto giunte a piena maturazione la cui raccolta, successiva trasformazione ed imbottigliamento devono avvenire esclusivamente entro il territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

Raccolta, conferimento e conservazione delle bacche. La raccolta delle bacche di mirto deve essere effettuata direttamente dalla pianta dopo il raggiungimento dell'invaiaitura e della loro piena maturazione; queste devono provenire dalla flora spontanea o da eventuali coltivazioni effettuate in condizioni molto prossime a quelle naturali in cui vive e vegeta spontaneamente la pianta. Il trasporto delle bacche dal luogo di raccolta ai centri di conferimento o presso le aziende di trasformazione e la loro conservazione devono essere effettuati impiegando contenitori che ne permettano un'efficace aerazione e ne preservino l'integrità. Le bacche devono pervenire in azienda nel più breve tempo possibile al fine di superare controlli in accettazione che ne accertino l'assenza di muffe e l'inizio di fenomeni di marcescenza, nonché il corretto grado di maturazione, dovranno essere lavate con acqua per consentirne l'allontanamento di eventuali impurità grossolane (es. polvere, terriccio, etc.). Il peso delle foglie di mirto eventualmente presenti insieme alle bacche non dovrà superare lo 0,1% di quello delle bacche stesse.

Infusione. Le aziende di trasformazione dovranno porre le bacche in infusione nel più breve tempo possibile dal conferimento presso lo stabilimento di produzione. Non è ammesso il congelamento delle bacche. Le bacche intere o schiacciate dovranno essere messe in infusione in serbatoi di acciaio inossidabile, per un periodo non inferiore a 15 giorni e non superiore ad 8 mesi, in una soluzione idroalcolica che abbia un tenore alcolico non inferiore al 40 % vol. Per la produzione deve essere utilizzato esclusivamente alcol etilico neutro classificato secondo la normativa vigente. La quantità di bacche da porre in infusione non dovrà essere inferiore a 150 g/l di prodotto finito. È vietata l'aggiunta di conservanti, aromatizzanti e coloranti. Al termine dell'infusione si effettua la spillatura dell'infuso ("infuso fiore"); alle bacche ancora intrise di alcol può essere aggiunta acqua demineralizzata che dopo alcuni giorni viene spillata ("seconda spillatura"). Le bacche possono essere quindi opportunamente sottoposte a pressatura al fine di recuperare la parte liquida ("pressato"). Le tre fasi dell'infuso: fiore, seconda spillatura e pressato possono essere riunite e filtrate al fine di costituire l'infuso che è la base per la preparazione del liquore. Tutte le operazioni che comportino il trasferimento del liquore saranno eseguite con modalità in grado di non provocare traumi alla struttura del prodotto né innescare fenomeni che possano influire negativamente sul mantenimento delle originali, delicate caratteristiche aromatiche di pregio del liquore.

Preparazione del liquore. Il liquore è preparato miscelando l'infuso con alcol ed uno sciroppo ottenuto con acqua, zucchero ed eventualmente miele. L'aggiunta di miele è ammessa purché in quantità non superiore al 15% del peso dello zucchero. L'acqua utilizzata in questa fase del processo tecnologico deve essere demineralizzata con impianti di trattamento a scambio ionico o ad osmosi inversa. Tutte le lavorazioni che vanno dall'infusione delle bacche alla preparazione ed alla conservazione del liquore devono avvenire in contenitori di acciaio inossidabile. Per la produzione del Mirto di Sardegna deve essere utilizzato un infuso prodotto da non più di 24 mesi dalla data dell'inizio del processo d'infusione delle bacche e conservato in stato di quiete in recipienti di acciaio inossidabile. Nei processi tecnologici di filtrazione e chiarificazione è ammesso l'uso di coadiuvanti autorizzati dalle vigenti normative nazionali e comunitarie avendo cura di non provocare stress al liquore che in qualche modo possano destabilizzarlo. Tutte le operazioni che comportino il trasferimento del liquore saranno eseguite con modalità in grado di non provocare traumi alla struttura del prodotto né innescare fenomeni che possano influire negativamente sul mantenimento delle originali, delicate caratteristiche aromatiche di pregio del liquore.

Imbottigliamento. Il "Mirto di Sardegna" deve essere commercializzato, esclusivamente in bottiglie di vetro così da preservarne appieno le caratteristiche sensoriali. Inoltre il Consorzio Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale ritiene che debba essere sancito ed esplicitato il divieto di imbottigliamento del Mirto al di fuori del territorio della Regione Autonoma della

Sardegna. L'imbottigliamento del Mirto di Sardegna deve avvenire nello stesso stabilimento di produzione. Tutto ciò in considerazione del fatto che la produzione del Mirto di Sardegna esclude tassativamente l'utilizzo di antiossidanti e conservanti, assenza questa che, in caso di trasporto del Mirto di Sardegna non imbottigliato, ne pregiudicherebbe inevitabilmente le specifiche qualità sensoriali soprattutto dal punto di vista della conservazione della morbida eleganza degli aromi. A questo proposito si è già fatto cenno (v. punto b della Scheda) alle scrupolose cure ed agli accorgimenti tecnici posti in atto dalle aziende per l'effettuazione degli indispensabili trasferimenti del liquore all'interno dello stabilimento stesso di produzione. *Confezionamento.* È vietato il confezionamento e la presentazione del *Mirto di Sardegna* in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da sminuire il prestigio del liquore. Non è ammesso il confezionamento in bottiglie di capacità superiore a litri 1,50. E' fatto espresso divieto di tappare le bottiglie con tappo del tipo "a corona".

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

La produzione del liquore "*Mirto di Sardegna*" è legata strettamente al territorio di origine così come è documentato da numerose testimonianze storiche. Il mirto o *Myrtus communis L.* è una pianta aromatica tipica della Regione Sardegna. Notizie su questo arbusto sono riportate in diverse opere sulla flora sarda e sulle piante aromatiche e officinali della Sardegna. Infatti, oltre alle proprietà aromatiche possedute dalle bacche e dalle foglie, il mirto è noto, anche a livello popolare, per le sue virtù digestive, balsamiche e disinfettanti. In quasi tutte le opere viene citato il ruolo simbolico che il mirto, pianta sacra a Venere, ha sempre avuto nell'antichità. Non è possibile indicare una data certa circa l'avvio della commercializzazione del liquore "*Mirto di Sardegna*" poiché le statistiche relative alle produzioni dei liquori nell'Isola sono sempre molto generiche e l'elenco ne riporta i quantitativi comprendendoli, senza distinzioni, nella categoria "liquori assortiti". Le notizie riportate da fonti storiche concordano nel sostenere che il liquore "*Mirto di Sardegna*" veniva prodotto nell'Isola a livello domestico per uso familiare o per farne gradito omaggio ad amici e conoscenti in particolari occasioni. Le medesime fonti non riportano tuttavia notizie sul commercio del liquore sia in Sardegna che al di fuori dell'Isola. Tale commercio infatti verosimilmente era molto limitato se non inesistente a causa delle rigidissime norme che regolavano gli scambi. Inoltre i pesanti dazi imposti su questo genere di produzioni facevano sì che pertanto venissero realizzate in maniera clandestina o quasi per sfuggire ai controlli ed al rischio di incorrere in pesanti pene. Tuttavia, già da un esame del monumentale *Dizionario* del Casalis si possono trarre interessanti notizie sulla produzione del mirto che risale quantomeno alla prima metà dell'Ottocento. Nell'opera si dice infatti della presenza piuttosto diffusa di alambicchi per la produzione di acquavite e di alcol e si dà evidenza della presenza nell'Isola di grossi alberi di mirto. E' noto infatti che in condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli il mirto può raggiungere i 3-4 metri di altezza. Dunque è da ritenere che l'ingente disponibilità di materia prima dall'elevato potere aromatizzante da aggiungere all'alcol o all'acquavite abbia indubbiamente favorito la produzione di rosoli e di altre bibite, e che sin da quell'epoca, il liquore in questione venisse prodotto a livello domestico. Pertanto non meraviglia il fatto che il procedimento di base per la produzione del Mirto, sia pure con qualche variazione non sostanziale, sia simile ovunque in Sardegna. Esso contempla infatti essenzialmente la prolungata e completa infusione in alcol (o, più di rado, in acquavite) delle bacche ben mature e fresche seguita dalla miscelazione dell'infuso con uno sciroppo di acqua e zucchero. Solo a partire dalla metà degli anni settanta si hanno notizie documentate sulla produzione del liquore a livello commerciale. Risulta infatti che, nel corso di due manifestazioni isolate tenute nell'anno 1975, oltre ad aziende del comparto enologico, esposero con successo i propri prodotti, tra i quali il Mirto di Sardegna, anche alcuni produttori di liquori sardi. L'anno successivo è documentata la partecipazione delle medesime ditte anche alla 43^a Fiera di primavera di Grenoble (Francia). Il crescente favore riscontrato da tali prodotti isolani è dimostrato anche dal fatto che, nel 1977 fu dedicato ai distillati e ai liquori prodotti in Sardegna a livello commerciale un apposito settore in

occasione della Mostra Regionale di vini e liquori tipici. Lo scopo era quello di dare un utile e stimolante contributo alla divulgazione e alla commercializzazione delle migliori produzioni isolane nel settore dei liquori e dei distillati. La rassegna regionale dei vini e liquori tipici ha così permesso negli anni di far meglio conoscere al pubblico ed ai numerosi operatori economici i liquori della più tipica tradizione sarda. Le rassegne stampa e le pubblicazioni del tempo evidenziano in maniera specifica la genuinità e gli aspetti tradizionali della preparazione del liquore Mirto di Sardegna, ponendo in luce come il procedimento adottato dalle principali aziende produttrici, fosse analogo, nelle sue linee essenziali, a quello utilizzato per antica tradizione a livello familiare. Nel 1994, ad opera delle principali aziende produttrici, nasce l'Associazione Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale con lo scopo di disciplinare la produzione del liquore "Mirto di Sardegna tradizionale" e regolamentarne l'intera filiera produttiva nonché di tutelare la provenienza e la genuinità della materia prima e la rispondenza del prodotto finito ad adeguati standard qualitativi. Nel 1998 l'Associazione pubblica uno studio chimico-merceologico che descrive esaurientemente la composizione della bacca e del liquore che ne deriva. I risultati ottenuti attraverso tali studi hanno consentito di individuare, valutare e quantificare i parametri che caratterizzano i liquori di mirto ottenuti esclusivamente attraverso una lunga infusione idroalcolica di bacche in perfetto stato di maturazione e conservazione e che escludono tassativamente, nel pieno rispetto della tradizione, l'uso di altri aromi, coloranti e conservanti, naturali e non, o di altre sostanze estranee. La raccolta delle bacche che avviene tutt'oggi manualmente nonché l'adozione di un processo produttivo che ne prevede il rapido avvio alle successive fasi di lavorazione ed in particolare l'infusione in alcol dei frutti stessi, nel più breve tempo possibile, consentono al liquore *Mirto di Sardegna* di preservare appieno il suo profilo sensoriale. E' così che le peculiarità organolettiche del frutto si esprimono pienamente nel liquore, i cui profumi e i cui aromi sono quelli caratterizzanti la macchia mediterranea e dunque la Sardegna stessa ove il liquore di Mirto rappresenta una delle più antiche produzioni legate strettamente al territorio. Le acquisizioni di carattere scientifico scaturite dalla ricerca a cui si è fatto cenno, hanno quindi consentito la stesura di un rigido disciplinare di produzione che permette di garantire, anche attraverso rigorosi controlli, la qualità, la genuinità e l'origine del *Mirto di Sardegna*. Nel 2008 è nato il Consorzio Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale, costituito dalle medesime aziende fondatrici dell'Associazione di cui ha rilevato le mansioni, gli studi, il *know-how*, ed il sistema di certificazione (cert. n. 3011). Dal 1994 infatti l'Associazione stessa e, successivamente, il Consorzio Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale hanno aderito alla certificazione volontaria di prodotto che, attraverso un ente certificatore terzo, attesta che il liquore Mirto di Sardegna prodotto dalle aziende consorziate è conforme al disciplinare di produzione. L'attuale aspirazione del Consorzio è quella di divenire Consorzio per la Tutela del Mirto di Sardegna IG per perseguire una sempre più puntuale ed efficace salvaguardia della autenticità del prodotto.

f) Nome e indirizzo del richiedente

Consorzio Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale
Sede legale c/o Studio Borghesan, Piazza Deffenu, 9
09125 Cagliari (CA)

g) Eventuali aggiunte all'indicazione geografica e/o eventuali norme specifiche in materia di etichettatura, conformemente alla pertinente scheda tecnica.

Etichettatura. Le etichette apposte sulle bottiglie devono recare:

- la denominazione della I.G. "*Mirto di Sardegna*";
- il marchio comunitario della I.G.;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

Eventuali altre indicazioni volontarie, bollini, fascette inserite sulla bottiglia o sulla confezione.

Tracciabilità e rintracciabilità. Ciascuna azienda produttrice deve garantire la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni del “Mirto di Sardegna I.G.” e dunque la verifica della provenienza delle bacche e del metodo di lavorazione, nonché il rispetto dei limiti quantitativi di bacche di mirto per litro di liquore finito.

Controlli. Il controllo sulla conformità del prodotto alla presente scheda sarà effettuato dall’Organismo certificatore riconosciuto, conformemente a quanto stabilito dall’art. 7 del decreto ministeriale n. 5195 del 13 maggio 2010, in attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.