

## SCHEMA TECNICA DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA “SLIWOVITZ DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA”

### 1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia*

**Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica:** Acquavite di frutta ottenuta da prugne (*Prunus domestica* L.).

La denominazione *Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia* è esclusivamente riservata all’acquavite di prugne ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

### 2. Descrizione della bevanda spiritosa:

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

- è ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di prugne o di un mosto di prugne con o senza nocciolo;
- la distillazione è effettuata a meno di 86 % vol.;
- un tenore massimo di metanolo di 1200 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol.;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso sia distillata con nocciolo;
- non è aromatizzata;
- presenta un colore brillante e trasparente; il profumo ricorda marcatamente la prugna, ha un gusto tipico del frutto, intenso e persistente, presenta una perfetta corrispondenza naso/palato.

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

- un titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume;
- distillata a meno di 80% vol., in maniera che il prodotto della distillazione abbia una maggiore ricchezza delle componenti aromatiche provenienti dalla materia prima distillata;
- con un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 250 g/hl di alcole a 100% vol .

#### c) Zona geografica interessata:

L’intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

#### d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa:

Lo Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia è ottenuto per distillazione di prugne o del mosto di prugne con o senza nocciolo, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco. La distillazione delle prugne o del mosto di prugne in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 80 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. L’osservanza dei limiti previsti

deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle prugne avviate alla distillazione.

Nella preparazione dello Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia è consentita l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformità alle definizioni di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'Allegato I del Regolamento CE n.110/2008.

Lo Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio del Friuli-Venezia Giulia.

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

Il distillato di prugne rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in abbondanza in Carnia e, specialmente, nel comune di Arta (poi Arta Terme), frazione di Cabilia, dove ha avuto origine in Friuli la coltura della prugna, così come testimoniato in numerosi testi (Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale - UD -, 1990; Domenig, R., Tradizioni e leggende della Valcanale, vol. 1°, Missio, Udine, 1990; AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato -UD-, 1998; Zandegiacomo, P., Sidro di mele e di pere nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta, in Quaderni ISPRA, 6/2014). Le più lontane notizie in tal senso risalgono alla fine del XVII Secolo, all'epoca della Repubblica di Venezia, i cui confini nord-orientali si posizionavano sul crinale delle Alpi Carniche. A questo periodo si suole far risalire l'insediamento di una prima distilleria di frutti del posto, in particolare di prugne, secondo un processo che un ufficiale dell'Esercito della Serenissima avrebbe appreso e trasferito dalla regione balcanica. La prima distillazione in loco di acquavite di prugne originò, appunto, dalla varietà di prugna autoctona utilizzata, all'epoca denominata Brundul di Cjapie, avente caratteristiche derivanti dal particolare ambiente "pedoclimatico" di tale località. Sin da allora il frutto fu sempre utilizzato, per il consumo fresco, per la trasformazione in confetture e, appunto, per la distillazione.

Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme già agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessità di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

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

g) Nome e indirizzo del richiedente

FEDERVINI – Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciropi, Aceti ed affini – via Mentana, 2b – 00185 ROMA.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.