

**SCHEMA TECNICO
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“GENEPÌ DEL PIEMONTE”**

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Genepì del Piemonte*

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Liquore, Liquori di piante genepì - Allegato 2 – categoria 32 – paragrafo c – punto ii del Reg CE n 110 del 2008.

2. Descrizione della bevanda spiritosa

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

Il “Genepì del Piemonte” deve presentare le seguenti caratteristiche: titolo alcolometrico volumico minimo: 30%; contenuto in zucchero minimo: 100 g per litro di prodotto espresso come zucchero invertito; può essere utilizzato saccarosio o sciroppo di glucosio. Il prodotto è caratterizzato dall’assenza di coloranti

Nel “Genepì del Piemonte” si possono riscontrare i seguenti principi attivi estratti dalle piante: α/β tuione, β -pinene, 1,8 cineolo, borneolo, umbellifolide, idroperossitelechina, costunolide, genepolide, eupatilina, in proporzione variabile a seconda della specie e varietà (ecotipi e selezioni) di *Artemisia* utilizzata.

Il liquore si presenta di colore che può variare dal verdolino al giallo ambrato. A livello olfattivo è intenso e persistente. Può presentare delle note floreali che ricordano la camomilla, la ginestra, l’achillea. I sentori fruttati maggiormente riscontrati sono gli agrumi e la frutta secca. Si possono riscontrare note erbacee, speziate e tostate. Al gusto risulta caldo, morbido e può essere amabile o secco. Emergono componenti amare tipiche della pianta, è sapido e di buona persistenza in bocca. Nel caso di un liquore prodotto per sospensione il colore risulta assente, generalmente emergono note floreali tipiche del geranio, ha note speziate di anice e risulta meno morbido al palato.

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

Il liquore “Genepì del Piemonte” si ottiene tramite l’estrazione, che può essere dinamica o statica, dei principi attivi delle piante appartenenti alle specie *Artemisia genipi* Weber, *A. mutellina* Vill., *A. glacialis* L., *A. nivalis* Br.-Bl., *A. petrosa* Jan. Le specie di *Artemisia* sono normalmente piante spontanee oggetto di raccolta, con l’eccezione di *A. mutellina* che può essere coltivata. Essa è stata oggetto di selezione e studi condotti dall’Università di Torino hanno consentito di evidenziare che gli ecotipi (piante) legati al territorio piemontese (vedi schema al punto e) sono distinguibili morfologicamente e chimicamente dalle piante di altre provenienze. In particolare si è rilevata un’elevata presenza di composti aromatici, oli essenziali e componenti amare, che caratterizzano il differente e distinguibile profilo chimico delle piante piemontesi che conferiscono un caratteristico profilo sensoriale al liquore “Genepì del Piemonte” rendendolo differente rispetto alle altre bevande spiritose della categoria. A seguito dell’infusione o della sospensione degli ecotipi piemontesi in soluzione idroalcolica, si ottiene un liquore con caratteristiche uniche in termini di aroma, un bouquet ampio e complesso, particolarmente intenso, unito ad un sapore amaro che partecipa all’equilibrio generale del prodotto.

Forte della peculiarità di crescere in un territorio favorevole dal punto di vista climatico, circondata dalle montagne piemontesi, la pianta riceve altresì l’aria del mare che le conferisce una particolare caratteristica.

Il genepì impiegato nella preparazione del “Genepì del Piemonte” deve provenire da raccolta di piante spontanee e/o da coltivazioni situate nei comuni definiti nell’elenco al punto c.

c) Zona geografica interessata

La quota ottimale di coltivazione è stata individuata al di sopra dei 1500 m s.l.m., su terreni esposti a sud, considerato che le piante difficilmente si adattano alle temperature elevate di quote più basse. Possono essere ammesse altitudini inferiori, comunque mai al disotto dei 1400 m s.l.m., quando ciò sia giustificato da particolari favorevoli esposizioni e da risultati qualitativi dimostrabili.

La coltivazione delle piante è ammessa nel territorio amministrativo dei comuni delle Province di Alessandria, Biella, Cuneo, Torino, Verbano-Cusio-Ossola e Vercelli come riportate nell'elenco sottostante.

Provincia di Alessandria: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Fabbrica Curone, Montacuto.

Provincia di Biella: Ailoche, Andorno Micca, Biella, Bioglio, Callabiana, Camandona, Campiglia Cervo, Caprile, Coggiola, Crevacuore, Donato, Graglia, Mosso Santa Maria, Muzzano, Netro, Occhieppo Superiore, Pettinengo, Piatto, Piedicavallo, Pistolesa, Pollone, Portula, Quittengo, Rosazza, Sagliano Micca, San Paolo Cervo, Selve Marcone, Sordevolo, Tavigliano, Trivero, Vallanzengo, Valle Mosso, Valle San Nicolao, Veglio.

Provincia di Cuneo: Acceglio, Aisone, Alto, Argentera, Bagnolo Piemonte, Barge, Bellino, Boves, Briga Alta, Brossasco, Busca, Canosio, Caprauna, Cartignano, Casteldelfino, Castelmagno, Celle di Macra, Chiusa di Pesio, Crissolo, Demonte, Dronero, Elva, Entracque, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassinò, Gambaasca, Garessio, Limone Piemonte, Macra, Magliano Alpi, Marmora, Martiniana Po, Melle, Moiola, Montaldo di Mondovì, Monerosso Grana, Oncino, Ormea, Ostana, Paesana, Pamparato, Peveragno, Pietraporzio, Pontechianale, Pradleves, Prazzo, Priola, Rittana, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccabruna, Roccaforte Mondovì, Roccavione, Sambuco, Sampeyre, San Damiano Macra, Sanfront, Stroppò, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Vernante, Villar San Costanzo, Vinadio, Viola.

Provincia di Torino: Ala di Stura, Alice Superiore, Almese, Alpette, Andrate, Angrogna, Balme, Bardonecchia, Bobbio Pellice, Borgiallo, Brosso, Bruzolo, Bussoleno, Canischio, Cantoira, Caprie, Carema, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Ceres, Ceresole Reale, Cesana Torinese, Chialamberto, Chianocco, Chiomonte, Cintano, Claviere, Coassolo Torinese, Coazze, Collettero, Castelnuovo, Condove, Corio, Cumiana, Cuorgne, Exilles, Fenestrelle, Fiano, Forno Canavese, Frassineto, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravera, Groscavallo, Ingria, Inverso Pinasca, Lemie, Locana, Lugnacco, Massello, Mattie, Meana di Susa, Meugliano, Mezenile, Mompantero, Monastero di Lanzo, Moncenisio, Noasca, Nomaglio, Novalesa, Oulx, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Pont Canavese, Prigelato, Prali, Pramollo, Pratiglione, Quincinetto, Ribordone, Ronco Canavese, Rora, Roreto Chisone, Rubiana, Ruglio, Salbertrand, Salza di Pinerolo, San Colombano Belmonte, San Germano Chisone, San Giorio di Susa, Sant Antonino di Susa, Sauze di Cesana, Sauze d'Oulx, Sestriere, Settimo Vittone, Sparone, Tavagnasco, Torre Pellice, Trausella, Traversella, Traves, Usseaux, Usseglio, Vaie, Val della Torre, Vallo Torinese, Valprato Soana, Varisella, Venaus, Vico Canavese, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Pellice, Vistrorio, Viu.

Provincia di Verbano-Cusio-Ossola: Antrona Schieranco, Anzola D Ossola, Aurano, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Cannobio, Caprezzo, Casale Corte Cerro, Cavaglio Spocchia, Ceppo Morelli, Cossogno, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Cursolo Orasso, Domodossola, Druogno, Falmenta, Formazza, Gurro, Intragna, Loreglia, Macugnaga, Malesco, Maserà, Massiola, Mergozzo, Miazzina, Montecrestese, Montescheno, Oggebbio, Omegna, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovena, Quarna Sopra, Quarna Sotto, Re, San Bernardino Verbano, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Stresa, Toceno, Trarego Viggiona, Trasquera, Trontano, Valstrona, Vanzone Con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette, Vigogna.

Provincia di Vercelli: Alagna Valsesia, Balmuccia, Boccioleto, Borgosesia, Campertogno, Carcoforo, Cervatto, Cravagliana, Fobello, Guardabosone, Mollia, Pila, Piode, Postua, Quarona, Rassa, Rima San Giuseppe, Rimasco, Rimella, Riva Valdobbia, Rossa, Sabbia, Scopa, Scopello, Varallo, Vocca.

La raccolta di piante spontanee deve avvenire attenendosi alle relative disposizioni contenute nelle normative regionali e con modalità di certificazione che garantiscano l'origine delle piante.

Il liquore "Genepi del Piemonte" deve essere prodotto nei comuni siti nel territorio italiano della Regione Piemonte.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Il liquore ottenuto per infusione è preparato a partire da piante di *Artemisia* essiccate, poste in contenitori di acciaio inox e riempiti con una soluzione idroalcolica con grado alcolico variabile tra i 70 e i 90 °C e lasciate in infusione per un tempo variabile tra i 30 e i 60 giorni nel caso di estrazioni statiche. E' ammesso l'uso esclusivo di alcool etilico di origine agricola.

Se si utilizzano estrattori "dinamici", dotati di cilindri oscillanti, si riducono i tempi dell'infusione. La quantità minima di pianta essiccata deve essere di 7 g/l di liquore finito. Per pianta essiccata si intende la pianta che ha perso la maggior parte dell'acqua per disidratazione.

Dopo il ciclo estrattivo l'infuso viene torchiato e, dopo un eventuale periodo di affinamento, addizionato ad una miscela di acqua e zucchero per completare la preparazione del liquore.

E' possibile distillare una parte dell'infuso in alambicchi in corrente di vapore e aggiungerlo al momento della preparazione del liquore.

Se necessario si corregge il grado alcolico con aggiunta di alcool etilico di origine agricola. Durante la lavorazione per l'ottenimento del "Genepi del Piemonte" è possibile aggiungere le preparazioni aromatiche, derivate da altre piante aromatiche e definite nell'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), del Regolamento CE n. 1334/2008; in ogni caso la quantità di piante aromatiche utilizzate per l'ottenimento della preparazione aromatica non deve essere superiore al 10% della quantità totale di *Artemisia* utilizzata. Le piante aromatiche che possono essere utilizzate sono le seguenti: l'Achillea Moscata, 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.

A fine lavorazione il liquore genepi viene lasciato riposare per ottenere la spontanea sedimentazione delle parti insolubili, poi separate per filtrazione, fino ad ottenere un prodotto trasparente o brillante.

Il liquore ottenuto per "sospensione" è preparato a partire da piante essiccate, collocate su apposite griglie sospese sulla soluzione idroalcolica, in contenitori chiusi ermeticamente dove lo spazio di testa saturo di alcool estrae le componenti più volatili delle piante. Il procedimento dura circa 90 giorni. Dopo la sospensione, per la preparazione del liquore si procede con lo stesso metodo descritto precedentemente utilizzando la miscela estraente; il liquore finito si presenta incolore. Il prodotto finito, ottenuto per infusione o per sospensione, può essere subito imbottigliato e commercializzato; può essere lasciato affinare - prima dell'imbottigliamento o in bottiglia - per un periodo minimo di 2 mesi.

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

Storia

Il liquore "Genepi del Piemonte" è tradizionalmente legato all'ambiente alpino, dove le piante di *Artemisia* crescono spontaneamente ad un'altitudine superiore ai 2000 metri tra le rocce, nelle morene dei ghiacciai, su terreni poveri di materia organica. Tra le genti delle Alpi occidentali, ed in particolare nel territorio conosciuto come "Occitania", l'utilizzo della pianta officinale del genepi ha storicamente rappresentato un diffuso metodo terapeutico per molte patologie infiammatorie e digestive. È da sempre considerato efficace anche sulle vie respiratorie grazie alle

sue proprietà espettoranti e decongestionanti, e pertanto usato fin dal medioevo per la cura di malattie da raffreddamento (CNAC, 1995, DELAHAYE, 2008). La pianta del genepi è storicamente impiegata per la produzione del liquore, forte di tradizioni famigliari che si tramandano nei secoli. La regione alpina ha sviluppato a partire dal XVIII secolo un'attività di liquoristeria. Ne è la 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.

Nella seconda metà del 1700, a Fenestrelle, il Regio Notaio Stefano Pin introdusse per primo nelle Valli Occitane Piemontesi la distillazione e l'alambicco. Suo figlio Stefano Giuseppe, a causa dell'occupazione napoleonica del Piemonte, non seguì la carriera notarile del padre ma, approfittando delle prove e degli studi di questi, diede avvio alla produzione del genepy distillando quello raccolto sui monti tra Fenestrelle ed il Colle del Sestriere. Descrisse dettagliatamente, su un ricettario datato "1823", i sistemi e i metodi usati nella produzione. La prima distilleria fu fondata nel 1823 proprio a Fenestrelle.

Nei decenni successivi cominciarono a diffondersi gli opifici di trasformazione dell'erba in liquore, utilizzando i metodi tradizionali di infusione, conosciuti ed applicati da tempo immemorabile dagli abitanti delle alte valli piemontesi. Di questo sviluppo sono testimonianza le ricette, gli studi, le pubblicazioni e le etichette storiche che sono tutt'oggi conservate dalle antiche distillerie presenti nel territorio piemontese.

Intorno alla metà del 1900, visto il considerevole aumento degli opifici di trasformazione dell'erba in liquore, e per far fronte ad una richiesta sempre maggiore di materia prima, a partire dagli anni '60 vengono avviate le prime coltivazioni di genepi. La coltivazione della pianta del genepi, necessariamente realizzata in altitudine, risulta difficoltosa ma permette di conservare le proprietà botaniche e chimiche della pianta, e conferma il forte legame che la pianta ha con il suo ambiente naturale, le Alpi occidentali.

A partire dagli anni '70 sono iniziati i primi studi sulla sua coltivazione. Nel 2000 in Piemonte è iniziata una concreta azione per la tutela e la valorizzazione a supporto della coltivazione del genepi. Nel 2003 le Province di Torino e Cuneo hanno avviato alcuni progetti dedicati allo sviluppo della coltivazione del genepi, con lo scopo di definire le tecniche di coltivazione ottimali e valutare la possibilità di espansione della coltivazione. Nel 2006 la Regione Piemonte - Settore Servizi di Sviluppo Agricolo - ha promosso e finanziato un progetto a Regia Regionale dal titolo: "Genepy: sviluppo di tecniche innovative a supporto della coltivazione e della trasformazione del genepy in Piemonte", dal quale provengono la maggior parte delle informazioni contenute nella presente scheda.

Il liquore "Genepi del Piemonte" conserva dunque un legame culturale molto forte con l'ambiente alpino, forte delle secolari tradizioni famigliari e della capacità dei liquoristi di ottenere un prodotto che conserva intatte le caratteristiche della pianta del genepi, che si ritrovano nel liquore "Genepi del Piemonte". E' espressione delle colture di alta montagna e contemporaneamente dell'attività del territorio nel quale sono localizzati gli opifici di trasformazione.

Coltivazione

Con il nome popolare di genepi sono classificate 5 specie di piante ascritte al genere *Artemisia* L., della famiglia delle Asteraceae: *Artemisia genipi* o (sin.: *A. spicata*) (Genepi nero), *Artemisia mutellina* (sin: *A. umbelliformis*; *A. laxa*) (Genepi bianco), *Artemisia glacialis* (Genepi dei ghiacciai), *Artemisia nivalis* (Genepi delle nevi) e *Artemisia eriantha* (sin: *A. petrosa*) (Genepi delle rocce).

L'*Artemisia mutellina* Vill. è la specie che meglio si adatta alla coltivazione, che avviene ad una quota superiore ai 1500 m s.l.m., in zone esposte a sud, su terreni poco fertili e senza ristagni idrici. In considerazione dei luoghi dove cresce spontaneamente (morene glaciali, pietraie e pascoli magri d'alta quota) il genepi necessita di terreni poveri di sostanza organica e ricchi di scheletro.

L'irrigazione deve essere di soccorso e non finalizzata a incrementare la produzione. E' consentito l'uso di pacciamatura.

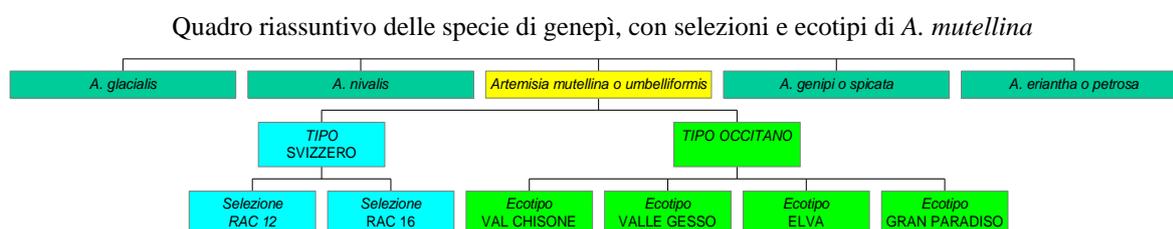
La concimazione ed eventuale difesa fitosanitaria è da realizzarsi unicamente con prodotti ammessi dal Regolamento CE n° 2092/91 e successive modifiche, concernente la produzione biologica.

In caso di attacchi di malattie che mettano a rischio l'intera coltivazione è consentito l'utilizzo di prodotti di sintesi, che devono essere registrati per l'utilizzo sul genepì o, almeno, sulle piante officinali; all'atto della vendita deve essere allegata una certificazione di residuo 0.

Ecotipi

Esistono diverse varietà di *A. mutellina* coltivate, che si suddividono in due gruppi tra loro distinguibili sia morfologicamente sia chimicamente: l'occitano e lo svizzero.

Alla luce delle attuali conoscenze al gruppo occitano fanno capo gli ecotipi locali Elva, Val Chisone, Valle Gesso, Gran Paradiso (che prendono il nome dalle località di provenienza), mentre al gruppo svizzero appartengono le selezioni RAC 12 e RAC 16, selezionati dalla Stazione di Ricerca di Changin (CH) per il basso contenuto in tuione.



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

La produzione del “Genepì del Piemonte” rispetta il Regolamento CE n° 110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.

Tenore in tuione (alfa e beta) max: 35 mg/kg - Reg CE n 1334/2008 - allegato III – parte B

L'immissione al consumo del liquore “Genepì del Piemonte” deve avvenire secondo le modalità seguenti:

- il liquore deve essere posto in vendita in contenitori di vetro non colorato o che consentano di vedere il colore naturale del prodotto, nelle gamme di volume consentito, secondo le indicazioni previste dal decreto legislativo n. 12 del 25 gennaio 2010, in recepimento della direttiva CE n 45 del 5 dicembre 2007

- sulle confezioni o sulle etichette devono figurare le indicazioni previste dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dal Reg UE n 1169 del 25 ottobre 2011.

Devono comunque essere presenti le seguenti indicazioni: il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice.

g) nome e indirizzo del richiedente:

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepì altresì nominata “Associazione per il Genepì”, Via Val Maira 19 12025 Dronero. Sito internet: www.genepy.it