

Trasmissione dell'indicazione geografica stabilita per le bevande spiritose

I. FASCICOLO TECNICO

1. Denominazione e tipo

a. Nome/i da registrare

Grappa trentina/ Grappa del Trentino (it)

b. Categoria

6. Grape marc spirit or grape marc

c. Paese/i richiedente/i

Italia

d. Lingua della domanda:

Italiano

e. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2. Dettagli contatti

a. Nome e titolo del richiedente

Nome e titolo del richiedente	Istituto Tutela della Grappa del Trentino
Status giuridico, dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)	
Nazionalità	Italia
Indirizzo	Via Suffragio, 3 38100 Trento TN www.grappatrentinadoc.it

Paese	Italia
Telefono	+39 3483004686
E-mail	ist.trentinograppa@libero.it,info@istitutograppa.org

b. Dettagli intermediario

Nome intermediario	Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Ufficio vitivinicolo PIUE VII
Indirizzo	Via XX Settembre, 20 00187 ROMA
Paese	Italia
Telefono	+ 39 0646654090
E-mail	m.alessi@politicheagricole.it,piue7@politicheagricole.it,sa.lamorte@politicheagricole.it

c. Dettagli parti interessate

Nome e titolo parte interessata	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Status giuridico, dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)	
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse	
Indirizzo	Mario Chemolli, DIRETTORE Ufficio Tutela delle Produzioni Agricole via G.B. Trener, 3 38100 TRENTO
Paese	Italia
Telefono	0039 0461495782
E-mail	mario.chemolli@provincia.tn.it

d. Dettagli delle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) Ufficio VICO I
---	---

Indirizzo	Via Quintino Sella,42 00187 - Roma
Paese	Italia
Telefono	+ 39 0646656614
E-mail	Vico1@politicheagricole.it,f.berilli@politicheagricole.it,VICO.Segreteria@politicheagricole.it

e.Dettagli organismi di controllo

3.Descrizione della bevanda alcolica

Titolo - Nome prodotto	
Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche	è ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua; - alle vinacce può essere aggiunta una quantità di fecce non superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate; - la quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35 % della quantità totale di alcole nel prodotto finito; - la distillazione è effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86 % vol.; - è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica; - ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.; - non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito; - non è aromatizzata; ciò non esclude i metodi di produzione tradizionali individuati alla successiva lettera d); - può contenere caramello aggiunto solo come colorante per la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti; - la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" si presenta incolore e con altre tonalità derivanti dal processo di invecchiamento o dall'aromatizzazione con piante o sue parti. Presenta un profumo complesso, leggero o aromatico, a seconda delle tipologie di vinaccia utilizzate per ottenerla. Non presenta difetti evidenti dovuti alla cattiva conservazione della materia prima o alla non corretta distillazione. Caratteristica principale è la pulizia e la freschezza dei suoi profumi principali combinata alla

	delicatezza del gusto, che risulta più o meno marcato a seconda della vinaccia di origine; - per garantire la freschezza della vinaccia, la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" deve essere distillata entro il 31 dicembre dell'anno di produzione della vinaccia, fatta eccezione per le vinacce e le fecce derivanti dalla lavorazione dei vini ottenuti da uve appassite, vini di uve stramature e vini riportanti la menzione "vendemmia tardiva", per i quali il termine è prorogato al 30 aprile dell'anno successivo a quello della produzione delle stesse.
Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande alcoliche della stessa categoria)	un titolo alcolometrico non inferiore a 40% e non superiore a 60% in volume; - un tenore di 2-butan-1-olo non superiore a 100 g/hl di alcole a 100% vol.; - un tenore di acidi volatili (espressi in acido acetico) non superiori a 50 g/hl di alcole per le grappe non invecchiate e 100 g/hl per le grappe invecchiate, stravecchie e riserva; - tenore di rame non superiore a 5 mg/l. Da tempo la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" è sottoposta a controlli da parte dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino coadiuvato sia dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Mach, che dalla Camera di Commercio di Trento. Questo lavoro, finalizzato al controllo e allo studio del prodotto, si è concretizzato in molte pubblicazioni scientifiche e in metodi di lavoro consolidati ed indirizzati esclusivamente alla produzione di qualità. Le piccole produzioni, la forte concorrenza, la presenza dell'istituto di ricerca, assieme alla forte volontà dei produttori sono elementi che si sono concretizzati in un'immagine qualitativa particolare, oggi riconosciuta alla "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina". La denominazione "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione di materie prime in ottimo stato di conservazione ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio della Provincia Autonoma di Trento, distillata e imbottigliata in impianti situati nel Trentino.

4. Delimitare la zona geografica

a. Descrizione della zona geografica delimitata

L'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

b. Zona NUTS

ITD2	Provincia Autonoma Trento
IT	ITALIA

5. Metodo per ottenere la bevanda alcolica

Titolo - Tipo di metodo	
Metodo	La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" è ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua; alle vinacce può essere aggiunta una quantità di fecce come prevista nel regolamento generale di produzione della grappa. Nella produzione della Grappa Trentina è ammessa la ridistillazione. La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" è ottenuta per distillazione in impianti discontinui o impianti continui di vinacce fermentate. La distillazione può essere effettuata in impianti di distillazione di tipo discontinuo a bagnomaria con l'aggiunta di acqua nell'alambicco, è consentito l'uso di impianti di distillazione a vapore diretto e altri tipi di impianti. Nella produzione della grappa è consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35 per cento della quantità totale di alcole nel prodotto finito. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino può avvenire mediante aggiunta delle fecce alle vinacce prima del passaggio in distillazione, o mediante disalcolazione in parallelo della vinaccia e delle fecce e invio alla distillazione della miscela delle due flemme, o mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle flemme e successivo invio diretto alla distillazione. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione. La distillazione delle vinacce fermentate o semifermentate, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di appositi registri in cui sono riportati i quantitativi delle vinacce, delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione, nonché delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione. La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" non è aromatizzata, ma ciò non esclude i metodi di produzione tradizionali, quali l'utilizzo di piante o

	parti di piante aromatiche o frutti capaci di conferire profumi, sapori e colori particolari al prodotto che ne subisce l'infusione. La lunga tradizione nell'utilizzo di piante e parti delle stesse (quali ad esempio radici, foglie o fiori) è daricercarsi nella medicina popolare, in quanto queste specie botaniche spesso hanno proprietà curative e lenitive e risultano capaci di apportare benessere se assunte attraverso un uso moderato in grappa. Le principali piante utilizzate in Trentino nella aromatizzazione della "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" sono: - Asperula, - Ruta, - Genziana, - Ginepro, - Mugo, - Ortica, - Camomilla, - Rosmarino, - e altri tipi di piante o parti di esse. L'indicazione della/e pianta/e o delle parti di essa/e utilizzate nella produzione di "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" aromatizzata deve comparire chiaramente nella denominazione di vendita. Nella preparazione della grappa "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" è consentita l'aggiunta di: - zuccheri, nel limite massimo di 18 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; - caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti. La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" può essere sottoposta ad invecchiamento in barriques, botti, tini ed altri recipienti di legno. Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" per la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati ne' rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in depositi ubicati nel Trentino. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. E' consentito, altresì, l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" invecchiata almeno diciotto mesi in recipienti di legno. Può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.
--	---

6. Legame con l'ambiente geografico di origine

Titolo - Nome prodotto	
Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame	La produzione della "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina", così come documentato in numerose testimonianze storiche conservate nel Museo degli Usi e Costumi della gente trentina di San Michele all'Adige e in altri Musei Trentini, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce ed è legata strettamente al territorio di origine (Allegato III documenti giustificativi). Il metodo di distillazione discontinuo utilizzato è quello messo a punto dal trentino Tullio Zadra, maestro nella costruzione degli alambicchi, che negli anni cinquanta e sessanta, perfezionò appunto il "metodo bagnomaria discontinuo" che ancora oggi porta il suo nome. La produzione della "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina", risponde alla vocazione vitivinicola del territorio provinciale in relazione anche alla grande variabilità ambientale e varietale. E' consolidata l'attività di distillazione dei prodotti della vinificazione in modo particolare per quanto riguarda l'ottenimento di grappe monovarietalì, da varietà aromatiche, o da varietà autoctone del Trentino. Le cantine ove si ottengono le vinacce fresche e fermentate si trovano nelle vicinanze delle distillerie: ciò consente di condizionare le vinacce in breve tempo prima che a carico delle stesse avvengano fenomeni di degradazione qualitativa e di mantenere, quindi, le caratteristiche sensoriali delle uve. Tale elemento è di fondamentale importanza per l'estrazione dei profumi e dei composti che conferiscono il carattere organolettico della Grappa Trentina. L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori. Per il rispetto e la salvaguardia delle peculiarità e degli elementi territoriali che caratterizzano l'intera filiera produttiva, quali la breve conservazione della materia prima, il metodo di distillazione ed in particolare la diluizione a grado effettuata con acque di particolare pregio provenienti da fonti naturali, risulta essenziale svolgere tutte le operazioni di produzione e di imbottigliamento all'interno del territorio della Provincia di Trento.
Caratteristiche specifiche della bevanda alcolica attribuibili alla zona geografica	Si veda sopra.
Legame causale tra la zona geografica e il prodotto	

7. Requisiti a livello unionale, nazionale o regionale

Titolo	
Riferimento normativo	Disposizione nazionale: D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 213 del 12 settembre 1997).
Descrizione dei requisiti	Regolamento recante norme in materia di produzione e commercializzazione d'acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori.

8. Aggiunte all'indicazione geografica

9. Regole di etichettatura specifica

Titolo	
Descrizione della regola	La "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina", deve essere etichettata in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi: Il termine "Grappa del Trentino" o "Grappa trentina" può essere completato dal riferimento: a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti per il 100% in peso dalla vinificazione di uve di tale vitigno: è ammessa una tolleranza di altri vitigni fino ad un massimo del 15% in peso; b) ai nomi di non più di due vitigni, qualora sia stata ottenuta dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni. I vitigni devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente. Non è consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15% in peso. L'indicazione dei vitigni in etichetta deve avvenire con lo stesso carattere ed evidenza tipografica; c) al nome di un vino DOC, DOCG o IGT qualora le materie prime provengano da uve conformi al disciplinare di produzione, utilizzate nella produzione di detto vino; in tal caso è vietato utilizzare i simboli e le diciture (DOC, DOCG e IGT) (DOP, IGP) sia in sigla che per esteso; d) al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco. Per le grappe che rispondono contemporaneamente a più riferimenti di cui ai precedenti punti a), b) e c) deve comunque essere utilizzata una sola denominazione di vendita. Sulle etichette delle bottiglie utilizzate per il prodotto IG "Grappa del Trentino" o "Grappa

	trentina", oltre alle diciture previste dalla normativa vigente, deve comparire il logo riportato nell'allegato II nei documenti giustificativi
--	---

II. Altre informazioni

1. Documenti giustificativi

Nome del documento:	ALL. 3 RISPOSTA A CE.pdf
Descrizione:	bibliografia
Tipo di documento	Altro

Nome del documento:	ALL. 2 SCHEDA TECNICA AGGIORNATA 20_04_2016 CON ITGT.pdf
Descrizione:	scheda tecnica e logo
Tipo di documento	Specifica del prodotto

2. Link al disciplinare del prodotto

Link:	
-------	--