



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

**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 - Scheda tecnica della "Grappa"**

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 ed alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio;

Visto l'articolo 20 del citato regolamento (CE) n. 110/2008 che, ai fini della registrazione delle *Indicazioni geografiche stabilite*, prevede la presentazione alla Commissione di una scheda tecnica, contenente i requisiti prescritti dall'articolo 17, paragrafo 1, del medesimo regolamento;

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), come modificato dal regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, del 25 maggio 2009;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 28 giugno 2008, recante modalità 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;

Vista la legge 7 luglio 2009, n. 88, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee, ed in particolare l'articolo 17, con il quale è abrogata la lettera a) del comma 1 dell'articolo 12 del D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297;

Viste le disposizioni applicative del regolamento (CEE) n. 1576/89 e del D.P.R. n. 297/97 emanate dal Ministero dell'Industria del commercio e dell'artigianato con circolari 20 novembre 1998, n. 163, e 12 marzo 2001, n. 166;

Visto il decreto ministeriale 27 novembre 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 301 del 27 dicembre 2008, concernente disposizioni di attuazione dei



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

regolamenti (CE) n. 479/2008 del Consiglio e n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della distillazione dei sottoprodotti della vinificazione;

Visto il decreto ministeriale 13 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010, con il quale è stata definita la procedura per la presentazione e l'approvazione delle schede tecniche sulle indicazioni geografiche delle bevande spiritose ai fini della successiva registrazione comunitaria;

Ritenuto necessario definire la scheda tecnica della indicazione geografica "Grappa", atteso il rinvio disposto dall'articolo 5, comma 2, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010;

Viste le richieste delle Associazioni di categoria finalizzate a prevedere l'obbligo di imbottigliamento della indicazione geografica "Grappa" sul territorio italiano;

Preso atto dei motivi che hanno indotto la Corte di giustizia di Lussemburgo, in data 16 maggio 2000, a respingere il ricorso proposto dal Regno del Belgio contro il Regno di Spagna, in merito all'obbligo dell'imbottigliamento del vino a "denominacion de origen calificada Rioja" nella zona di produzione dello stesso;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88, ed in particolare l'articolo 10, commi 2 e 3, che reca disposizioni per la previsione dell'imbottigliamento nella zona di origine;

Ravvisata l'esigenza di salvaguardare la qualità e garantire l'origine della indicazione geografica "Grappa" nonché di assicurare l'efficacia dei controlli;

Ritenute applicabili alla indicazione geografica "Grappa" le motivazioni di cui alla citata sentenza della Corte di giustizia per garantire ai consumatori la certezza che tutte le fasi della produzione della indicazione geografica siano effettuate sotto il controllo e la responsabilità della collettività interessata all'interno della zona di produzione;

Ritenuto opportuno prevedere un periodo transitorio necessario alla riorganizzazione commerciale delle imprese;

**DECRETA**

**Art. 1**

*Scheda tecnica*

1. Ai fini della registrazione comunitaria della indicazione geografica, prevista all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, è



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

approvata la scheda tecnica della indicazione geografica “Grappa”, riportata nell’Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

**Art. 2**

*Imbottigliamento*

1. Al fine di consentire un adeguato periodo di riorganizzazione commerciale, l’obbligo di imbottigliamento della “Grappa” sul territorio nazionale decorre dal 1 gennaio 2013.

Il presente decreto è trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1 agosto 2011

IL MINISTRO  
F/TO ROMANO



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

Allegato A

**SCHEMA TECNICA**

**INDICAZIONE GEOGRAFICA “Grappa”**

**1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Grappa***

**Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Acquavite di vinaccia***

La denominazione “*Grappa*” è esclusivamente riservata all’acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio nazionale.

**2. Descrizione della bevanda spiritosa:**

***a) caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria:***

- è ottenuta 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 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 1.000 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;
- 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*” sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

***b) caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene:***

- tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;



## *Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali*

- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

### ***c) zona geografica interessata:***

L'intero territorio nazionale italiano.

### ***d) metodo di produzione della bevanda spiritosa:***

La “*Grappa*” è ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate.

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 dei vapori alcolici, o mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle fecce e successivo invio diretto alla distillazione della miscela delle flemme. 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 ottenuto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico 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.

Nella preparazione della “*Grappa*” è consentita l'aggiunta di:

- piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti, che rappresentano i metodi di produzione tradizionali;
- zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito;
- caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti.

Nella denominazione di vendita della “*Grappa*” deve essere riportata l'indicazione di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti, se utilizzate.

La “*Grappa*” può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno.

Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini, “vecchia” o “invecchiata” per la grappa sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati



## *Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali*

né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio nazionale.

Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti.

È consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la grappa invecchiata almeno 18 mesi.

Può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

### ***e) titolo alcolometrico***

Per poter essere immessa al consumo la “Grappa” deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 37,5 per cento in volume.

### ***f) elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica:***

La produzione della “Grappa”, così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce ed è legata strettamente al territorio di origine. L'abbondante disponibilità di vinacce fresche e fermentate ha sviluppato un particolare sistema di distillazione. I vapori alcolici, ottenuti a bassa gradazione, consentono di mantenere nel prodotto molteplici componenti aromatiche che contribuiscono a conferire il tipico carattere organolettico della grappa.

L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione della Grappa risponde alla vocazione vitivinicola italiana in relazione anche alla consolidata attività di distillazione dei sottoprodotti.

### ***g) condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali.***

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297 e circolari del Ministero dell'Industria del commercio e dell'artigianato n. 163 del 20 novembre 1998 e n. 166 del 12 marzo 2001.

### ***h) termini aggiuntivi all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura:***

La “Grappa” deve essere etichettata in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche e nel rispetto dei seguenti principi:

1. Il termine “Grappa” 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



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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 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.

2. 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.

***i) nome e indirizzo del richiedente***

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Dipartimento delle politiche europee e internazionali

Via XX settembre, 20 - 00187 Roma.