



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

Decreto n. ~~2634~~ del 24/04/2012

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 del "Genepi del Piemonte"

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 e 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;

VISTO il decreto ministeriale 13 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010, contenente disposizioni di attuazione 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;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

VISTE le consultazioni intrattenute con gli attori della filiera produttiva e l'intesa raggiunta nella definizione della scheda tecnica della indicazione geografica "Genepi del Piemonte";

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 approvata la scheda tecnica della indicazione geografica "Genepi del Piemonte", riportata nell'Allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

Il presente decreto è trasmesso all'Organo di controllo per la registrazione ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 APR. 2012

Giuseppe Ambrosio
Direttore Generale



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

Allegato A

SCHEDE TECNICHE

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 genepi - 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 dei principi attivi delle piante appartenenti alle specie *Artemisia genipi* Weber, *A. mutellina* Vill., *A. glacialis* L., *A. nivalis* Br.-Bl., *A. petrosa* Jan., per infusione o sospensione delle piante stesse in soluzione idroalcolica. Il



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

genepi impiegato deve provenire da raccolta di piante spontanee e/o da coltivazioni situate nei comuni definiti nell'elenco al punto c. L'estrazione può essere dinamica o statica.

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 Mondovi, Monterosso Grana, Oncino, Ormea, Ostanta, Paesana, Pamparato, Peveragno, Pietraporzio, Pontechianale, Pradleves, Prazzo, Priola, Rittana, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccabruna, Roccaforte Mondovi, Roccavione, Sambuco, Sampeyre, San Damiano Macra, Sanfront, Stroppio, 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,



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

Chialamberto, Chianocco, Chiomonte, Cintano, Claviere, Coassolo Torinese, Coazze, Colletterto Castelnuovo, Condove, Corio, Cumiana, Cuorgne, Exilles, Fenestrelle, Fiano, Forno Canavese, Frassinetto, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, 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 Canadese, 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.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Il liquore ottenuto per infusione è preparato a partire da piante 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.

Se si utilizzano estrattori “dinamici”, dotati di cilindri oscillanti, si riducono i tempi dell’infusione. 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. In seguito il genepi viene lasciato riposare per ottenere la spontanea sedimentazione delle parti insolubili, poi separate per filtrazione, fino ad ottenere un prodotto trasparente o brillante.

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.

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 necessita di 100 – 150 giorni di affinamento in bottiglia. In questo caso il liquore si presenta incolore.

Nella preparazione del “Genepi del Piemonte” possono essere impiegate preparazioni aromatiche derivate da altre piante aromatiche 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.

e) Titolo alcolometrico

Il titolo alcolometrico volumico minimo è di 30% vol.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

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

Storia

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.

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.

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.

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.

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).



Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

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.

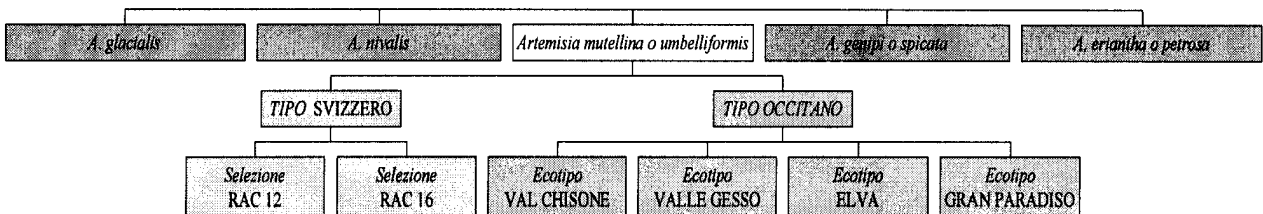
La concimazione ed eventuale difesa fitosanitaria è da realizzarsi unicamente con prodotti ammessi dal Regolamento CE n. 2092/91 e successive modifiche, concernente la produzione biologica.

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 genepi 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.



Quadro riassuntivo delle specie di genepi, con selezioni e ecotipi di *A. mutellina*



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE COMUNITARIE
E INTERNAZIONALI DI MERCATO
POCOI VIII

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

La produzione del “Genepi 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 “Genepi 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;

- sulle confezioni o sulle etichette devono figurare le indicazioni previste dal decreto legislativo del 27 gennaio 1992 n. 109 e successive modificazioni per i prodotti confezionati.

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

h) Nome e indirizzo del richiedente:

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi altresì denominata Associazione Genepi Occitan

Sede legale Via Valmaira 19 - c/o Espaci Occitan - 12025 Dronero (CN)

Sede operativa: Via Valle Maira 98 - 12100 Confreria (CN) – Tel: 0171/611091 Fax: 0171/613961