



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

# Disciplinare per il settore grappa

DECRETO N. 21152 DD. 2018

## CONTENUTI

- > I. Preambolo
- > II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
- > III. Modalità di impiego
- > IV. Controlli
- > V. Sanzioni
- > VI. Disposizioni generali
- > VII. Sintesi delle prescrizioni
- > Prodotto: Grappa



## I. Preambolo

Il marchio di qualità "Südtirol" o "Alto Adige" si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

## II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

### 1. Campi di applicazione

La grappa contrassegnata con il marchio di qualità deve essere commercializzata esclusivamente con le denominazioni "Grappa dell'Alto Adige" e/o "Südtiroler Grappa" ai sensi del regolamento (CEE) n. 110/2008 del Consiglio e del D.M. 13.05.2010.

Accanto alle suddette denominazioni sono consentiti gli appellativi "riserva" e "stravecchia" per prodotti invecchiati in fusti di legno rispettivamente per due o tre anni. È vietato l'impiego di appellativi atti a esaltare la qualità quali "extra", "super", ecc.

### 2. Disposizioni relative alla qualità

- a. La grappa dell'Alto Adige si ottiene da vinacce selezionate e di prima qualità, usando al massimo 25 kg di feccia per 100 kg di vinaccia (max. 35 % dell'alcol del prodotto finale) con un tasso alcolico totale pari ad almeno il 3,1% (alcol + zucchero fermentato), e deve essere prodotta entro il mese di febbraio successivo alla vendemmia.
- b. Non è consentita la colorazione della Grappa dell'Alto Adige con additivi di qualsiasi tipo, a eccezione di quella naturale ad opera del legno dei fusti durante l'invecchiamento e della colorazione con caramello semplice (E150 a) per il tipo "Stravecchio".
- c. La dolcificazione è consentita fino a 10 g zucchero/l. È vietato il ricorso a bonificanti e additivi di altro tipo.
- d. È consentita la miscelazione (blend, blending) ai sensi del regolamento (CEE) n. 110/2008, purché l'utilizzatore del marchio di qualità sottoponga a tale procedura solo grappe di propria produzione.
- e. La grappa dell'Alto Adige deve inoltre superare la soglia minima dei requisiti chimico-fisici di seguito indicati:

alcol etilico	40-50 (% vol.)
alcol metilico	max. 1000g/hl di alcol puro
2-butanolo	max. 100g/hl di alcol puro
alcoli superiori/fuseloli (metodo gascromatografico)	250-600 mg% ml
acetaldeide	max. 100 mg/ 100 ml alcol puro
esteri acetici/acetato di etile	max. 175 mg/ 100 ml alcol puro
acidità	max. 50 mg/ 100 ml alcol puro (in caso di invecchiamento in botte di almeno un anno: max. 150 mg/100 ml alcol puro)
(come acido acetico)	
rame max.	5 mg/l
sostanze volatili	min. 140 g /l alcol puro

Per errore analitico è ammessa una tolleranza pari al 5%.

- f. La grappa dell'Alto Adige deve ottenere, all'esame organolettico, almeno 70 dei 100 punti previsti dal sistema di valutazione ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acqueviti):

Caratteristiche da esaminare	Punteggio
Esame visivo	
Limpidezza, colore e intensità	da 6 a 10 punti
Esame olfattivo	
Intensità	da 6 a 10 punti
Finezza	da 6 a 10 punti
Franchezza	da 6 a 10 punti
Esame gustativo e gusto-olfattivo	
Armonia	da 6 a 10 punti
Retrogusto	
Finezza	da 6 a 10 punti
Fragranza	da 6 a 10 punti
Persistenza	da 6 a 10 punti
Rispondenza al tipo	da 6 a 10 punti
Impressioni generali	da 6 a 10 punti

Sei punti vengono assegnati quando la caratteristica da valutare ottiene il giudizio „ordinario”, dieci punti nel caso di giudizio “eccezionale”. Campioni con punteggi insufficienti in una o più caratteristiche da valutare non vengono classificati.

### 3. Disposizioni relative all'origine

La grappa recante il “marchio di qualità con indicazione d'origine” deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotta, lavorata e confezionata soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessa sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o Stati.

Il prodotto acquistato da terzi, i quali non sono utenti del marchio di qualità, rimane espressamente escluso dall'adozione del “marchio di qualità con indicazione di origine”.

Le vinacce utilizzate per la produzione della grappa contrassegnata dal “marchio di qualità con indicazione di origine” devono provenire da uve coltivate e pigiate nella provincia o regione specificate sul marchio medesimo.

### 4. Utilizzo del marchio di qualità

L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri della Comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve essere adattato di conseguenza.

## III. Modalità di impiego

L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio “Biologico” oppure “Gallo rosso”) devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.

Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi collettivi, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente, in accordo con l'organismo di controllo.

Il marchio di qualità deve avere dimensioni pari almeno all'80% della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nel colore prescritto. La larghezza minima del marchio di qualità che deve essere mantenuta è di 13 mm. Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano ([www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen](http://www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen)).

Per contraddistinguere la grappa con il marchio di qualità vengono utilizzate delle etichette numerate progressivamente.

Il marchio di qualità può essere applicato in due modi:

- tal quale, con o senza etichetta da applicare al collo della bottiglia
- con i colori dell'etichetta del produttore

In quest'ultimo caso il marchio può essere integrato nell'etichetta del produttore oppure essere applicato sul collo della bottiglia.

L'assegnazione dei numeri progressivi ai produttori avviene ad opera dell'ufficio competente dell'EOS della Camera di Commercio di Bolzano.

Le etichette numerate progressivamente non possono essere cedute a terzi.

L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a versare per ogni etichetta un contributo per la pubblicità. L'entità del contributo è determinata dalla Commissione tecnica.

#### **IV. Controlli**

##### **1. Organo di controllo**

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall'associazione, dall'organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti.

L'esame organolettico in conformità con il sistema di valutazione ANAG viene svolto da una commissione ufficiale dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acqueviti).

##### **2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione**

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga di locali sufficientemente spaziosi nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, l'imbottigliamento e la commercializzazione della grappa della qualità richiesta.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

##### **3. Controllo sull'origine e la qualità**

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

#### **4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio**

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

#### **5. Disposizioni generali**

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

#### **6. Riconoscimento dei controlli**

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

### **V. Sanzioni**

1. Per quanto concerne le sanzioni per l'indebito utilizzo del "Marchio di qualità con indicazione d'origine" o la violazione delle disposizioni del disciplinare o del contratto d'uso del marchio, si applica quanto previsto dall'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, nr. 12.
2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.
3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.
4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.
- 5.

### **VI. Disposizioni generali**

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

**VII. Sintesi delle prescrizioni – Prodotto: grappa**

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli
<b>Origine</b>		
<p>Le grappe indicate al punto 6 dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89 possono essere denominate e commercializzate con le indicazioni geografiche ivi previste quando concorrono le seguenti condizioni:</p> <p>a) le grappe sono ottenute da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate nelle aree geografiche cui fa riferimento l'indicazione;</p> <p>b) le grappe hanno un titolo alcolometrico non inferiore al 40 per cento in volume;</p> <p>c) tutte le operazioni sono effettuate nelle aree geografiche di cui alla lettera a), esclusi l'imbottigliamento e le attività strettamente connesse;</p> <p>d) le grappe non sono miscelate con altre grappe prodotte al di fuori della zona geografica.</p>	<p>La grappa dell'Alto Adige si ottiene da vinacce selezionate e di prima qualità , unter Verwendung von höchstens 25 kg Trub je 100kg Trester (max. 35% des Alkohols des Fertigerzeugnisses), con un tasso alcolico totale pari ad almeno il 3,1% (alcol + zucchero fermentato), e deve essere prodotta entro il mese di febbraio successivo alla vendemmia.</p> <p>Le vinacce utilizzate per la produzione della grappa contrassegnata dal "marchio di qualità con indicazione di origine" devono provenire da uve coltivate e pigiate nella provincia o regione specificate sul marchio medesimo.</p>	<p>Il controllo dell'origine avviene secondo le norme UTIF (1). In relazione ai quantitativi prodotti e imbottigliati in conformità al registro UTIF (1), l'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a produrre la prova della regolare utilizzazione delle etichette.</p>
<b>Ingredienti e sostanze aggiunti</b>		
<p>Nella preparazione della grappa è consentita l'aggiunta di:</p> <p>e) sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche;</p> <p>f) piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti;</p> <p>g) zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito;</p> <p>h) caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi.</p>	<p>Non è consentita la colorazione della Grappa dell'Alto Adige con additivi di qualsiasi tipo, a eccezione di quella naturale ad opera del legno dei fusti durante l'invecchiamento e della colorazione con caramello semplice (E 150 a) per il tipo "Stravecchio".</p>	<p>Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.</p>

<b>Dolcificazione</b>		
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.	La dolcificazione è consentita fino a 10 g zucchero/l. È vietato il ricorso a bonificanti e additivi di altro tipo.	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Miscelazione</b>		
E' ammessa la miscelazione fra grappe che differiscano tra loro, purché, il prodotto finito venga posto in vendita con la sola denominazione "grappa". La miscelazione può essere effettuata anche fra grappe aventi diverso periodo di invecchiamento. Nella presentazione e nella promozione del prodotto ottenuto l'eventuale indicazione dell'invecchiamento deve essere riferita alla componente che ha maturato la durata minore.	È consentita la miscelazione (blend, blending) ai sensi del regolamento (CEE) n. 1576/89, purché l'azienda autorizzata sottoponga a tale procedura solo grappe di propria produzione.	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Esame organolettico</b>		
Non previsto dalla legge	La grappa dell'Alto Adige deve ottenere, all'esame organolettico, almeno 70 dei 100 punti previsti dal sistema di valutazione ANAG.	L'esame organolettico in conformità con il sistema di valutazione ANAG viene svolto annualmente da una commissione ufficiale dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acqueviti).
<b>Alcol etilico (% vol.)</b>		
senza indicazione geografica: 37,5% con indicazione geografica: 40,0%	40-50%	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Alcool metilico</b>		
1000 g/hl (= 1,25 ml/100 ml)	max. 1000g/hl di alcol puro	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>2-butanolo</b>		
Un tenore di sostanze volatili diverse dagli alcolici etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl	max. 100g/hl di alcol puro	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Alcoli superiori/fuselli (metodo gascromatografico)</b>		
Non previsto dalla legge	(metodo gascromatografico) 250-600 mg% ml	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.

<b>Acetaldeide</b>		
Non previsto dalla legge	max. 100 mg/ 100 ml alcol puro	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Esteri acetici/acetato di etile</b>		
Non previsto dalla legge	max. 175 mg/ 100 ml alcol puro	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Acidi (come acido acetico)</b>		
Non previsto dalla legge	max. 50 mg/ 100 ml alcol puro (in caso di invecchiamento in botte di almeno un anno: max. 150 mg/100 ml alcol puro)	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Rame</b>		
Non previsto dalla legge	max. 5 mg/l	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.
<b>Sostanze volatili</b>		
Non previsto dalla legge	min. 140 g /l alcol puro	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati. In caso di dubbio, controlli appositi.