

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Comitato per la Valorizzazione degli Antichi Mestieri



Consorzio I Sentieri del grano
*Percorsi e Tappe, dai Nuraghi alla Corona di
Spagna, nell'Antico Granaio di Roma*



Comune di Mandas



Corso operatori Sarcidano - Trexenta
Mandas (CA): 28 Gennaio 2014

Le normative e il laboratorio liquoristico

Tecnico: Ivo Porcu - SUT Trexenta (CA)

CENNI STORICI LIQUORISTICA IN SARDEGNA

- 1839-1874 . Si diffusero in Sardegna le apparecchiature necessarie per la produzione di liquori e distillati;
- 1874. Anno in cui venne promulgata una legge che imponeva la chiusura degli Alambicchi.
- 1911. Una nuova normativa ridiede un grande impulso alle industrie dell'alcool e della lavorazione dei vini. Nel 1917 risultano operative anche due ditte sarde: Giovanni Zedda e Gennaro Murgia.

L'industria liquoristica sarda prese spunto, per le sue produzioni, da ricette spesso tradizionali e/o familiari. A partire dalla seconda metà del novecento vengono messe in atto vere e proprie strategie di valorizzazione, promozione e incentivazione attraverso crediti agevolati e contributi con la contemporanea istituzione di Enti pubblici col compito di orientare e promuovere tali iniziative.

NORMATIVE LIQUORI TIPICI

Il liquore è definibile come una bevanda dolcificata con saccarosio, glucosio, o miele, ed aromatizzata con sostanze esplicitamente ammesse da norme piuttosto restrittive che ne limitano l'impiego. Le regole generali relative alla definizione, designazione, presentazione delle bevande spiritose si possono trovare nel Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.



NORMATIVE LIQUORI TIPICI

Requisiti per l'esercizio dell'attività:

Soggettivi:

1. Esercizio di attività agricola (iscrizione Camera di Commercio Sez. A. cod. attività 01.13.4 coltivazione di piante per la preparazione di bevande);
2. Esercizio di attività artigianale (iscrizione Camera di Commercio Div. 15 cod. attività 15.91.0 produzione di bevande alcoliche distillate: liquori).

Iter amministrativo:

L'impianto di un laboratorio di produzione di liquori tipici è subordinato al rilascio delle seguenti autorizzazioni:

1. Autorizzazione edilizia per la costruzione dell'immobile (Ufficio tecnico Comunale)
2. Comunicazione al SUAP Sportello Unico per le Attività Produttive. (Autorizzazione ASL ai sensi dell'art. 2 L. 283/62) – (Autorizzazione U.T.I.F.)

Il laboratorio liquoristico

Per la realizzazione di un laboratorio artigianale per la produzione di liquori tipici, dovranno essere esaminate le seguenti specifiche:

- requisiti generali per i locali;
- requisiti specifici all'interno dei locali;
- attrezzature specifiche;
- confezionamento, etichettatura;
- normativa ed autorizzazioni



Il laboratorio liquoristico

Descrizione del LABORATORIO :

Per la lavorazione delle specie aromatiche, in liquoristica, per un piccolo laboratorio, è sufficiente realizzare un locale di 80 mq. Tale struttura è realizzabile con murature in blocchetti forati di calcestruzzo di cemento, con una copertura a doppia falda in lastre di cemento autoportanti, con pavimento in battuto di cemento e piastrellatura in maiolica o ceramica smaltata, o con vernici epossidiche, infissi in lamiera zincata per porte e finestre.

All'interno del locale, prevedere i seguenti ambienti:

- vano deposito materie prime (mq 20);
- sala per la produzione, preparazione e confezionamento prodotti (mq. 40);
- vano deposito dei prodotti semilavorati e finiti (mq. 14);
- servizio igienico, con antibagno (mq. 6);
- acqua potabile, impianto elettrico a norma , cartellonistica sulla sicurezza sul lavoro e relativi DPI, norme antincendio (soprattutto per la manipolazione e stoccaggio dell'alcol etilico).

Il laboratorio liquoristico

Si deve prevedere inoltre: un autoclave da 2 CV, un serbatoio idrico per l'accumulo dell'acqua di lt 1000, una fossa di depurazione di tipo IMHOF prefabbricata con una capacità di smaltimento di 6/10 persone.

Il locale deve essere realizzato con idonei materiali facilmente lavabili, per garantire il massimo igiene, il servizio igienico deve prevedere un antibagno e una zona spogliatoio con armadi/indumenti da lavoro a norma, ecc.

Il laboratorio liquoristico

Vano deposito materie prime (mq. 20)

Il locale è concepito per:

- cernita e pulizia dopo la raccolta di erbe e frutta aromatiche.
- detenzione alcool etilico a 95° C. (recipiente da 200 lt acciaio inox).
locale esterno, a norma vigili del fuoco, per detenzioni contenute superiori.
- zucchero, miele;
- acqua, acqua distillata;
- conservanti naturali.

Saranno sufficienti alcune scafalature ed armadi e tavoli da lavoro in materiale lavabile per la cernita delle specie aromatiche.

Il laboratorio liquoristico

Sala lavorazione (mq. 40)

Questo locale dovrà contenere le attrezzature per la lavorazione delle specie aromatiche nella filiera liquoristica:

- Piccolo impianto di essiccazione ad armadio, con graticci/cassetti e deumidificatore.
- Eventuale distillatore in acciaio inox, per l'estrazione di oli essenziali dalle specie aromatiche. Alcuni distillatori possono essere utilizzati per l'ottenimento di acqueviti da vinacce, grappe aromatiche, distillati di frutta (N.B.: adottare procedura produttiva UTIF).
- maturatori per macerazione erbe in acciaio inox da lt: 60, 100, 200, 500;
- torchio in acciaio inox per la spremitura delle piante da lt 10,30,60;



Il laboratorio liquoristico

Sala lavorazione

- pressa idraulica in acciaio inox da lt 80 , 100;
- filtro a depressione completo di impianto di imbottigliamento;
- bilancia analitica 1000 g. sensibilità 0,01;
- etichettatrice in acciaio inox;
- Contenitori in vetro, contenitori in alluminio, in inox, sacchi per essiccati erbe aromatiche, contenitori per oli essenziali di varie misure ed altra minuteria da laboratorio;
- attrezzatura minuta per le varie operazioni di invasettamento, taglierina, graticci, mortai, vetreria da laboratorio, confezionamento imballaggio e *packaging aziendale*.

Il laboratorio liquoristico

Vano deposito dei prodotti semilavorati e finiti (mq. 14)

In questo spazio verranno depositati i prodotti ottenuti dalla lavorazione e confezionamento, quali:

- essiccati, oli essenziali, estratti idroalcolici;
- liquori tipici, acqueviti aromatizzate, grappe;
- aceti e vini aromatizzati.



LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La normativa in materia di produzione e commercializzazione di bevande alcoliche risulta a tutt'oggi piuttosto complessa e articolata in numerose leggi e decreti, disposizioni, circolari, sia a livello nazionale che comunitario.

Il **D.P.R.** del 16/07/1997 n. **297**, attua il Reg. **CEE 1576/89**, e la circolare 20 novembre 1998 n. 163 detta norme di applicazione. Vengono quindi riordinate numerose emanazioni legislative in termine di disciplina del comparto liquoristico.

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](#).

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Il presente regolamento stabilisce le norme relative alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche. Esso si applica a tutte le bevande spiritose, siano esse prodotte nell'Unione europea (UE) o in un paese terzo.

Bevande spiritose

Le bevande spiritose sono le bevande alcoliche destinate al consumo umano. Per definizione, hanno caratteristiche organolettiche particolari e un titolo alcolometrico minimo di 15% vol. Le bevande spiritose sono prodotte sia direttamente mediante distillazione, macerazione o aggiunta di aromi, sia mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con un'altra bevanda, con alcool etilico di origine agricola o con taluni distillati.

L'allegato II del presente regolamento contiene un elenco di bevande spiritose classificate per categorie (rum, acquavite, vodka, ecc.)

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Denominazione di vendita

Le bevande spiritose che rispondono alle specifiche applicabili ai prodotti definiti in una delle **46 categorie** di bevande spiritose di cui all'allegato II sono commercializzate con una delle denominazioni che figurano in detto allegato. Le bevande spiritose che non soddisfano tutte le specifiche richieste per la loro inclusione in una delle 46 categorie di cui all'allegato II, sono commercializzate con la denominazione «**bevanda spiritosa**».

Le bevande spiritose che rispondono alle specifiche di più categorie di cui all'allegato II possono essere vendute con una o più delle denominazioni riportate per queste categorie.

Le denominazioni di vendita possono essere completate o sostituite da una indicazione geografica, purché ciò non induca in errore i consumatori.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Etichettatura e presentazione

Le bevande spiritose sono soggette alle [norme generali in materia di presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari.](#)

Tuttavia il presente regolamento prevede specifiche norme di etichettatura e di presentazione. Quando l'etichettatura indica la materia prima utilizzata per produrre l'alcol etilico di origine agricola, ciascun alcol agricolo utilizzato è elencato secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

La dicitura «assemblaggio», «di assemblaggio» o «assemblato» può essere utilizzata solo se la bevanda spiritosa è una miscela di due o più bevande spiritose appartenenti alla medesima categoria. Tali bevande differiscono tra loro solo per sfumature di composizione che dipendono dal metodo di elaborazione, dalle apparecchiature di distillazione impiegate, dalla durata di maturazione o di invecchiamento, o dalla zona geografica di produzione.

La durata di invecchiamento o l'età può essere precisata soltanto se riguarda il più giovane dei costituenti alcolici e se l'invecchiamento è avvenuto sotto un controllo fiscale o equivalente.

Le capsule o gli involucri di piombo non possono essere utilizzati per la chiusura dei recipienti che contengono la bevanda spiritosa.

Le indicazioni previste nel presente regolamento sono fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione europea per informare meglio il consumatore, ad eccezione di:

- i termini in corsivo dell'allegato II, - le denominazioni geografiche elencate nell'allegato III.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Indicazioni geografiche

L'indicazione geografica identifica una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, di una regione o di una località di detto territorio, quando una determinata qualità, rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica.

Registrazione di un'indicazione geografica

La domanda di registrazione va presentata alla Commissione europea dallo Stato membro o dal paese terzo interessato. La domanda è accompagnata da una scheda tecnica contenente le seguenti informazioni:

- *il nome e la categoria della bevanda spiritosa compresa l'indicazione geografica;*
- *una descrizione della bevanda spiritosa;*
- *la definizione della zona geografica;*
- *una descrizione del metodo di produzione;*
- *gli elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica;*
- *gli eventuali requisiti da rispettare in forza di disposizioni europee, nazionali e/o regionali;*
- *il nome e l'indirizzo del richiedente;*
- *qualsiasi elemento aggiuntivo all'indicazione geografica e/o norma specifica relativa all'etichettatura.*

La Commissione verifica, entro dodici mesi a decorrere dalla presentazione della domanda, che tale domanda sia conforme al presente regolamento, prima di pubblicare la scheda tecnica nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Qualsiasi persona fisica o giuridica dispone di un periodo di sei mesi dalla data di pubblicazione della scheda tecnica per opporsi alla registrazione dell'indicazione geografica.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Annullamento di un'indicazione geografica

La Commissione può annullare la registrazione di un'indicazione geografica qualora la bevanda spiritosa non possieda più le caratteristiche contenute nella scheda tecnica che accompagna la domanda di registrazione.

Riferimenti

| | |
|---|--------------------------------------|
| Regolamento (CE) n. 110/2008 | 20.2.2008 GU L 39 del 13.2.2008 |
| Regolamento (CE) n. 1334/2008 | 20.1.2009 GU L 354 del 31.12.2008 |

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

1. Il regolamento CEE 110/2008.

Ormai entrato in vigore, si applica come previsto dall'art. 30 del Regolamento, a decorrere da 20 maggio **2008**: mentre l'art. 29 abroga quello precedente, il reg. CEE 1576/89 del Consiglio (G.U.C.E., L 160, 12 giugno 1989, ripetutamente modificato nel tempo, pur prevedendo un periodo transitorio, mantiene invece in essere gli altri provvedimenti regolatori del settore, secondo l'art. 29, comma 2, del Regolamento, continuano ad essere applicabili i seguenti **regolamenti CE della Commissione**:

- **n. 2009/92** (G.U.C.E., L 203, 21 luglio 1992), sui metodi comunitari di analisi dell'alcole etilico di origine agricola utilizzato per la preparazione di bevande spiritose, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli;
- **n. 1267/94** (ivi, L 138, 2 giugno 1994), recante applicazione degli accordi tra Unione Europea e alcuni paesi terzi in merito al mutuo riconoscimento di alcune bevande spiritose (di cui il Comitato di applicazione per le bevande spiritose ravvisa – si veda il resoconto della 90° sua riunione, tenutasi il 26 febbraio 2008 – la necessità della codificazione proposta dalla Commissione, in considerazione degli accordi recentemente intervenuti con il Messico e gli Stati Uniti d'America in merito alla protezione di Whiskey e Tequila: documento CELEX 51994EC1267);
- **n. 2870/2000** (ivi, L 333, 29 dicembre 2000, modificato dal regolamento n. 2091/2002, ivi, L 322, 27 novembre 2002), che definisce i metodi d'analisi comunitari di riferimento applicabili nel settore delle bevande, che verosimilmente necessiteranno di qualche aggiornamento, così come è prevista l'adozione di misure per l'applicazione del nuovo regime, l'art. 27 del Regolamento, il quale richiama nuovamente la procedura prevista al suo art. 25, che alla Commissione affianca il Comitato per le bevande spiritose.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

In primo luogo, vengono individuate le bevande soggette alla sua applicazione, e cioè quelle “**spiritose**” (art. 2 del regolamento) prodotte o commercializzate nella Comunità (Art. 1, comma 2, del regolamento; considerando n. 5), fissandone i requisiti qualitativi minimi universalmente validi, ma prevedendo lo spazio per apposite deroghe in favore di prodotti destinati all’esportazione, se necessarie per soddisfare differenti requisiti, eventualmente imposti dalla legislazione del paese terzo destinatario .

Ciò non dovrebbe comunque pregiudicare eventuali deroghe in favore di prodotti importati nell’Unione, se concordate nel contesto di accordi internazionali di cui la Comunità è parte .

In secondo luogo, si mira a elevare la qualità delle bevande in questione, tramite due vie.

Da un canto, ne vengono ora **tipizzate 46 diverse categorie**, ciascuna caratterizzata da una specifica denominazione e dai corrispondenti requisiti tecnici definiti a livello comunitario. Rispetto alla normativa precedente, che già disponeva in tal senso, quella attuale non solo presenta definizioni più precise e dettagliate, sì da meglio individuare le caratteristiche di ciascun tipo di bevanda “**spiritosa**”, ma introduce aggiornamenti a tali definizioni (particolarmente significativo il caso della Vodka), quando necessario per colmare lacune ovvero per tenere conto dei miglioramenti apportabili al prodotto grazie all’innovazione tecnologica.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Tuttavia, siffatti interventi legislativi non vogliono pregiudicare affatto le pratiche tradizionali di produzione, considerate l'elemento chiave per la reputazione delle bevande in questione.

Dall'altro, si proteggono le **indicazioni geografiche nazionali** abbinabili ad ognuna delle tipizzate categorie appena menzionate. Ciò implica riconoscere ai singoli Stati membri la facoltà di fissare requisiti qualitativi e standard di produzione più rigorosi per le indicazioni relative al loro territorio nonché di salvaguardare anche in tal modo i metodi tradizionali di produzione. Detta protezione è pure estesa alle indicazioni geografiche di Stati terzi, in modo più conforme ai vincoli discendenti dall'accordo TRIPS.

In terzo luogo, quale corollario dei principi appena illustrati, vengono regolate più compiutamente e modalità di **designazione, presentazione ed etichettatura delle bevande spiritose prodotte nella Comunità o lì importate.**

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

2. Nozione di bevanda “spiritosa”

Per individuare quali sono le bevande alcoliche rientranti nell’ambito di applicazione del Regolamento, non basta guardare al titolo alcolometrico minimo loro richiesto, pari al **15%** (unica eccezione è per il Liquore a base di uovo o advocaat o avvocato advokat (disciplinato nell’Allegato II, punto 41), il cui titolo volumico minimo è di 14% vol.: art. 2, comma 3, del Regolamento).

Fermo restando che, oltre a presentare detto titolo alcolometrico minimo, deve anche trattarsi di bevande alcoliche destinate al consumo umano ed aventi caratteristiche organolettiche particolari, l’elemento determinante per classificarle come “spiritose” (e dunque soggette alla disciplina in esame) è il metodo di produzione, costituito da due diverse tecniche ovvero dalla loro eventuale combinazione.

La prima è la **distillazione**: sottoponendo a tale processo prodotti fermentati naturalmente, in presenza o meno di aromi, si ottiene l’alcole etilico contenuto nella bevanda “spiritosa”. Peraltro, sono proprio detti **aromi** a conferirle pregio, se non è previsto di combinare la distillazione con l’altra tipologia di tecniche di seguito descritte.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

La seconda è il far acquisire un particolare **sentore organolettico ad alcole etilico**, in precedenza ricavato da prodotti di esclusiva **origine agricola** (nel quale non si devono rintracciare gusti estranei alla materia prima da cui è ricavato, ma dove gli aromi di quest'ultima possono andare in buona parte persi) ovvero a distillati agricoli (i quali mantengono invece gli aromi del prodotto da cui sono ricavati).

Ciò è a sua volta conseguibile mediante due diversi sistemi: **facendo macerare** (o usando trattamenti analoghi) materie vegetali in alcole o in distillati agricoli; ovvero, aggiungendo **aromi, zuccheri, altri prodotti** (agricoli e/o alimentari e/o edulcoranti, purché questi ultimi siano tra quelli previsti nell'Allegato I) ad **alcole etilico** ovvero a distillati agricoli.

In ogni caso, l'alcole deve presentare i requisiti fissati del citato Allegato I e non può essere di origine sintetica. Oltre che direttamente, e cioè ricorrendo ad una o più delle tecniche appena illustrate, una bevanda "**spiritosa**" è altresì ottenibile mediante *miscelazione tra diverse bevande già aventi tale carattere*, sì da conseguire un risultato finale diverso dagli elementi di partenza, ovvero tra una di esse ed altri prodotti, quali alcole etilico (sempre di sola origine agricola) ovvero semplici bevande non alcoliche.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Esulano invece dall'ambito di applicazione del Regolamento i seguenti prodotti, perché espressamente esclusi: **la birra; i vini** (compresi quelli arricchiti d'alcole) ed i **mosti d'uva; i vermouth e gli altri vini di uve fresche preparati con piante o con succhi aromatici;** altre bevande fermentate, quali il **sidro; l'alcol etilico** non denaturato con titolo alcolometrico volumico superiore all'80% nonché l'alcole etilico e le **acqueviti**, purché denaturati, dotati di qualsiasi titolo.

3. Regole di produzione e classificazione delle bevande

Le regole di produzione sono strutturate su due livelli: **quello comunitario e quello nazionale**. Il secondo può sempre intervenire, al fine di promuovere la qualità delle bevande "spiritose" prodotte sul territorio di ogni singolo Stato membro, fissando parametri più restrittivi rispetto a quanto sancito dal primo, che si occupa invece degli standard minimi per tutta l'Unione.

Tuttavia, eventuali regole nazionali più rigorose devono risultare compatibili con quelle comunitarie, da un canto, né legittimano gli Stati a vietare o limitare l'importazione sul loro territorio di bevande "spiritose" che non sono conformi alle disposizioni interne dall'altro. In altre parole, se una bevanda è realizzata rispettando le norme comunitarie, ad essa applicabili, ovvero le norme legittimamente emanate dallo Stato membro produttore nei casi di sua competenza, tale bevanda deve poter circolare liberamente su tutto il territorio dell'Unione.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Nel contesto di tale schema, le regole di produzione sono poi differenziate, a seconda che si tratti di bevande “**spiritose**” non “**classificate**” oppure di quelle invece rientranti in una tipologia individuata nell’Allegato II. Entro queste ultime, poi, esiste un importante sottoinsieme, rappresentato dalle bevande contrassegnate con un’indicazione geografica elencata nell’Allegato III.

3.1. Bevande non “classificate”

Secondo quanto stabilito dal Regolamento, le bevande ora in esame sono ottenibili da qualsiasi materia prima di origine agricola e/o prodotto idoneo all’alimentazione umana e possono contenere: alcole di origine agricola, coloranti ed edulcoranti (come specificato nell’Allegato I); aromi (e cioè le sostanze aromatizzanti, le preparazioni aromatiche, gli aromatizzanti di trasformazione e quelli di affumicatura o loro miscele, come indicato nella richiamata direttiva 388/1988/CEE). A ben vedere, tali regole – che rappresentano dunque uno standard minimo in senso assoluto – riproducono essenzialmente i menzionati criteri utilizzati dal legislatore comunitario per definire la nozione stessa di bevanda “spiritosa”. Considerata la loro semplicità, simili parametri appaiono evidentemente inadeguati per promuovere nonché tutelare la qualità delle bevande “spiritose”.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Tale compito è invece affidato – come già abbozzato – a quelle parti del Regolamento ove si procede a classificare le bevande “spiritose”, per poi procedere a disciplinarne le modalità di preparazione nonché a proteggere le indicazioni geografiche.

3.2. Bevande “classificate”

Decisamente più complesse e rigorose sono dunque le regole di produzione applicabili alle bevande “classificate”, e cioè a quelle che rientrano in una delle 46 diverse tipologie attualmente individuate nell’Allegato II al Regolamento:

Art. 4 del Regolamento, che rinvia all’Allegato II, ove sono ora classificate le seguenti bevande “spiritose”: Rum (n. 1); Whisky o whiskey (n. 2); Acquavite di cereali (n. 3); Acquavite di vino (n. 4); Brandy o weinbrand (n. 5); Acquavite di vinaccia o marc (n. 6); Acquavite di residui di frutta (n. 7); Acquavite di uve secche o raisin brandy (n. 8); Acquavite di frutta, ove la parola frutta è sostituita dal nome del frutto polposo, della bacca o dell’ortaggio da cui è ricavata, se la materia prima è unica, ed ove è talora possibile utilizzare le altre denominazioni indicate al punto f) delle relative specifiche tecniche (n. 9); Acquavite di sidro di mele o di sidro di pere (n. 10); Acquavite di miele (n. 11); Hefebrand o acquavite di fecce (n. 12); Bierbrand o eau-de-vie de bière (n. 13); Topinambur o acquavite di elianto (n. 14); Vodka (n. 15); Acquavite di . . . (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione (n. 16); Geist. . . (con il nome del frutto o della materia prima impiegata (n. 17); Genziana (n. 18); Bevanda spiritosa al ginepro (n. 19); Gin (n. 20); Gin distillato (n.21); London gin (n. 23); Bevande spiritose al carvi (n. 23); Akvavit o acquavit (n. 24); Bevande spiritose all’anice (n. 25); Pastis (n. 26); Pastis de Marseille (n. 27); Anis (n. 28); Anis distillato (n. 29); Bevande spiritose di gusto amaro o bitter (n. 30); Vodka aromatizzata (n. 31);Liquore (n. 32); Crema di . . . (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata) (n.33); Crème de cassis (n. 34); Guignolet (n. 35); Punch au rhum (n. 36); Sloe Gin (n. 37); Sambuca (n. 38); Maraschino, marrasquino o maraskino (n. 39); Nocino (n. 40); Liquore a base diuova o advocaat o avocat o advokat (n. 41); Liquore all’uovo (n. 42); Mistrà (n. 43); Väkeväglögio spiritglögg (n. 44); Berenburg o beerenburg (n. 45); Nettare di miele o idromiele (n.46). Nell’Allegato II vengono altresì individuati altri due tipi di bevande, che esulano dalle categorie numerate da 1 a 46, appena citate: il Rhum-Verschnitt e la Slivovice. Per le denominazioni scritte in corsivo vige il divieto di traduzione in altra lingua, come sancito dall’art.14, comma 2, del Regolamento.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

A ciascuna specifica denominazione di bevanda “spiritosa”, infatti, sono affiancati i relativi standard di produzione e requisiti qualitativi per il prodotto finale.

All’art.1, comma 4, l’abrogato regolamento base prevedeva solo 21 categorie. Sono attualmente aumentate a 46, di cui alcune risultano completamente nuove, mentre altre costituiscono piuttosto il risultato di una scorporazione, siccome in precedenza erano disciplinate nell’ambito di un unico gruppo. Le nuove tipologie sono: Acquavite di miele (n.11); Hefebrand o acquavite di fecce (n. 12); Bierbrand o eau-de-vie de bière (n. 13); Topinambur o acquavite di elianto (n. 14); Genziana (n. 18); Guignolet (n. 35); Punch au rhum (n. 36); Sloe Gin (n. 37); sambuca (n. 38); Maraschino, marrasquino o maraskino (n. 39); Nocino (n.40); Liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat (n. 41); Liquore all’uovo (n. 42); Mistrà (n. 43); Väkevä glögi o spiritglögg (n. 44); Berenburg o beerenburg (n. 45); Nettare di miele o idromiele (n. 46). Per contro, derivano da una scorporazione: Geist (n. 17), prima inserito fra le « Acqueviti alla frutta »; Gin (n. 20), Gin distillato (n. 21) e London gin (n. 23), prima comprese nella categoria delle « bevande spiritose al ginepro »; Akvavit o acquavit (n.24), prima nella categoria delle « bevande spiritose al carvi »; Pastis (n. 26), Pastis de Marseille (n. 27), Anis (n. 28) e Anis distillato (n. 29), in precedenza nelle « bevande spiritose all’anice »; Vodka (n. 15) e Vodka aromatizzata (n. 31), ove la seconda è stata ora scorporata dalla prima; Crema di . . . (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata) (n. 33) e Crème de cassis (n. 34), che in passato rientravano nella tipologia “Liquore”. Infine, hanno semplicemente cambiato nome: Acquavite di cereali (n. 3), prima denominata « bevanda spiritosa alla frutta »; Acquavite di . . . (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione (n. 16), in precedenza denominata « bevanda spiritosa alla frutta ».

Fermo quanto appena detto, tra le bevande “classificate” il Regolamento traccia un’ulteriore distinzione, riconducibile proprio alla tecnica adottata per la loro produzione, e cioè se ricavate mediante distillazione (i tipi di bevande elencati dal n. 1 al n. 14 nell’Allegato II) ovvero tramite una delle numerose modalità di aromatizzazione dell’alcole o dei distillati agricoli (i rimanenti dal n. 15 al n. 46). A meno che detto Allegato II non disponga apposite deroghe per la singola tipologia di bevanda, quelle appartenenti al primo citato gruppo sono soggette alle seguenti regole generali:

- devono essere prodotte mediante fermentazione alcolica e distillazione esclusivamente di materie prime previste dalla relativa definizione;

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

- è vietata l'aggiunta di alcole nonché l'addizione di sostanze aromatizzanti; sussistono limiti all'addizione di caramello (utilizzabile solo quale colorante) e di edulcoranti (leciti unicamente al fine di arrotondare il sapore finale, entro limiti massimi fissati a livello comunitario con apposita procedura, a meno che gli Stati dispongano diversamente).

Fatte sempre salve deroghe peculiari previste nell'Allegato II, per le bevande “**classificate**” appartenenti al secondo citato gruppo valgono invece questi criteri: sono ottenibili da qualsiasi materia prima agricola (è intuibile la presenza di numerose deroghe restrittive per le singole tipologie di bevande, siccome molte di esse traggono origine da specifici prodotti agricoli); comportano per natura l'aggiunta di alcole (avente i noti requisiti fissati nell'Allegato I); possono contenere sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali o ad esse identiche, nonché coloranti ed edulcoranti (questi ultimi non solo al fine di arrotondare il sapore, ma anche per rispondere alle particolari esigenze di un prodotto, nel rispetto della normativa specifica dei singoli Stati membri).

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

3.2.a. Bevande “classificate” recanti un’indicazione geografica

In questo settore, che dovrebbe comprendere le bevande capaci – almeno in via teorica – di esprimere il più **alto grado di qualità**, l’intervento della regolamentazione a livello nazionale diviene addirittura necessario, mentre nei casi precedenti può essere solo eventuale. Nell’Allegato III, suddivise per tipo di bevanda “classificata”, sono riportate le indicazioni geografiche nazionali attualmente protette a livello comunitario: a pena della soppressione della stessa registrazione, entro il 20 febbraio 2015 agli Stati è fatto obbligo di trasmettere alla Commissione e rendere pubblica la «**scheda tecnica**» relativa alle singole bevande ammesse a fregiarsi di dette indicazioni (il che rappresenta un’importante novità rispetto al passato). Tale documento rappresenta dunque un elemento fondamentale del sistema così concepito: i criteri lì fissati rappresentano infatti i parametri di conformità per chi desidera etichettare il proprio prodotto apponendovi la relativa riconosciuta indicazione geografica. È bene ribadire che l’obbligo di conformità alla normativa comunitaria, derogabile dagli Stati solo in modo restrittivo, implica che i parametri nazionali fissati con la «scheda tecnica» non devono allentare i vincoli sanciti nell’Allegato II per la tipologia di bevanda entro cui rientra quella contrassegnata con l’indicazione geografica. A meno che ciò non sia in futuro autorizzato nel caso specifico grazie ad un’apposita norma comunitaria.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Pertanto, la «scheda tecnica» deve riportare gli elementi comprovanti le peculiarità della bevanda stessa e, dunque, le ragioni per cui la sua indicazione geografica può godere di particolare protezione. Conseguentemente, detta “scheda” **contiene i seguenti dati:**

- la descrizione della bevanda, comprensiva delle sue qualità fisiche, chimiche ed organolettiche nonché dei suoi caratteri specifici, e cioè gli elementi che consentono di differenziarla rispetto alle altre bevande della medesima tipologia;
- l'individuazione della zona geografica interessata, ove la bevanda è prodotta; gli elementi atti a dimostrare il legame tra la bevanda stessa e l'ambiente o la sua origine territoriale (concetto su cui si fonda l'idea stessa di tutelare le indicazioni geografiche); eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o locali; eventuali aggiunte all'indicazione geografica e/o norme specifiche in materia di etichettatura.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

4. Designazione, presentazione ed etichettatura

Evidenziamo preliminarmente che è il Regolamento stesso a preoccuparsi di chiarire che sono le sue norme a disciplinare la materia in questione, anziché quelle portate dalla direttiva sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.

Ricordiamo poi che, in base a quanto illustrato nel paragrafo precedente, le bevande "spiritose" sono suddivisibili in tre grandi gruppi:

- **quelle non classificate**;
- **quelle semplicemente "classificate"**;
- quelle che, oltre a rientrare in quest'ultima tipologia, possono fregiarsi di **un'indicazione geografica registrata** nell'Allegato III.

Tale suddivisione, che sino ad ora è stata qui trattata con riferimento alle regole di produzione, trova necessario quanto ovvio riscontro in quelle sulla designazione, etichettatura e presentazione delle bevande stesse:

- il consumatore deve sapere cosa acquista;
- mentre il produttore virtuoso deve trovare adeguato riscontro e tutela, nel momento in cui egli presenta sul mercato il frutto del proprio lavoro.

Con riferimento ai citati tre gruppi di bevande, valgono comunque alcune regole generali. Innanzitutto, l'uso delle rispettive denominazioni di vendita, espresse nelle forme e nelle versioni linguistiche, è obbligatorio.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Pertanto, esse non sono sostituibili con marche, marchi o nomi di fantasia. Sia chiaro, però, che ciò non impedisce un loro accostamento. Tuttavia, per le bevande beneficiarie di un'indicazione geografica di cui all'Allegato III, tale operazione non deve consentire di aggirare il divieto di completare l'indicazione stessa con termini non ammessi dal Regolamento.

Inoltre, qualora nella preparazione di un prodotto alimentare venga usata come ingrediente una bevanda “spiritosa”, il Regolamento consente sì di citare la denominazione di quest'ultima sulla presentazione del prodotto finale e nella lista dei suoi ingredienti, ma solo in presenza di condizioni atte a garantire il consumatore che la bevanda stessa è stata effettivamente impiegata, senza spogiarla delle sue qualità o diluirla o miscelarla con altre meno pregiate. Gli stessi principi vigono nell'ipotesi in cui si indica l'invecchiamento, ovvero venga creata una bevanda “spiritosa” tramite una miscela.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Per esprimere le altre indicazioni, diverse da quelle geografiche, previste dal regolamento (ad esempio quelle per indicare l'invecchiamento) o l'assemblaggio o le materie prime utilizzate per ottenere l'alcole etilico), è consentito fare uso di una o più lingue ufficiali dell'Unione, onde facilitarne la comprensione al consumatore. Per il commercio internazionale sussistono alcune deroghe. Se la bevanda è importata nella Comunità da un paese terzo, viene sì permesso che tali indicazioni risultino nella lingua dello Stato di origine, ma vanno accompagnate dalle traduzioni in una di quelle appena citate. Per contro, se si tratta di una bevanda prodotta nella Comunità e destinata all'esportazione, le indicazioni in questione possono figurare anche nella lingua dello Stato destinatario.

4.1. Bevande non “classificate”

Tendenzialmente più scadenti sul piano qualitativo, a meno che uno Stato non decida di disciplinare la loro produzione sul proprio territorio, dettando norme interne più rigorose di quelle comunitarie, le bevande in questione devono sempre recare, quale denominazione di vendita, la dizione “bevanda spiritosa” (in una o più lingue ufficiali dell'Unione), che non può essere sostituita o modificata in alcun modo. Unica eccezione è ravvisabile qualora uno Stato, in conformità alla propria legislazione, preveda la possibilità di associare un'indicazione geografica: quest'ultima andrà a completare la citata denominazione di vendita, mai a sostituirla.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

La ratio è che questa dovrebbe essere la strada per consentire alle nuove indicazioni di origine l'accesso nel futuro alla registrazione. È comunque vietato strutturare la denominazione di vendita per dette bevande in modo da creare confusione con quelle "classificate" o quelle beneficiarie di un'indicazione geografica di cui all'Allegato III, facendo loro riferimento mediante espressioni quali "genere", "tipo", "modo", "stile", "marca", "gusto" o altri termini simili.

4.2. Bevande "classificate"

Vanno invece commercializzate con la denominazione di vendita che dichiara la specifica tipologia cui appartiene la singola bevanda (ad esempio: Acquavite di cereali, Acquavite di vinaccia, (e' bene notare che, se compare da solo, il termine "acquavite" non rientra nelle definizioni riservate alle bevande "classificate". Infatti, nell'Allegato II detto termine appare sempre accompagnato dalla specificazione del prodotto oggetto di distillazione, sì che la denominazione riservata è costituita dall'insieme delle due parole. Tuttavia etichettare una bevanda "spiritosa" non "classificata" con la semplice dizione "acquavite" ovvero "tipo acquavite" dovrebbe costituire una violazione del divieto posto dall'art. 9, commi 4 e 7, del Regolamento, visto il rischio di confusione che comunque si ingenererebbe ai danni del consumatore. In effetti il termine "acquavite" – a prescindere dalle diverse sue tipologie (correlate alla materia prima distillata e cioè cereali, vino, vinacce, residui di frutta, uve secche, frutta polposa o relativi mosti, sidro di mele o di pere, miele, fecce) – riporta sempre a bevande "classificate" e dunque rispondenti a parametri qualitativi più rigorosi ed elevati rispetto a quelli cui è soggetta l'usurpatrice bevanda "non classificata", Gin, Vodka, Liquore, ecc.) e che è loro riservata, non essendo utilizzabile da nessun altro tipo di bevanda). Tale denominazione va espressa come indicato nell'Allegato II ed è traducibile in altra lingua ufficiale dell'Unione, ma solo se in tale Allegato non risulta scritta in corsivo. Anche per le bevande "classificate" è consentito associare un'indicazione geografica, qualora uno Stato lo preveda in conformità alla propria legislazione.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

4.2.a. Bevande “classificate” recanti un’indicazione geografica

Vale la disciplina in ultimo illustrata, però con una significativa differenza: l’indicazione geografica – che in questo caso è riconosciuta e tutelata dall’Unione – può non solo completare la denominazione di vendita, ma anche sostituirla del tutto (esemplificando: un’Acquavite di vinaccia italiana, se rispondente ai requisiti fissati dalla nostra normativa nazionale, può essere commercializzata – a seconda del caso – con il solo nome «Grappa» ovvero «Grappa di Barolo» ovvero «Grappa Piemontese» ovvero «Grappa Lombarda» ovvero «Grappa Friulana», ecc.).

Inoltre, le indicazioni geografiche non sono traducibili in lingua o forma diversa rispetto a quella indicata nell’Allegato III.

Fermo quanto sopra, le indicazioni geografiche potranno a loro volta essere integrate con altre specificazioni soltanto in due casi: per quelle attualmente inserite nell’Allegato III, se al 20 febbraio 2008 erano in uso appositi termini; ovvero, per tutte le indicazioni (dunque anche quelle che saranno riconosciute in futuro), se tale integrazione è prevista dalla «scheda tecnica» della relativa bevanda.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

5. Indicazioni geografiche

La tutela delle indicazioni geografiche, relative all'origine delle bevande "spiritose", scatta per il Regolamento quando quest'ultima rappresenta l'elemento determinante per l'insorgere di una certa qualità ovvero per la rinomanza ovvero per la presenza di altra caratteristica delle bevande stesse. In tal modo, il Regolamento fa propria la concezione (prettamente europea) accolta nell'art. 22 degli accordi TRIPS, secondo cui «geographical indications are (. . .) indications which identify a good as originating in the territory of a Member, or a region or locality in that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of the good is essentially attributable to its geographical origin».

Come spiegato, compito della «scheda tecnica», relativa ad una bevanda con indicazione geografica, è effettivamente quello di riassumere i risultati finali di detta influenza esercitata dal territorio di provenienza, individuabili nei peculiari requisiti qualitativi ed organolettici posseduti dalla bevanda stessa. Questi ultimi sono dunque imputabili alle interazioni sinergiche tra fattori umani (quali le locali metodologie tradizionali di lavorazione) ed ambientali, di volta in volta tipici dello specifico territorio di origine.

Il citato Allegato III incorpora le indicazioni geografiche attualmente "stabilite" (e cioè riconosciute) a livello comunitario e produce l'effetto di impedire che esse possano diventare "generiche".

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Sono invece tali i nomi delle bevande che, pur richiamando il luogo di loro iniziale origine o commercializzazione, sono divenuti con il tempo le denominazioni comunemente usate nella Comunità per designare la tipologia delle bevande stesse (ad esempio, il London Gin ovvero il Pastis de Marseille, di cui all'Allegato II).

Di conseguenza, le denominazioni “generiche” non potranno mai trasformarsi in indicazioni geografiche riconosciute.

In primo luogo, contro qualsiasi impiego commerciale – diretto o indiretto – per prodotti che non sono oggetto della registrazione, nella misura in cui essi siano comparabili alla bevanda beneficiaria dell'indicazione ovvero nella misura in cui il suo uso consenta di sfruttarne indebitamente la rinomanza.

In secondo luogo, contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se la vera origine del prodotto “parassita” è indicata ovvero anche se nell'etichettare quest'ultimo si usa una forma tradotta (cosa di per sé vietata) dell'indicazione usurpata ovvero la si accompagna (tradotta o meno) con espressioni quali “genere”, “tipo”, “modo”, “stile”, “marca”, “gusto” o altri termini simili.

In terzo luogo, contro qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole – in relazione alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto – che sia tale da indurre in errore circa l'origine stessa.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Quale norma di chiusura, il Regolamento specifica infine che le indicazioni geografiche “stabilite” sono comunque protette contro qualsiasi altra pratica capace di ingannare il consumatore in merito alla reale provenienza del prodotto.

La registrazione di indicazioni omonime è sì prevista, ma soggetta a limiti e condizioni, anche grazie alla circostanza che gli accordi TRIPS trattano la materia solo con riferimento al settore del vino. È di per sé vietata, se la denominazione omonima – pur correttamente utilizzata – rischia comunque di confondere il consumatore, portandolo a pensare che i prodotti con essa contrassegnati siano invece originari di altro territorio.

Qualora invece tale pericolo non sussista, viene imposta l'adozione di misure pratiche atte a differenziare i prodotti, le quali vanno a gravare su quelli recanti l'indicazione registrata più tardi nel tempo. Circa la procedura per ottenere in futuro il riconoscimento di una nuova indicazione geografica, attualmente non compresa tra quelle contenute nell'Allegato III, la competenza è attribuita alla Commissione.

Per le indicazioni geografiche relative ad un territorio posto all'interno dell'Unione, la Commissione decide in base a richiesta fatta dallo Stato cui esso appartiene, che va accompagnata con la «scheda tecnica» del relativo prodotto. Per contro, per quelle inerenti il territorio di un paese terzo, sembrerebbe forse che la domanda possa essere presentata anche dai diretti interessati. Inoltre, non basta allegare la «scheda tecnica», essendo invece necessario fornire anche debita prova che l'indicazione geografica in questione è adeguatamente protetta nell'ordinamento giuridico dello Stato terzo dove si trovano i luoghi cui essa fa riferimento.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

Infine, il Regolamento regola i rapporti tra marchi ed indicazioni geografiche registrate. Anche in considerazione di quanto sancito negli accordi TRIPS, se un marchio contiene o consiste in un'indicazione geografica registrata, ne viene vietata la registrazione ovvero invalidata quella eventualmente già esistente (salve alcune deroghe, che in certe circostanze salvaguardano le situazioni attualmente esistenti, qualora l'impiego di siffatto marchio possa condurre a pregiudicare l'indicazione geografica, vanificando la tutela attribuita dal Regolamento ed esponendo così ad una delle citate usurpazioni o abusi i prodotti che a buon diritto se ne fregiano. Quest'ultima condizione dovrebbe lasciare un certo spazio per l'uso delle indicazioni geografiche all'interno dei marchi registrati da organismi collettivi di tutela delle indicazioni stesse, i quali vengono evidentemente apposti su prodotti che recano queste ultime in etichetta e che presentano le qualità ad esse ricollegabili.

Tuttavia, il marchio non cede sempre dinanzi all'indicazione geografica. Infatti, se rinomato e notorio già da un lasso di tempo significativo, è il marchio a prevalere, qualora si tratti di procedere al riconoscimento di una nuova indicazione geografica (e cioè non compresa tra quelle attualmente "stabilite") idonea ad indurre in errore il consumatore circa la vera identità del prodotto. In simili circostanze, è dunque preclusa la registrazione dell'indicazione.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

6. Controlli

In via generale, agli Stati membri è fatto obbligo di eseguire i controlli necessari per garantire il rispetto del Regolamento, designando le autorità nazionali competenti nonché curando lo scambio delle informazioni necessarie a tale fine.

Esistono però regole più stringenti per le bevande beneficiarie di un'indicazione geografica, sia comunitaria, sia relativa ad uno Stato terzo: prima dell'immissione in commercio di tali prodotti, bisogna infatti verificare la loro rispondenza ai requisiti fissati nella rispettiva «scheda tecnica».

Il **costo** delle operazioni è a carico degli **operatori economici**.

Siffatti accertamenti sono affidabili a un'autorità pubblica del paese di origine del prodotto oppure a un organismo di certificazione. Quest'ultimo deve comunque rispondere ai requisiti fissati dalla norma europea EN 45011 ovvero dalla guida ISO/CEI 65. Inoltre, per le indicazioni geografiche interne alla Comunità, l'organismo di certificazione è costituito da un soggetto terzo indipendente, in possesso delle caratteristiche indicate dall'art. 2 del regolamento CE 882/2004 .

In ogni caso, merita evidenziare che il Regolamento esige due cose, **sia dalle autorità pubbliche** che dagli **organismi di certificazione designati**, quando operano controlli: in primo luogo, adeguate garanzie di obiettività ed imparzialità; in secondo luogo, la dotazione di personale qualificato e di risorse consone alla loro missione. Ciò rappresenta una novità rispetto al passato.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

7. Poteri della Commissione

Alla Commissione – assistita dal Comitato per le bevande “spiritose” – viene attribuito innanzitutto il potere di adottare tutte le misure necessarie per l’applicazione del Regolamento, ivi compreso quanto serve ad assicurare che ciò avvenga in modo uniforme, e quelle finalizzate a risolvere specifici problemi pratici (fra cui il mantenere e lo sviluppare metodi comunitari di riferimento per l’analisi delle bevande “spiritose”).

Alla Commissione è pure affidato l’incarico di stabilire un **simbolo comunitario** per le indicazioni geografiche nel settore delle bevande “spiritose”. Per tali casi, ai sensi del comma secondo dell’art. 25 del Regolamento, va seguita la cosiddetta «procedura di regolamentazione», a suo tempo istituita dall’art. 5 della decisione 1999/468/CE .

Inoltre, alla Commissione competono anche altri precisi compiti individuati nel Regolamento stesso, che in realtà non hanno mera natura esecutiva. Oltre ai poteri già menzionati in materia di registrazione, cancellazione e soppressione delle indicazioni geografiche, è infatti conferita competenza alla Commissione al fine di: concedere apposite deroghe, rispetto a quanto disposto negli Allegati I e II al Regolamento, in favore di prodotti comunitari destinati all’esportazione, qualora ciò sia reso necessario dalla legislazione del paese destinatario ; fissare limiti massimi all’edulcorazione nonché derogare alle disposizioni in materia di invecchiamento; modificare sia l’elenco delle definizioni e dei requisiti tecnici nonché le stesse definizioni delle bevande “classificate ”(in pratica, l’Allegato II); modificare l’elenco delle indicazioni geografiche registrate (l’Allegato III); adottare decisioni sulle «schede tecniche» e le loro variazioni;

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 110/2008

derogare alla procedura stessa che disciplina la registrazione delle indicazioni geografiche e la modifica di dette “schede”.

Trattandosi di poteri non prettamente esecutivi, siccome incidono sul Regolamento stesso, sebbene su parti considerate non essenziali , essi vanno invece esercitati – ai sensi del terzo comma del suo art. 25 – seguendo la più penetrante «procedura di regolamentazione con controllo », disciplinata dall’art. 5 bis della citata decisione 1999/468/CE.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO REG. CEE 936/2009

Regolamento (CE) n. [936/2009](#) della Commissione, del 7 ottobre 2009, recante applicazione degli accordi tra l'Unione europea e alcuni paesi terzi in merito al mutuo riconoscimento di alcune bevande spiritose [Gazzetta ufficiale L 264 dell'8.10.2009].

A seguito degli accordi conclusi tra l'Unione europea e gli Stati Uniti d'America e gli Stati Uniti messicani, l'utilizzazione delle designazioni di alcune bevande spiritose (segnatamente "Tennessee Whisky o Tennessee Whiskey", "Bourbon Whisky o Bourbon Whiskey o Bourbon come designazione per Bourbon Whiskey", "Tequila" e "Mezcal") deve essere conforme alla legge di tali paesi.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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"

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 "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.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

2. AGGIUNTE.

1. Nella preparazione delle acquaviti è consentita l'aggiunta di:
 - a) caramello, secondo le disposizioni di cui al decreto del Ministero della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
 - b) zuccheri, nella misura massima di 20 grammi per litro espressi in zucchero invertito.

CAPO II - ACQUAVITI DI FRUTTA

3. AGGIUNTE E INVECCHIAMENTO.

1. Fermo restando quanto stabilito dagli articoli 1 e 2 del presente regolamento, nella preparazione delle acquaviti di frutta è consentita l'aggiunta del frutto intero dalla cui distillazione è stata ottenuta la bevanda.
2. La durata dell'invecchiamento, effettuato in magazzini soggetti al regime di deposito fiscale, può essere indicata nella presentazione e nella promozione della bevanda e deve essere espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.
3. Qualora il prodotto sottoposto ad invecchiamento è trasferito in diverso idoneo magazzino della stessa o di altra ditta, il periodo di invecchiamento già maturato si cumula con quello successivo, purché le operazioni di trasferimento siano previamente comunicate agli organi di controllo, e siano completate, in regime di vigilanza fiscale, entro il tempo strettamente necessario.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

4. INDICAZIONE GEOGRAFICA.

1. Le acquaviti di frutta italiane elencate al punto 7 dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89, possono essere commercializzate con le indicazioni geografiche ivi previste quando concorrono le seguenti condizioni:

- a) le acquaviti sono distillate nelle aree geografiche cui fa riferimento l'indicazione stessa;
- b) le acquaviti hanno un titolo alcolometrico non inferiore a 40 per cento in volume;
- c) tutte le operazioni successive alla distillazione sono effettuate nelle aree geografiche di cui alla lettera a), esclusi l'imbottigliamento e le attività strettamente connesse.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

SCHEDA 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.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA “Grappa”

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/h l di alcole a 100 per cento in volume;
- 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 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA “Grappa”

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 avvia te 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 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 né rivestiti, per un periodo

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA “Grappa”

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 di retta 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.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA “Grappa”

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 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.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto n. 5389 del 1 agosto 2011

SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA “Grappa”

- 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

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Come per gli altri alimenti, anche i liquori rispecchiano lo stile dell'economia domestica, sempre rivolta ad elaborare prodotti genuini, con procedimenti semplici ed economici, ricchi di aromi e sapori fini e delicati. I liquori sardi, nella loro squisita semplicità, riescono sempre ad esprimere gusti e profumi inconfondibili, ben proporzionati ed integrati alle soluzioni alcoliche zuccherate e mielate, di moderata gradazione. Anche i loro nomi sono particolari e caratteristici, poichè fanno riferimento molto spesso alle specialità vegetali utilizzate: ricordiamo il *Liquore di Mirto* estratto dalle bacche di colore rosso violaceo, oppure il *Liquore di mirto*, estratto dalle foglie, leggermente verdolino o bianco. Inoltre il *Liquore Villacidro*, nella versione gialla e bianca; il *Liquore di Limone*, di *Mandarino*, di *Melone*, di *Fico di'India*, di *Corbezzolo* ed i **liquori amari a base di cardo** ed altre erbe selvatiche, denominati *Cardus* e *Amaro Murgia*. Molto apprezzate anche le diverse qualità di acqua vite sarda denominata **Fil'e Ferru**, ottenuta dalle vinacce di uve pregiate.

Con la costante crescita dell'interesse manifestato dal consumatore italiano verso un prodotto genuino e naturale, soprattutto negli ultimi decenni, si è andato sviluppando in Sardegna un'impresoria liquoristica specializzata ormai riconosciuta a livello nazionale ed europeo.

Schede dei prodotti

[Acquavite di Sardegna](#)

[Bevanda di Genziana](#)

[Liquore di cardo selvatico](#)

[Mirto di Sardegna tradizionale](#)

[Sapa di fico d'india](#)

[Villacidro Murgia](#)

[Villacidro Murgia bianco](#)

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Acquavite di Sardegna

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

Bevanda ad elevata gradazione alcolica, incolore, non aromatizzata i cui sentori ricordano in modo più o meno marcato i profumi dei vini e delle vinacce d'origine. Varianti al distillato base sono l'acquavite aromatizzata con essenze spontanee tipiche della Sardegna quale corbezzolo, i semi di finocchietto selvatico.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

E' una bevanda che si ottiene attraverso un processo di doppia distillazione di vini e/o vinacce a temperatura controllata, scartando la testa e la coda del distillato.

Le vinacce, sottoprodotto del processo di vinificazione, vengono stoccate e poi trasportate presso le distillerie autorizzate, dove unite a vini vengono sottoposte al processo di doppia distillazione con appositi alambicchi.

Il corpo del distillato, che costituisce la bevanda, viene conservato in botti di rovere e sottoposto ad un periodo di stagionatura di 1 anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Vasche di stoccaggio vinacce, alambicchi per la distillazione, botti di rovere.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Distillerie autorizzate, conservata e stagionata in cantine.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

L'acquavite è una bevanda alcolica, conosciuta e consumata dai sardi, da tempo immemorabile, prevalentemente come liquore ma anche come ingrediente in diverse ricette.

La sua fabbricazione avveniva artigianalmente, nelle distillerie annesse alla cantina domestica, che spesso ospitava un locale (bettola) destinato oltre alla vendita al dettaglio del vino e dei liquori, al consumo conviviale in loco, delle bevande alcoliche prodotte; questo, sino all'avvento della Legge sui Monopoli di Stato, che ne ha vietato definitivamente la produzione in proprio.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:
Acquavite di Sardegna

Sinonimi:
File e ferru, Abba ardente, Filu 'e ferru

Nome geografico abbinato:
Di Sardegna

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Il nome "File e ferru", con cui si denomina l'acquavite in sardo, deriverebbe proprio dal fatto che nel periodo del proibizionismo, la produzione artigianale continuò clandestinamente; per sfuggire ai controlli il distillato veniva conservato in bottiglie di vetro che legate con un fil di ferro, venivano interrate in profondità nell'orto familiare o in giardino, lasciando fuori, per poterle poi rintracciare, un piccolo spezzone del fil di ferro.



Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Bevanda di Genziana

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

È una bevanda prodotta con una pianta tipica, la genziana, che cresce nei prati e nei pascoli di montagna. Presenta proprietà digestive e medicamentose.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per la preparazione procedere in questo modo: prendere 20-30 g di radici di genziana, lavarle accuratamente e farle bollire in 1,5 litri di acqua e lasciare raffinare il tutto fino a ridurre il volume a mezzo litro. Ora filtrare e imbottigliare la bevanda.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Contenitori in acciaio e bottiglie di vetro.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

In genere, il locale dove avviene la preparazione, è la cantina tradizionale.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Utilizzato contro le febbri malariche.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici. Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:
Bevanda di Genziana

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Territorio montano della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

Laore Sardegna - Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura - www.sardegnaagricoltura.it

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Liquore di cardo selvatico

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

Bevanda alcolica, di un bel colore giallo paglierino, di sapore piacevolmente amarognolo. Spesso il liquore, confezionato in bottiglie di vetro trasparenti, può contenere in infusione un pezzo di cardo.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella tradizione la base alcolica è rappresentata dall'acquavite di vinacce, pura senza aromatizzanti vari. Vengono utilizzati, per la preparazione di questo liquore, i cardi selvatici (gureu), raccolti freschi di solito in piena primavera, ripuliti dalla pellicola esterna e dalle spine e poi posti in infusione con l'acquavite per almeno 30 giorni, dopodiché si filtra l'estratto ed il liquore può essere consumato. Se in luogo dell'acquavite si utilizza l'alcol puro, terminato il periodo d'infusione, si riduce la gradazione alcolica diluendola con uno sciroppo di acqua e zucchero.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Vasi di vetro a chiusura ermetica. Collini e filtri per uso alimentare, altre normali attrezzature della cucina domestica.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore al ventidue anni.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:
Liquore di cardo selvatico

Sinonimi:
Liquori de gureu

Nome geografico abbinato:
DI Sardegna

Territorio interessato alla produzione:
Territorio centro-meridionale della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione di questo liquore avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe.

Una volta conservato in bottiglie a chiusura ermetica, può essere conservato per anni.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il liquore di cardo selvatico è una bevanda alcolica prodotta secondo questa antica ricetta da tempo immemorabile, così come indicato da testimonianze verbali.

Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaaagricoltura.it

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Mirto di Sardegna Tradizionale

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Sinonimi

Il Mirto ha diverse denominazioni dialettali, Mulsta (Ittireddu), Multa (Berchidda, Ittiri, Oschiri, Padria, Pattada, Sassari, Tempio, Alghero), Murta (Bitti, Bolotana, Fluminimaggiore, Oliena, Orani, Orgosolo, Quartu), Murtiu (Carloforte), Murtizzu (Bono) e Muta (Burcei e Villacidro).

Descrizione sintetica del prodotto

Il Mirto di Sardegna è un liquore dal colore rosso ottenuto dall'infusione idroalcolica di bacche di mirto, di cui conserva il caratteristico profumo, con l'aggiunta esclusivamente di dolcificanti come zucchero o miele.

È dotato di particolari proprietà digestive e viene consumato preferibilmente freddo. Il grado alcolico è compreso fra 28% e 36% vol.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il sistema di lavorazione comprende le seguenti fasi :

- La raccolta delle bacche di mirto deve essere effettuata direttamente dalla pianta dopo il raggiungimento dell'invaiaura; queste devono provenire dalla flora spontanea o da coltivazioni che siano il più possibile vicine alle condizioni di spontaneità, effettuate senza l'ausilio di fertilizzanti e di fitofarmaci.
- Le bacche da sottoporre a lavorazione non devono contenere foglie in quantità superiore allo 0,1% in peso; le bacche possono essere lavate con acqua per consentire l'allontanamento delle impurità grossolane (polveri e terriccio, etc).
- L'infusione delle bacche in soluzione idroalcolica al minimo di 40° per un periodo non inferiore a 15 giorni in infusori in acciaio inox utilizzando esclusivamente alcol classificato secondo la normativa vigente; è vietata l'aggiunta di conservanti, aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altro prodotto, nonché l'utilizzo di altri distillati.
- La spillatura dell'infuso fiore, pressatura delle bacche e filtrazione.
- La riunione del fiore e del pressato costituisce la base per la produzione del liquore; il risultato viene conserva-



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Mirto di Sardegna Tradizionale

Categoria:
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Nome geografico abbinato:
di Sardegna

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

to per un periodo non superiore a 24 mesi, calcolati a partire dal 31 dicembre della campagna di raccolta relativa.

- La dolcificazione con zucchero o con miscela zucchero - miele; quest'ultimo con una percentuale non superiore al 15% in peso della miscela dolcificante.

- I processi tecnologici volti alla diluizione, filtrazione, illimpidimento e stabilizzazione con coadiuvanti autorizzati dalle vigenti normative comunitarie o nazionali.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Per esigenze di lavorazione è consentita la frigo conservazione delle bacche a temperatura non inferiore a - 18°C, per un periodo non superiore a 15 mesi.

Il trasporto dal luogo di raccolta al liquorificio e la conserva-

zione devono essere effettuati in contenitori che permettano una efficace aerazione e preservino l'integrità delle bacche.

L'infusione delle bacche avviene in infusori in acciaio inox così come la riunione del fiore e del pressato avviene in contenitori in acciaio inox.

Il liquore finito viene immesso al commercio in bottiglie di vetro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si rileva il rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie .

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il liquore di Mirto ha origini molto antiche, infatti viene prodotto in Sardegna da più generazioni;

non esistono però in proposito fonti scritte ma solo tradizioni orali dato che la bevanda veniva prodotta ad esclusivo uso familiare. La ricetta è stata tramandata dai genitori ai figli per cui anche in una ricerca storica la tradizione orale non può essere trascurata in assenza di fonti scritte. Solo a partire dalla metà degli anni settanta si hanno notizie di una produzione del liquore di Mirto a livello commerciale.

Richiesta di deroghe alla normativa comunitaria

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.Lgs. n. 155/97).

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Sapa di fico d'india

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

Denso liquido di colore marrone chiaro, ottenuto dalla prolungata cottura della polpa e del succo dei frutti del fico d'india, utilizzato per la preparazione dei dolci.

Ingredienti: fichi d'india freschi, buccia secca d'arancia, finocchio selvatico fresco. Si prepara nel mese di settembre quando i fichi d'india raggiungono una maturazione ottimale. Raccolti i fichi ben maturi nelle campagne locali, nella stessa giornata (per evitare l'inacidimento) vanno sbucciati e spremuti schiacciandoli con le mani.

Si passa quindi ad una prima cottura di circa 30 min. che ha lo scopo di favorire il distacco dei semi dalla polpa. Si procede poi alla colatura utilizzando un pezzo di sacco di luta che, grazie alla trama larga, riesce a separare i semi dal succo.

Si passa finalmente alla cottura che deve avvenire a fuoco lento per circa 5 ore. Per aromatizzare la sapa, durante la bollitura vanno aggiunte le scorze di arancia seccate all'aria in inverno e un mazzetto fresco di infiorescenze di finocchio selvatico.

Il succo liquido deve raffinare sino a diventare denso, ciò che avviene quando si riduce all'incirca ad un quinto. Raggiunta la densità ideale, si interrompe la cottura e si lascia raffreddare.

Vieni quindi conservata in bottiglie di vetro chiuse con tappi di sughero assicurandosi che non ci siano contatti con l'aria. Va inoltre tenuta lontana da fonti di luce o di calore. La durata della sapa può variare dal 2 ai 5 anni.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:

Sapa di fico d'india - Succo cotto di fico d'india per preparazione di dolci

Sinonimi:

Saba de figu morisca

Nome geografico abbinato:

nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni: accertato

Richiesta deroghe normative igienico-sanitarie: nessuna

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La spremitura avviene a mano in un contenitore in terracotta verniciato internamente (xivedda).

La 1ª e 2ª cottura avviene in un pentolone in rame stagnato.

La colatura avviene con un pezzo di sacco di luta opportunamente lavato e sterilizzato. La conservazione si fa in bottiglie di vetro opportunamente lavate e sterilizzate.

Il locale utilizzato per la cottura, oggi come nel passato, è la cucina di casa, con la differenza che oggi usa il fornello della cucina a gas anziché il caminetto o la cucina a legna.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La sapa di fico d'india era ed è un prodotto sostitutivo della sapa di mosto d'uva. Un tempo, essa era preparata solo dalla popolazione povera che, non possedendo vigne e quindi mosto, poteva in tal modo realizzare quei dolci tradizionali (in particolare il pane 'e saba) che si basano su questo ingrediente di base.

È un prodotto che si conosce da almeno 100 anni, secondo la memoria delle persone molto anziane che ne hanno tramandato la ricetta e il savoir faire.

Oltre che come ingrediente di base, nei passati periodi di miseria, veniva consumata anche per imbeverci il pane, quindi come alimento che contribuiva a sfamare non solo i bambini. Attualmente viene ancora prodotta a livello familiare per l'uso dolciario e talvolta viene pure commercializzata su un circuito decisamente informale.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Il prodotto subisce una lunghissima cottura e non dovrebbe essere soggetto a punti critici di potenziali contaminazioni. In fase di conservazione, il contatto con l'aria, con fonti di luce o di calore potrebbero provocare un inaridimento del prodotto.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

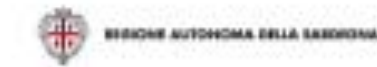


Laore Sardegna - Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura - www.sardegnaagricoltura.it

Laore Sardegna - Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura - www.sardegnaagricoltura.it

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Azessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6006 - fax. 070 6006 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Villacidro Murgia

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

È un liquore a 40°, semidolce, con un contenuto zuccherino di circa il 15%, di colore giallo carico, trasparente, brillante, aromatizzato con una miscela tradizionale di 25 aromi (dichiarati solo il finocchio e lo zafferano che conferisce la tipica colorazione ed il gusto al liquore).

In particolare la preparazione del liquore avviene attraverso le seguenti fasi:

Preparazione della miscela. Si ottiene da alcool di prima categoria Buon Gusto, acquistato sotto il controllo dell'Ufficio Tecnico di Finanza, diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile il più pura possibile, leggermente subacida, come quella attinta dai territori di Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dal locale zuccherificio di Villasor, zafferano di San Gavino Monreale, gli altri aromi vengono acquistati sul mercato, con le migliori marche, il colorante è costituito dall'E124 e dallo zafferano. **Miscelazione.** Dopo avere sciolto lo zucchero in acqua, a freddo e mediante un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata.

Stagionatura. La miscela ottenuta viene versata nei contenitori in acciaio inox insieme all'alcol. Si agita il tutto e si lascia riposare in tali serbatoi per almeno un mese.

Filtraggio. Viene praticato un filtraggio brillantante (cioè spinto), questa operazione si esegue dopo un mese anche per eliminare i depositi.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:

Villacidro Murgia - Liquore semidolce aromatizzato allo zafferano

Sinonimi:

Villacidro Murgia Giallo

Nome geografico abbinato:

nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Villacidro

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

nessuna

Imbottigliamento, imballaggio e stoccaggio. Le ultime fasi del processo produttivo si individuano nell'imbottigliamento, etichettatura, apposizione di contrassegni di Stato, imballaggio e stoccaggio (al riparo dalla luce in quanto il prodotto è fotolabile per via della colorazione ottenuta con i coloranti naturali).

Il Villacidro Murgia si trova in commercio dal 1890 circa, in confezioni da 0,70 cl. e da un litro (meno diffusa); di recente viene imbottigliato anche in confezioni da 0,50 cl.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato (alcool e zucchero con qualità standard).

Si controlla la materia prima (es. si scartano le partite di zucchero di colore scuro). Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione consistono in vetro ed acciaio inossidabile per uso alimentare. I serbatoi di stoccaggio sono ubicati in locali adatti con le adeguate condizioni igienicosanitarie (con muri spessi di pietra, termicamente protetti).

I macchinari impiegati durante il ciclo produttivo sono rappresentati da:

- agitatore in acciaio inox ad asse rotante per la miscelazione dei prodotti;
- pompe a lamelle per liquidi alimentari;
- filtri a depressione a setti porosi, sempre in acciaio inox per alimenti;
- imbottigliatrice a depressione;
- tappatrice;
- etichettatrice;
- i tappi sono regolamentari, in materiale plastico.

Il prodotto non viene a contatto con parti rotanti, tranne nelle pompe a lamelle per i grossi travasi alimentari.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia viene fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla gran richiesta di distillati di vino tipo cognac o brandy che in quegli anni aumentava notevolmente in seguito alla distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera, insetto importato dal continente americano intorno al 1865, che andava distruggendo gran parte delle viti europee ma risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento territoriale. Sull'onda del successo che i suoi distillati ottenevano sul mercato non solo sardo, sono di quegli anni molti premi alle esposizioni nazionali ed estere, il Dott. Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Nel 1892, data a cui risale la prima inserzione pubblicitaria sul quotidiano Unione Sarda che ne fece menzione, venne

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

presentato sul mercato il Villacidro Murgia.

Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico. Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati, rispetto alla ricetta originaria (tradizione e ricetta il cui segreto si tramanda di padre in figlio e che oggi è giunto alla quarta generazione).
Fonti: interviste fatte direttamente al produttore.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it



Bevande analcoliche, distillati e liquori in Sardegna

Prodotto Tradizionale della Sardegna

Villacidro Murgia bianco

Bevande alcoliche, distillati e liquori

Descrizione sintetica del prodotto

E' un liquore a 40°C, semidolce, al gusto di anice (simile all'ouzo greco), con un contenuto zuccherino di circa il 15%, incolore, trasparente, brillante, aromatizzato con una miscela tradizionale di 20 aromi.

Il processo produttivo relativo al liquore Villacidro Murgia si articola nelle seguenti fasi:

Preparazione della miscela. Si ottiene da: alcool di 1 a categoria Buon gusto, acquistato sotto il controllo dell'Ufficio tecnico di Finanza, diluito con acqua di origine granitica (acqua potabile più pura possibile, leggermente subacida come quella attinta dai territori dei Comuni di Gonnosfanadiga e Villacidro), zucchero semolato prodotto dalla Sadam di Villasor, gli altri aromi vengono acquistati sul mercato con le migliori marche, senza aggiunta di nessun colorante.

Miscelazione. Dopo aver sciolto lo zucchero in acqua, a freddo, con un agitatore meccanico, vengono miscelati gli infusi idroalcolici e gli infusi in acqua all'acqua zuccherata. La miscela ottenuta viene versata nei contenitori in acciaio inox insieme all'alcol.

Maturazione. Si agita il tutto e si lascia riposare in tali serbatoi per almeno un mese.

Filtraggio. Viene praticato un filtraggio brillantante (cioè spinto), questa operazione si esegue dopo un mese anche per eliminare i depositi.

Imbottigliamento, imballaggio, stoccaggio. Le ultime fasi del processo produttivo si individuano nell'imbottigliamento, etichettatura, apposizione di contrassegni di Stato, imballaggio e al riparo dalla luce. In commercio da circa il 1890 in confezioni da 0.70 cl. e da un litro (meno diffusa), di recente viene imbottigliato anche in confezioni da 0.50 cl.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le materie prime si acquistano normalmente sul mercato (alcool e zucchero con qualità standard).

Si controlla la materia prima (es. si scartano le partite di



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione:

Villacidro Murgia Bianco - Liquore semidolce al gusto di anice.

Sinonimi:

Villacidro Murgia Bianco

Nome geografico abbinato:

nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Villacidro

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

nessuna

zucchero di colore scuro). Tutti i materiali utilizzati durante la lavorazione consistono in vetro ed acciaio inossidabile per uso alimentare. I serbatoi di stoccaggio sono ubicati in locali adatti con le adeguate condizioni igienico-sanitarie (con muri spessi di pietra, termicamente protetti).

I macchinari impiegati durante il ciclo produttivo sono rappresentati da:

- agitatore in acciaio inox ad asse rotante per la miscelazione dei prodotti;
- pompe a lamelle per liquidi alimentari;
- filtri a depressione a setti porosi, sempre in acciaio inox per alimenti;
- imbottigliatrice a depressione;
- tappatrice;
- etichettatrice;
- i tappi sono regolamentari, in materiale plastico.

Il prodotto non viene a contatto con parti rotanti, tranne nelle pompe a lamelle per i grossi travasi alimentari.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La Distilleria a Vapore del Commendator Gennaro Murgia venne fondata nel 1885 dal chimico farmacista Dott. Gennaro Murgia a Villacidro, per rispondere alla gran richiesta di distillati di vino tipo cognac o brandy che in quegli anni aumentava notevolmente in seguito alla distruzione dei vigneti francesi ad opera della Fillossera, insetto importato dal continente americano intorno al 1865, che andava distruggendo gran parte delle viti europee ma risparmiando temporaneamente la Sardegna grazie al suo isolamento territoriale.

Sull'onda del successo che i suoi distillati ottenevano sul mercato non solo sardo, sono di quegli anni molti premi alle esposizioni nazionali ed estere, il Dottor Murgia mise a punto una serie di nuovi prodotti liquoristici come il Villacidro Giallo e Bianco, l'Amaro Sardo, il Mandarino, l'Aperidro, che fondamentalmente consistevano nell'aromatizzazione con aromi naturali degli alcoli ottenuti nella sua distilleria.

Per oltre un secolo, il Villacidro Murgia ha rappresentato la tipicità della Sardegna in campo liquoristico.

Le materie prime ed il prodotto sono rimasti immutati, rispetto alla ricetta originaria (tradizione e ricetta il cui segreto si tramanda di padre in figlio e che oggi è giunto alla quarta generazione).

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Non si riscontra la presenza di punti critici nel ciclo produttivo in quanto il produttore e gli addetti si attengono a norme di igiene del personale, dei locali e delle attrezzature che non comportano dei rischi in termini di sicurezza alimentare.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000. "Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Laore

Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Comitato per la Valorizzazione degli Antichi Mestieri



Consorzio I Sentieri del grano
*Percorsi e Tappe, dai Nuraghi alla Corona di
Spagna, nell'Antico Granaio di Roma*



Comune di Mandas



Laore Sardegna

Sportello unico territoriale per l'area della Trexenta
Via Dalmasso 2 - Suelli tel 070 988426
Referente Ivo Porcu cell. 3482363207
ivoporcu@agenziaaore.it

Laore Sardegna

Sportello unico territoriale per l'area del Sarcidano
Via Grazia Deledda, 11 - Isili tel 0782 800005
Referente Giuseppe Ghiani cell. 3666241515
giuseppighiani@agenziaaore.it

Consorzio I Sentieri del Grano

Sede legale : Piazza del Ducato di Mandas,
Mandas (CA) tel 070 98780218
Referente: Roberta Gessa cell. 3295906911