

ÜBERSETZUNG

**ANWENDUNG DES MINISTERIALDEKRETS NR.747 VOM 28.01.2016
UNTERZEICHNET VOM MINISTER FÜR LANDWIRTSCHAFT, FORSTEN UND AGRARPRODUKTE**

Mit dem Ministerialdekret Nr. 747 vom 28. Januar 2016 des italienischen Ministers für Landwirtschaft, Forsten und Agrarprodukte, das am 1. August 2016 in Kraft trat, bekräftigt und erklärt Minister Martina, dass bei der Aufmachung von Grappa die Bezeichnungen "Vecchia" oder "Invecchiata" nur dann zulässig sind, wenn die Reifezeit des Grappa nicht weniger als 12 Monate beträgt. "Riserva" oder "Stravecchia" hingegen können nur bei einem Grappa mit mindestens 18 Monate Reifung verwendet werden.

Weiterhin führt der Minister aus, muss sich die Reifung des Grappa in Fässern, Bottichen oder anderen Holzbehältern vollziehen, die sich in Reifelagern (Originalbezeichnung: MIG=magazzini invecchiamento grappa) in den Kellern der Destillerie befinden. Aus Gründen der Steuerkontrolle erfolgt dies unter Verschluss und ständiger Aufsicht durch die Zoll- und Monopolbehörden.

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Reifung von Grappa sind enthalten im Gesetz Nr. 1559 vom 07.12.1951 sowie im Präsidialdekret DPR Nr. 297 vom 16.07.1997, in der EG-Verordnung 110/2008 vom 25.01.2008 und im Ministerialdekret Nr. 5389 vom 01.08.2011.

Als Präsident und gesetzlicher Vertreter der Brennerei Nonino Distillatori srl, mit Sitz in Percoto di Pavia di Udine, und zwecks korrekter und genauer Verbraucherinformation

erkläre

ich hiermit eigenverantwortlich, dass das von mir vertretene Unternehmen, die für Grappa Invecchiata und Grappa Riserva geltenden Vorschriften ausnahmslos eingehalten hat.

Punkt 1

Ich erkläre hiermit, dass alle Grappas, Traubenbrände und die anderen Destillate, die von den Nonino Brennereien vermarktet werden, gänzlich von den Nonino Brennereien produziert werden.

Punkt 2

Ich erkläre hiermit, dass alle NONINO Destillate, ohne Ausnahme, durch eine Destillation mit diskontinuierlichen Dampfbrennkolben mit 100% handwerklicher Methode gewonnen werden.

Punkt 3

Ich erkläre hiermit, dass jede Reifung der NONINO Grappas und Traubenbrände seit jeher in kleinen Holzfässern und Barriques in den Reifelagern (M.I.G. – Magazzini Invecchiamento Grappa) des Unternehmens vollzogen wird. Dies erfolgt unter Steuerkontrolle, das heißt unter Verschluss und ständiger Aufsicht der Reifelager durch die Zoll- und Monopolbehörden. Heute lagern in unseren Reifekellern 1960 kleine Fässer und Barriques aus verschiedenen Hölzern, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Fässer aus Eiche, Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Esche.

Punkt 4

Ich erkläre hiermit, dass NONINO Grappas und Traubenbrände mit der Bezeichnung "Invecchiata/o" und/oder "Riserva" einer Reifung in Barriques oder kleinen Fässern unterzogen wurden (wie auf der Verpackung angegeben) und mit 0% Zuckerulör abgefüllt wurden.

Nonino Distillatori srl
Der Präsident

Datum 19.10.2016

**APPLICAZIONE DEL DECRETO MINISTERIALE N.747 DEL 28.01.2016
SOTTOSCRITTO DAL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI
E FORESTALI**

Con Decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali n.747 del 28 gennaio 2016 decorrenza dal 01 agosto 2016 - il Ministro Martina ribadisce e precisa che, nella presentazione della Grappa è consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" purché la Grappa sia sottoposta ad un invecchiamento per un periodo non inferiore a 12 mesi e "riserva" o "stravecchia" per la Grappa invecchiata almeno 18 mesi. Precisa inoltre che l'invecchiamento delle Grappe deve avvenire in botti, tini o altri recipienti di legno all'interno dei magazzini invecchiamento MIG (magazzini invecchiamento grappa) presso le cantine delle distillerie, sotto controllo fiscale, realizzato attraverso la sigillatura ed il controllo permanente da parte dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

La disciplina sull'invecchiamento della grappa è contenuta nella legge 07.12.1951 n. 1559 al D.P.R. n.297 del 16.07.1997, al reg. CE 110/2008 del 25.01.2008 e al D.M. n. 5389 del 01.08.2011.

Nella qualità di Presidente e legale rappresentante della Nonino Distillatori srl, con sede in Percoto di Pavia di Udine, al fine di una precisa e corretta informazione del consumatore

dichiaro

sotto la mia responsabilità che la Società da me rappresentata si è da sempre attenuta alle prescrizioni che riguardano la Grappa Invecchiata e la Grappa Riserva.

Punto 1

che tutte le Grappe, i distillati d'uva e gli altri distillati commercializzati dalle Distillerie Nonino sono prodotti interamente dalle Distillerie Nonino;

Punto 2

che tutti i distillati NONINO sono il frutto di una distillazione con metodo 100% artigianale, senza alcuna eccezione, usando alambicchi discontinui a vapore;

Punto 3

che ogni invecchiamento delle Grappe NONINO e Distillati d'Uva viene da sempre effettuato in piccole botti di legno e barriques nei magazzini di invecchiamento presso gli stabilimenti della società (M.I.G. – Magazzini Invecchiamento Grappa) sotto controllo fiscale, realizzato attraverso la sigillatura dei magazzini e il controllo permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli; oggi i nostri magazzini invecchiamento vantano n.1960 piccole botti e *barriques* di legni diversi tra cui Rovere Nevers, Rovere Limousin, Rovere Gresigne, Rovere Ex-Sherry, Acacia, Ciliegio Selvatico, Frassino.

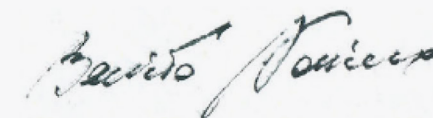
Punto 4

che le grappe NONINO e i distillati d'uva contrassegnati con la dicitura "invecchiata/o" e/o "riserva" sono stati sottoposti ad un invecchiamento in barriques o piccole botti (come indicato sulla confezione) e sono imbottigliati con 0% di caramello.

Nonino Distillatori srl
Il Presidente

data

19.10.2016



ÜBERSETZUNG

DER MINISTER FÜR LANDWIRTSCHAFT,
FORSTEN UND AGRARPRODUKTE

Dekret Nr. 747 vom 28.01.2016

Abänderung des Ministerialdekrets Nr. 5389 vom 1. August 2011 mit Bestimmungen zur "Umsetzung des Art. 17 der Verordnung (EG) 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen – Technische Unterlage für Grappa"

- eventuelle *Reifung* in Fässern, Bottichen und anderen Holzbehältern, die weder lackiert noch beschichtet sein dürfen, von mindestens zwölf Monaten unter Steuerkontrolle, in Betrieben im Inland. Normale Holzschutzverfahren für die Behälter sind zulässig;

Bei der Aufmachung und Werbung sind die Begriffe "Vecchia" oder "Invecchiata" zulässig für Grappa mit einer Mindestreifzeit von 12 Monaten in Fässern, Bottichen und anderen Holzbehältern, die weder lackiert noch beschichtet sein dürfen, in Reifelagern unter Steuerkontrolle. Überdies sind die Begriffe "Riserva" oder "Stravecchia" für Grappa mit einer Mindestreifzeit von 18 Monaten zulässig. Die Reifungsdauer kann angegeben werden, entweder in Monaten und in Jahren, oder nur in Monaten.

Unbeschadet der oben angeführten Bestimmungen zur Reifung kann zur korrekten Information des Verbrauchers auch die Art des Holzbehälters angegeben werden (z. B. Barrique, Caratello, Tonneau usw.), auch durch Verwendung von Adjektiven. Allerdings muss der Grappa in diesem Fall mindestens die Hälfte der für seine Kategorie (Invecchiata, Riserva) vorgesehenen Mindestreifzeit in dieser Art von Holzbehälter verblieben sein.



*Il Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Dekreto n. ~~747~~ 7 del

DG PIUE
Prot. Uscita del 28/01/2016
Numero: **0000747**
Classifica:



Modifica del decreto ministeriale 1 agosto 2011, n. 5389, recante disposizioni in materia di "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»"

- eventuale *invecchiamento* in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio nazionale. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti;

Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini, "vecchia" o "invecchiata" per la grappa sottoposta ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 12 mesi in botti, tini o altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, nei magazzini di invecchiamento sotto controllo fiscale. 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. Ferme restando le disposizioni sull'invecchiamento sopra riportate, al fine di una corretta informazione al consumatore è possibile, inoltre, specificare la tipologia del contenitore in legno impiegato (es. barrique, caratello, tonneau, etc.), anche mediante aggettivazioni, solo quando la Grappa abbia soggiornato in tale tipologia di contenitore per almeno la metà del periodo minimo di invecchiamento previsto per la categoria (invecchiata, riserva).