

TRANSLATION

**APPLICATION OF MINISTERIAL DECREE NO. 747 DATED 28.01.2016  
UNDERSIGNED BY THE MINISTER OF AGRICULTURE, FOOD AND FORESTRY**

With the Decree of the Department of agricultural, food and forest policies no. 747 dated 28 January 2016 effective from 01 August 2016 - Minister Martina reaffirms and confirms that in the presentation of Grappa the use of the terms “vecchia” (old) or “invecchiata” (aged) is permitted provided Grappa has been aged for a period of not less than 12 months, and the terms “riserva” or “stravecchia” (very old) are permitted for Grappa aged at least 18 months. Moreover he specifies that the ageing of Grappa has to be made in casks, vats or other wooden containers inside the MIG ageing warehouses (MIG = grappa ageing warehouses) in the distillery cellars, under fiscal custody, carried out through the sealing and permanent surveillance by the Customs and Monopoly Agency.

The legislation regarding the ageing of grappa is included in the Law no. 1559 dated 07.12.1951, at the Presidential Decree no. 297 dated 16.07.1997, EC reg. 110/2008 dated 25.01.2008 and Ministerial Decree no. 5389 dated 01.08.2011.

-----

In my position of Chairman and legal representative of Nonino Distillatori S.r.l., with registered offices in Percoto di Pavia di Udine, in order to provide clear and correct information to the consumers,

I hereby declare,

under my own responsibility that the company I represent has always observed the regulations concerning “Aged Grappa” and “Grappa Riserva”,

Point 1

that all grappas, grape distillates and other distillates marketed by Distillerie Nonino are entirely produced by Distillerie Nonino;

Point 2

that all NONINO distillates are the result of a distilling process that is 100% artisanal method, with no exceptions, using batch steam stills;

Point 3

that all the ageing of NONINO Grappas and Grape Distillates has always been carried out in small wooden casks and barriques in the ageing warehouses at the company's premises (M.I.G.: Grappa ageing warehouses) under fiscal custody, carried out through the sealing of the warehouses and the permanent surveillance by the Customs and Monopoly Agency; today, our ageing warehouses boast no. 1960 small casks and barriques made of different kinds of wood, including Nevers Oak, Limousin Oak, Grésigne Oak, Ex-Sherry Oak, Acacia, wild Cherry and Ash wood;

Point 4

that NONINO Grappas and Grape Distillates marked with the inscription “invecchiata/o” (aged) and/or “riserva” have been aged in barriques or small casks (as stated on the package and on the label) and are bottled with 0% added caramel.

Nonino Distillatori srl  
The President

date 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



TRANSLATION

*Ministry of agriculture,  
food and forestry*

Decree nr. 747 dated

**Modification of the ministerial decree August 1<sup>st</sup> 2011, nr. 5389, containing dispositions on the matter of the “Putting into effect article 17 of the (EC) regulation nr. 110/2008 of the European Parliament and of the Council, of January 15<sup>th</sup> 2008, concerning the definition, the designation, the presentation, the labeling and the protection of the geographical indications of alcoholic drinks – Technical Card of “Grappa”.**

- eventual *ageing* in barrels, casks and other wood containers unvarnished and uncoated, for a period of not less than twelve months under fiscal surveillance, in plants situated within the national territory. The normal treatments for the preservation of the wood of the containers are allowed.

In the presentation and in the promotion it is allowed to use the terms, “vecchia (old)” or “invecchiata (aged)” for grappa subject to ageing for a period of not less than 12 months in barrels, casks or other wood containers unvarnished and uncoated, in ageing warehouses under fiscal control. It is allowed, as well, to use the term “riserva” or “stravecchia (very old)” for grappa aged at least 18 months. It is possible to specify the duration of the ageing, expressed in months and in years, or only in months.

Subject to the above mentioned provisions about ageing, for correct information to the consumer it is possible, besides, to specify the type of the wood container used (for example: barrique, keg, tonneau, etc.), also by means of adjectives, only when Grappa has stayed in such kind of container for at least half of the minimum period of ageing stated for the category (aged, riserva).



*Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

Decreto n. 747 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).