

**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





*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).