



## Il marchio collettivo

### “TRENTINO GRAPPA”

#### Disciplinare

##### Art. 1 – Titolare del marchio

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 10.2.2005, n. 30 (Codice della proprietà industriale), l'Istituto Tutela Grappa del Trentino S.c. di Trento (di seguito indicato come "Istituto") è titolare del marchio collettivo "TRENTINO GRAPPA".

##### Art. 2 – Descrizione ed obbiettivo del marchio

Il marchio collettivo di cui all'art. 1 del presente Disciplinare è costituito dalla "rappresentazione di un tridente stilizzato racchiuso in una circonferenza con sovrapposta la scritta "TRENTINO GRAPPA". Il marchio è rappresentato in ogni colore sia per quanto riguarda disegno e scritta sia per quanto riguarda lo sfondo sul quale può essere riprodotto ed in ogni dimensione. Può essere rappresentato in positivo e in negativo. Il carattere grafico è esclusivo. Ai piedi o a fianco di detto segno grafico deve comparire la scritta "ISTITUTO DI TUTELA" e un numero progressivo che attesta la conformità del prodotto al presente disciplinare."

Il marchio costituisce lo strumento per promuovere, valorizzare e tutelare la qualità, l'origine, il metodo di produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione della grappa trentina ottenuta secondo il metodo previsto nel presente Disciplinare.

##### Art. 3 – Norme di utilizzo del marchio

L'Istituto concede l'uso del marchio collettivo a tutte le aziende, che commercializzano "TRENTINO GRAPPA" pronta al consumo ed imbottigliata, secondo i requisiti del presente Disciplinare.

Il marchio "TRENTINO GRAPPA" è riservato ai prodotti "Grappa trentina" o "Grappa del Trentino", previsti al punto 6 dell'allegato terzo del Reg. CE n. 110/2008, ai sensi dell'art. 23 paragrafo 2 dello stesso regolamento.

Tale marchio è, altresì, riservato alla grappa che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalle norme vigenti in materia, emanate in ottemperanza al regolamento di cui all'art. 7 e dal presente disciplinare di produzione.

Il marchio "TRENTINO GRAPPA", come descritto all'art. 2, deve essere utilizzato sulla bottiglia sul collarino, in etichetta o in controetichetta, unitamente ad un numero progressivo rilasciato dall'Istituto.



La definizione ed il rilascio del numero progressivo di cui al precedente comma è stabilito dal Regolamento di cui all'art. 7.

#### Art. 4 - Zona geografica, provenienza e caratteristiche della materia prima

Il marchio "TRENTINO GRAPPA" può essere utilizzato per la grappa ottenuta dalla distillazione di materie prime (vinaccia e feccia) provenienti da uve raccolte e vinificate in provincia di Trento, secondo le norme vigenti in materia.

Le operazioni di distillazione, di trasformazione a freddo e di imbottigliamento devono avvenire all'interno della provincia di Trento.

La vinaccia destinata alla produzione della "TRENTINO GRAPPA", all'atto della distillazione, deve presentare uno stato di conservazione idoneo all'ottenimento di un prodotto di qualità: freschezza della vinaccia, ovvero stoccaggio in distilleria, in contenitori chiusi, entro le 12 ore dalla fine della vinificazione, assenza di muffe e di odori anomali, quali acetati, rancido, segatura, erbaceo.

La vinaccia destinata alla produzione della "TRENTINO GRAPPA" con la specificazione del nome della varietà di vite deve essere conservata e distillata separatamente per ciascuna tipologia di vitigno.

#### Art. 5 - Metodologia e norme di distillazione

Le operazioni di distillazione devono concludersi entro il 31 dicembre successivo alla vendemmia ad esclusione delle partite di vinaccia provenienti da vendemmie tardive o dalla vinificazione per l'ottenimento della Doc Trentino Vino Santo.

La distillazione delle vinacce destinate all'ottenimento della "TRENTINO GRAPPA" deve avvenire in impianti e con operazioni atti a conferire al prodotto le sue peculiari caratteristiche di pregio.

E' ammesso l'uso del nome del vitigno qualora la grappa sia ottenuta da almeno l'85% in peso della vinaccia della varietà corrispondente.

E' vietata l'aggiunta sia alla materia prima che al distillato di:

- a) sostanze aromatizzanti e bonificanti di cui all'art. 12 comma 1 lett. A del D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297;
- b) frutta e sue parti;
- c) piante aromatiche e loro parti;
- d) per la tipologia affinata: caramello (zucchero bruciato).

#### Art. 6 - Affinamento e invecchiamento del prodotto

Il periodo di affinamento o di invecchiamento può essere espresso in anni e/o mesi e può essere indicato il tipo di essenza nel quale è avvenuto.

E' consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso delle seguenti menzioni:

- a) "Affinata" per la grappa che sosta in recipienti di legno per almeno 6 mesi;
- b) "Invecchiata" per la grappa sottoposta ad invecchiamento in recipienti di legno per almeno 12 mesi;
- c) "Riserva" o "Stravecchia" per la grappa invecchiata in recipienti di legno per almeno 18 mesi.

Nel caso di miscelazione di grappe aventi diverso periodo di affinamento o invecchiamento, il prodotto ottenuto acquisisce la menzione della componente che ha maturato la minore durata.



Art. 7 – Attività di controllo sul prodotto

Prima dell'immissione al consumo la "TRENTINO GRAPPA" deve essere sottoposta ad analisi chimica e ad esame organolettico, per la verifica delle caratteristiche di cui al seguente art. 8.

I controlli di cui al comma 1 sono disciplinati con Regolamento adottato dall'Istituto.

Art. 8 – Caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto

Il prodotto finito, pronto all'imbottigliamento, deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche e organolettiche.

Caratteristiche chimiche:

- a) **gradazione alcolica:** da un minimo di 40% vol. ad un massimo di 60% vol. alcol metilico: 1 ml/100 ml a.a. (792 g/hl a.a.) per le grappe con o senza indicazione di vitigno ottenute da vinacce fermentate o parzialmente fermentate; 1,27 ml/100 ml a.a. (1000 g/hl a.a.) per le grappe con indicazione di vitigno e ottenute da vinacce provenienti da vinificazione in bianco;
- b) **2 – butanolo:** max 70 mg/100 ml a.a. (70 g/hl a.a.);
- c) **acetato di etile:** max 250 mg/100 ml a.a. (250 g/hl a.a.);
- d) **aldeidi (acetaldeide + acetale; espressi in acetaldeide):** 180 mg/100 ml a.a. (180 g/hl a.a.);
- e) **acidità** (espressa in acido acetico): 50 mg/100 ml a.a. (50 g/hl a.a.) per le grappe giovani e affinate e 100 mg/100 ml a.a. (100 g/hl a.a.) per le tipologie invecchiata, riserva e stravecchia;
- f) **rame** massimo: 3 mg/l;
- g) **zucchero** massimo: 1,8 g/100ml a.a. (18 g/l).

Caratteristiche organolettiche: l'esame organolettico ha la funzione di rilevare eventuali difetti, con le procedure e le modalità previste dal Regolamento di cui all'articolo precedente.

Art. 9 - Commercializzazione del prodotto

Nella denominazione di vendita delle bevande spiritose diverse dalla "TRENTINO GRAPPA" nelle quali la stessa costituisce elemento di base, il riferimento al termine "Trentino" deve essere usato in modo da non trarre in inganno il consumatore rispetto al presente Disciplinare.

Alla denominazione "TRENTINO GRAPPA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione supplementare diversa da quelle previste dal presente Disciplinare; è tuttavia ammesso:

- a) il riferimento a nomi geografici tutelati da denominazioni di origine (D.O.C.), indicazioni geografiche (I.G.T.) e relative sottodenominazioni dei vini della provincia di Trento, purché la grappa sia stata ottenuta da vinacce provenienti dalla vinificazione di detti vini e risulti come tale dai registri di carico delle materie prime;
- b) il riferimento al tipo di alambicco, utilizzando eventualmente le diciture: "a bagnomaria trentino", o "tipo Tullio Zadra";
- c) riportare la dizione "prodotto/a e imbottigliato/a dal distillatore" se, nel processo di produzione, lo stesso compie anche la distillazione;



- d) l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali nonché marchi aziendali, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente;
  - e) riportare l'annata di produzione delle uve dalle quali si è ricavata la vinaccia;
  - f) il riferimento, purché dimostrabile, a produzioni integrate di uve dalle quali si è ricavata la vinaccia (es. protocolli d'intesa con la Provincia autonoma di Trento);
  - g) il riferimento all'accertamento dell'idoneità riportandone, in tal caso, gli estremi;
  - h) l'uso di eventuali altri marchi collettivi autorizzati dall'Istituto.
- La "TRENTINO GRAPPA" deve essere immessa al consumo in recipienti il cui abbinamento sia consono ad un prodotto di pregio.

#### Art. 10 – Sanzioni

La concessione di cui all'art. 3 del presente Disciplinare è revocata, da parte dell'Istituto, nei casi di:

- a) perdita dei requisiti che avevano determinato la concessione stessa;
- b) uso grafico difforme del marchio rispetto a quello depositato.

Nel caso di prodotto non conforme al presente Disciplinare, l'Istituto non concede l'uso del marchio su quel determinato prodotto, ai sensi del Regolamento di cui all'art. 7. Le decisioni dell'Istituto sono definitive e vanno comunicate agli interessati con lettera raccomandata.

Ogni altro possibile utilizzo del marchio da parte di terzi privi dei requisiti previsti dal presente Disciplinare sarà perseguito secondo le norme vigenti in materia di tutela dei marchi.

In caso di controversie è competente il Tribunale con la sezione specializzata in materia di proprietà industriale di Venezia.

IL PRESIDENTE  
Giuseppe Bertagnoli



Trento, \_\_\_\_\_