

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio 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 del Consiglio

(2021/C 430/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

REQUISITI PRINCIPALI DELLA SCHEDA TECNICA

«PREGLER»/«OSTTIROLER PREGLER»

N. UE: PGI-AT-02512 – 7 giugno 2019

1. Nome

«Pregler»/«Osttiroler Pregler»

2. Categoria della bevanda spiritosa

Acquavite di frutta (categoria 9 del regolamento (CE) n. 110/2008)

3. Descrizione della bevanda spiritosa

Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche

Il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» è prodotto mediante fermentazione e distillazione esclusivamente in distillerie situate nella zona geografica delimitata della regione del «distretto politico di Lienz». Per produrlo si utilizzano mele e pere locali, alle quali, in singoli casi, sono aggiunte prugne che devono provenire anch'esse dalla stessa zona geografica. Per crearne l'aroma complesso sono utilizzate diverse varietà di mele e di pere.

Il contenuto di mele è predominante; il contenuto di pere non è inferiore al 25 %.

L'aggiunta di prugne, fino a un contenuto alcolico massimo del 25 %, può avvenire (accanto alla stessa proporzione di mele e pere) solo se il produttore è in grado di dimostrare che per tradizione aggiunge prugne alla sua ricetta da almeno 20 anni consecutivi e se sono rispettate le pertinenti norme specifiche di etichettatura.

- Titolo alcolometrico effettivo della bevanda spiritosa pronta per il consumo: almeno pari al 40 % vol.
- Prodotti edulcoranti per arrotondare il sapore: al massimo 4 g di zucchero, espresso in zucchero invertito, per litro di prodotto finito
- Carbammato di etile: al massimo 1 mg/l di prodotto – per il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» prodotto con l'aggiunta di prugne
- Componente volatile: almeno 280 g/hl di alcole puro
- Acetato di etile: al massimo 350 g/hl di alcole puro
- Limpidezza: limpido

⁽¹⁾ GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

- Colore: incolore
- Caratteristiche olfatto/gustative: caratteristico bouquet floreale profumato e gusto ricco e fruttato delle mele e pere mature del Tirolo Orientale, entrambi facilmente riconoscibili; l'aroma di pera non deve mai essere predominante.

Nel caso specifico dell'aggiunta di prugne: tipico profumo aromatico equilibrato e gusto pieno e fruttato di pomacee con caratteristiche note ben amalgamate di prugna e un sentore discreto e mai dominante di nocciolo di prugna.

- Additivi alimentari: nessuno

Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)

Il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» ha un tenore alcolico minimo (40 % vol.) più elevato di quello delle acquaviti di frutta tradizionali e un tenore di zucchero molto basso e rigorosamente limitato, di massimo 4 grammi per litro, utilizzato per arrotondare il sapore.

Al naso, il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» prodotto esclusivamente a partire da mele e pere ha l'aroma fresco e fruttato della buccia di mela e le note delicate dei semi e del torsolo. Aromi fruttati discreti e succosi di mela cotta con note ben amalgamate di pera che ricordano la banana, uniti a un sentore di pera essiccata, succo di pera e pera cotta arrotondano l'aroma al naso.

Nei casi in cui sono aggiunte le prugne, un leggero aroma di mandorla e noce si inserisce perfettamente nell'aroma di fondo.

Al gusto, il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» è tipicamente delicato, ben rotondo e armonioso, con un lungo retrogusto. L'utilizzo di numerose varietà di frutta si traduce in densità e complessità. Gli aromi di mela, con la loro freschezza fruttata e le delicate note di buccia, sono sostenuti da aromi dolci di pera matura e da un sentore che ricorda la banana, generato dagli esteri della frutta.

Nel caso specifico dell'aggiunta delle prugne, nel retrogusto si possono inoltre individuare note di cioccolato e cannella, che conferiscono al prodotto una delicata acidità.

Il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» non viene mai fatto «maturare in botti di legno e nei serbatoi di stoccaggio non sono utilizzati trucioli o inserti di legno.

4. Zona geografica interessata

Il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» è prodotto esclusivamente in distillerie situate nella zona geografica delimitata del «distretto politico di Lienz» («Tirolo Orientale»).

L'area comprende i comuni di Abfaltersbach, Ainet, Amlach, Anras, Assling, Außervillgraten, Dölsach, Gaimberg, Heinfels, Hopfgarten in Deferegggen, Innervillgraten, Iselsberg-Stronach, Kals am Großglockner, Kartitsch, Lavant, Leisach, Lienz, Matrei in Osttirol, Nikolsdorf, Nußdorf-Debant, Oberlienz, Obertilliach, Prägraten am Großvenediger, Schlaiten, Sillian, St. Jakob in Deferegggen, St. Johann im Walde, St. Veit in Deferegggen, Strassen, Thurn, Tristach, Untertilliach e Virgen.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Fermentazione e distillazione

La prima fase della produzione del «Pregler»/«Osttiroler Pregler» consiste nel tagliare o schiacciare le mele e le pere (ed eventualmente le prugne) appena raccolte esclusivamente nella zona geografica delimitata.

Sono utilizzati solo frutti maturi, sani e puliti. Tutta la frutta tagliata o schiacciata (mosto) viene collocata in un serbatoio o in una botte (macerazione). Solitamente le prugne sono denocciolate.

La seconda fase consiste nella fermentazione del mosto, durante la quale solitamente vengono aggiunti lieviti puri. Non sono utilizzati lieviti geneticamente modificati. Durante la fermentazione, che avviene a temperature controllate e in base a una procedura precisa, lo zucchero della frutta è trasformato in alcole e anidride carbonica. Il processo di fermentazione richiede generalmente tra le 2 e le 6 settimane. Una volta terminata la fermentazione, il mosto fermentato, che ha un tenore alcolico pari al 4-8 % vol., è conservato finché non sviluppa il caratteristico aroma desiderato, tipico della frutta. Se il mosto contiene i noccioli delle prugne, questi ultimi non sono trasferiti all'impianto di distillazione.

La terza fase consiste nella distillazione del mosto fermentato in alambicchi semplici o in alambicchi dotati di condensatori. La distillazione continua non è utilizzata poiché non è compatibile con i metodi di produzione tradizionali. A seconda del tipo di impianto di distillazione (un alambicco con o senza piatti di arricchimento), il mosto viene distillato una o due volte fino a raggiungere un titolo alcolometrico inferiore all'86 % vol. Al giorno d'oggi si usano sempre più di frequente alambicchi con piatti di arricchimento e il mosto è quindi distillato una sola volta, il che non soltanto consente di risparmiare energia, ma fa sì che gli aromi della frutta si mantengano meglio.

Dopo la distillazione, per ottenere una composizione equilibrata e armoniosa, la quarta fase è quella dello stoccaggio per almeno 4 settimane in adeguati contenitori neutri (recipienti di vetro, serbatoi in acciaio inossidabile ecc.). La maturazione non avviene in botti di legno (ad esempio di quercia o gelso) e nei serbatoi di stoccaggio non sono utilizzati trucioli o inserti di legno.

Dopo lo stoccaggio, la quinta e ultima fase della produzione è la finitura, che include i seguenti passaggi:

- miscelatura di diversi distillati che devono rispettare i requisiti di cui sopra (facoltativa);
- diluizione con acqua potabile pura dei distillati ad alto tenore alcolico per ridurre il titolo alcolometrico;
- imbottigliamento o decantazione in altri contenitori idonei per la vendita, e
- etichettatura e confezionamento.

Il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» non contiene additivi alimentari.

Per arrotondare il sapore del prodotto è possibile aggiungere un massimo di 4 grammi di zucchero, espresso in zucchero invertito, per litro di prodotto finito.

La riduzione del titolo alcolometrico, l'imbottigliamento, l'etichettatura e il confezionamento possono avvenire anche al di fuori della zona geografica.

6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame

Le materie prime per la produzione del «Pregler»/«Osttiroler Pregler» nelle distillerie agricole sono sempre state mele e pere raccolte a mano in frutteti commerciali o provenienti da frutteti coltivati su prato e alberi isolati di aziende agricole della zona geografica delimitata. Il fatto che il «Pregler» tradizionale prodotto dalle aziende agricole sia da sempre un'acquavite di frutta ottenuta usando solo pomacee è attestato dal diritto fiscale, che ha sempre tassato le bevande spiritose prodotte solamente da pomacee in maniera meno severa rispetto alle acquaviti prodotte interamente o parzialmente utilizzando frutta a nocciolo.

In singoli casi, tuttavia, i distillatori commerciali avevano la consuetudine di aggiungere una determinata percentuale di prugne alle mele e alle pere per differenziare i propri prodotti, senza però discostarsi troppo dal carattere tipico della specialità regionale.

La coltivazione della frutta nel distretto di Lienz ha origini storiche molto antiche. Già nel 1558 le *particolari qualità della frutta* di Lienz erano elogiate nel componimento poetico «Der fürstlichen Grafschaft Tyrol Landtreim» [Ballata della principesca contea del Tirolo], scritto da Rösch von Geroldshausen, originario della città. Ancora oggi i tipici cognomi del Tirolo Orientale derivano da parole romanze o dell'alto tedesco antico che si riferiscono alle mele.

La coltivazione della frutta nel distretto di Lienz avviene nella «zona umida fresca» ad altitudini che raggiungono i 900 m sul livello del mare, e nella «zona umida rigida» ad altitudini superiori. Il clima della regione è particolarmente influenzato dal Föhn alpino. Nel bacino di Lienz il Föhn alpino spinge l'aria calda nelle valli tributarie circostanti e produce un microclima unico al limite settentrionale delle Dolomiti. Le elevate temperature e l'umidità ridotta che dipendono dal Föhn, insieme all'aria limpida e al vento secco, alternandosi ai periodi in cui il Föhn non soffia, offrono alla frutta condizioni uniche in cui sviluppare l'aroma e il sapore tipici con particolare intensità. Insieme alla composizione del suolo, che va dal suolo alluvionale ricco di calcio, ai depositi glaciali e ai suoli bruni, tali condizioni climatiche hanno sempre reso unica la frutticoltura nel distretto di Lienz, conferendo una qualità molto caratteristica specialmente alle pomacee.

La specificità del nome «Pregler» deriva dalla parola dialettale «pregeln», di uso comune solo a livello locale nella zona geografica del Tirolo Orientale.

La parola «pregeln», «prägeln» o «brägeln» significa arrostire, bollire o stufare; era un termine comune per indicare il processo di raffinazione delle acqueviti. Ancora oggi è una parola comunemente usata nel Tirolo Orientale come termine molto generico per indicare la distillazione delle acqueviti. In passato le bevande spiritose prodotte nelle aziende agricole del Tirolo Occidentale usando mele e pere erano genericamente conosciute come «Pregler».

Nel 1991 è stata fondata da 20 distillatori di acquavite del distretto di Lienz l'associazione dei produttori di Pregler del Tirolo Orientale, che ha sede a Dölsach e si adoperava per mantenere e aumentare la qualità del «Pregler» e tener viva la tradizione anche in futuro.

Sulla base di tali tradizioni e in seguito all'iscrizione al registro alimentare austriaco avvenuta nel 1998, il 24 luglio 2012 il «Pregler» è stato incluso nel capitolo B 23 della quarta edizione del registro come un'indicazione geografica protetta di importanza nazionale, tramite il decreto BMG-75210/0006-II/B/13/2012. Da allora il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» beneficia di una protezione speciale a livello nazionale.

Grazie alla posizione del distretto politico di Lienz, particolarmente interessante per il turismo e le relazioni commerciali ad esso collegate, il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» è ormai un prodotto conosciuto e rispettato ben al di là dei confini nazionali austriaci e strettamente collegato, non solo dal punto di vista linguistico, alla regione e ai distillatori locali.

La popolarità e conseguente buona reputazione di cui il «Pregler»/«Osttiroler Pregler» gode è costantemente testimoniata dai premi che riceve agli eventi, come l'oro all'International Wine & Spirit Competition 2016 (Cranleigh, Regno Unito), i numerosi premi assegnati a vari distillatori rurali ai Tyrol Provincial Schnapps Awards del 2018, nonché l'oro alla sesta Annual Berlin Spirits Competition e l'argento a Destillata nel 2019. Lo stretto legame tra la reputazione di questa inimitabile acquavite di frutta e il nome «Pregler»/«Osttiroler Pregler» è testimoniato da una serie di relazioni e riferimenti comparsi nella stampa locale e internazionale (*Tiroler Tageszeitung*, *Kleine Zeitung*, *Osttiroler Bote*, *Bezirksblätter Osttirol*, il settimanale *Die Zeit*, *Zeitmagazin* n. 49 del 1° dicembre 1995), nonché in articoli specialistici (*Besseres Obst* [Frutta migliore]). Un'iniziativa culturale ha perfino organizzato un evento, il «Pregler G'schichten» sul tema «Pregler: componente dell'identità regionale e parte integrante della cultura del Tirolo Orientale».

Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

In virtù del clima della regione nel bacino geograficamente delimitato del distretto di Lienz, caratterizzato da differenze particolarmente marcate in termini di temperatura diurna e notturna durante la stagione di maturazione delle mele e delle pere, dell'influenza del suolo e della tradizione di coltivazione ultracentenaria, la qualità tipica delle pomacee (mele e pere) esclusive della regione contribuisce in modo significativo alle caratteristiche particolari del «Pregler»/«Osttiroler Pregler» e conferisce ai prodotti il loro caratteristico aroma straordinariamente ricco, tipico della frutta utilizzata e straordinariamente denso e complesso grazie alle molte varietà di frutta utilizzate.

7. Disposizioni dell'Unione europea o disposizioni nazionali/regionali

Base giuridica: legislazione dell'UE in materia di bevande spiritose; legislazione orizzontale dell'UE in materia di etichettatura alimentare

Descrizione dei requisiti: requisiti generali di qualità per le acqueviti di frutta

8. Richiedente

Nome: ministero federale degli Affari sociali, della salute, e della tutela dei consumatori Status giuridico: Ministero federale facente parte del governo federale

Indirizzo: Radetzkystraße 2, 1030 Vienna, Austria

E-mail: post@sozialministerium.at, ixb13@sozialministerium.at

Tel. +43 1 71100-0

9. Aggiunte all'indicazione geografica

-

10. Norme specifiche in materia di etichettatura

Indicazione relativa all'aggiunta delle prugne

Al fine di fornire informazioni complete ai consumatori, l'aggiunta delle prugne deve essere indicata chiaramente in forma visiva o verbale nel campo visivo principale (sull'etichetta anteriore).

Indicazione relativa al produttore

È obbligatorio specificare il nome della distilleria o del produttore che ha fabbricato il prodotto.

Simbolo dell'Unione

Il simbolo dell'Unione per le indicazioni geografiche registrate stabilito all'allegato V del regolamento (CE) n. 1898/2006 può essere utilizzato ai sensi dell'articolo 22 del regolamento di esecuzione (UE) n. 716/2013 della Commissione.
