

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

SPECIFICHE PRINCIPALI DELLA SCHEDA TECNICA RELATIVA AL PISCO

(2011/C 141/16)

INTRODUZIONE

Il 27 luglio 2009, la Repubblica del Perù ha presentato una domanda di registrazione come indicazione geografica per la denominazione «Pisco», ai sensi 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.

Ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 110/2008, la Commissione verifica entro dodici mesi dalla data di presentazione della domanda di cui al paragrafo 1 la conformità della domanda stessa al regolamento citato.

Tale verifica è stata effettuata e, a norma dell'articolo 17, paragrafo 6, i servizi della Commissione hanno annunciato che la domanda è conforme al regolamento in occasione della 101esima riunione del Comitato delle bevande spiritose tenutasi il 17 novembre 2010.

Pertanto, le specifiche principali della scheda tecnica sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.

Ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 7, entro sei mesi dalla data di pubblicazione della scheda tecnica, qualsiasi persona fisica o giuridica titolare di un interesse legittimo può opporsi alla registrazione dell'indicazione geografica nell'allegato III se ritiene che non siano soddisfatte le condizioni prescritte dal suddetto regolamento. L'opposizione, che deve essere debitamente motivata, è presentata alla Commissione in una delle lingue ufficiali dell'Unione europea o corredata di una traduzione in una di tali lingue.

SPECIFICHE PRINCIPALI DELLA SCHEDA TECNICA RELATIVA AL PISCO

1. **Denominazione:** Pisco.

2. **Categoria di bevande spiritose:** acquaviti di frutta.

3. **Descrizione:**

Acquavite elaborata a partire dalla fermentazione del frutto della vite (*Vitis vitifera*).

Esistono tre tipi di Pisco che si differenziano a seconda del tipo di uve di Pisco (aromatica o non aromatica) utilizzate nella produzione ed in base al livello di fermentazione subito dal mosto:

- Pisco Puro: è ottenuto a partire da una sola varietà di uve di Pisco; include anche il Pisco Puro elaborato a partire da uve aromatiche o non aromatiche,
- Pisco Acholado: è ottenuto mescolando diverse varietà di uve di Pisco prima della fermentazione o dopo la distillazione,
- Pisco Mosto Verde: è ottenuto mediante distillazione dei mosti freschi di uve di Pisco sottoposte a fermentazione interrotta.

4. Caratteristiche fisico-chimiche:

Titolo alcolometrico volumico al 20/20 °C (%): compreso fra il 38,0 e il 48,0.

Materia secca a 100 °C (g/l): 0,6.

Componenti e congeneri volatili (mg/100 ml A.A):

- esteri totali: compresi fra 10 e 330.
- formiato di etile: 0.
- acetato di etile: compreso fra 10 e 280.
- acetato di iso-amile: 0.

Furfurolo: massimo 5.

Aldeidi quali l'aldeide acetica: compresi fra 3 e 60.

Alcoli superiori, totale: compresi fra 60 e 350.

Acidità volatile espressa in acido acetico: massimo 200.

Alcool metilico:

- Pisco Puro e Mosto Verde elaborati a partire da uve non aromatiche: compreso fra 4 e 100.
- Pisco Puro e Pisco Mosto Verde elaborati a partire da uve aromatiche e Pisco Acholado: compreso fra 4 e 150.

5. Zona geografica:

Tutte le fasi di elaborazione del Pisco, dalla coltivazione della vigna all'imbottigliamento del prodotto finale, si svolgono nella «zona di produzione del Pisco», ubicata nelle seguenti regioni e province della repubblica del Perù:

- 1) Dipartimento di Lima, che comprende le province di Lima, Barranca, Cañete e Huaral, nonché i distretti di Pativilca, Lunahuaná, Mala, Pacarán e Zúñiga;
- 2) Dipartimento di Ica, che comprende le province di Chincha, Ica, Nazca e Pisco, nonché il distretto di Ocucaje;
- 3) Dipartimento di Arequipa, che comprende la provincia di Caravelí, nonché i distretti di Majes, Vitor e Santa Rita de Siguan;
- 4) Dipartimento di Moquegua, che comprende la provincia di Ilo, nonché il distretto di Omate;
- 5) Dipartimento di Tacna, che comprende le valli del Caplina, del Locumba e del Sama.

6. Metodo di produzione:

La vendemmia. Ha luogo fra marzo e aprile ed è effettuata interamente a mano.

Pressatura e diraspatura. Le uve destinate ad essere adoperate nell'elaborazione del prodotto finale sono pressate e diraspate. Questa fase consiste nel pigiare l'uva per estrarne il succo avendo cura di non rompere i semi e di togliere i raspi rimanenti sui grappoli e sulle talee. La diraspatura è una fase essenziale per ottenere il mosto fermentato necessario all'elaborazione della bevanda protetta dall'IGP.

Immissione nelle vasche e macerazione. In questa fase il mosto viene versato in apposite vasche di fermentazione. Onde ottenere una profondità aromatica nel vino di base, una volta nelle vasche, si lascia macerare la buccia degli acini con il mosto e la durata della macerazione varia a seconda delle caratteristiche della varietà.

Torchiatura. Una volta completata la macerazione, si procede alla torchiatura della vinaccia.

Fermentazione. Ha luogo in recipienti che possono essere, nei grandi centri di produzione, vasche di fermentazione al giorno d'oggi in cemento o, nei piccoli centri di produzione, grandi giare tradizionali in argilla o in terracotta.

La macerazione può essere parziale, completa o nulla, a seconda del tipo di Pisco da produrre a partire da ogni lotto. Dopo il processo di macerazione, ha inizio la fase tradizionalmente denominata «travaso», che consiste nel separare la parte solida del mosto (bucce e semi) dal liquido (succo d'uva fermentato), consentendo il completamento della fermentazione.

Distillazione. Il Pisco è caratterizzato dal metodo di ottenimento che avviene mediante distillazione diretta e discontinua, separando le «teste e le code» in modo da selezionare soltanto la colonna centrale del prodotto noto come «corpo» o «cuore». Il mosto viene riscaldato in alambicchi di piccole dimensioni, alambicchi o alambicchi riscaldati di rame o di stagno.

Maturazione o «conservazione». La bevanda spiritosa deve essere conservata in recipienti appropriati per almeno tre mesi prima di essere imbottigliata. Prima dell'imbottigliamento del prodotto, quest'ultimo viene filtrato onde eliminare le particelle in sospensione. A tal scopo vengono adoperati filtri di lustratura.

7. Legame:

La costa meridionale del Perù, nella quale si colloca la zona di produzione del Pisco, è una regione secca a causa delle correnti marittime; l'unica fonte di umidità naturale è infatti costituita dalle rare precipitazioni e dalle nebbie invernali. Il basso tasso di umidità e la quasi totale mancanza di precipitazioni durante l'anno offrono condizioni ottimali per le uve che, una volta vendemmiate, saranno di grande qualità e adeguate all'elaborazione della bevanda.

La temperatura massima media pluriennale nella zona geografica di produzione del Pisco varia fra 30,8 °C e 24,4 °C. La temperatura minima media varia fra 16,7 °C e 11,6 °C mentre la temperatura media annua raggiunge valori compresi fra 22,4 °C e 18,5 °C. Grazie a questo gradiente termico leggermente atipico la vigna giunge ad una maturità fisiologica e tecnologica massima, che consente la corretta fermentazione dei mosti. La concentrazione degli zuccheri delle uve raggiunge un livello adeguato che permette di aumentare la produzione di alcool a partire da lieviti e, di conseguenza, di ottenere un tenore di alcool straordinariamente ricco nel corso della distillazione del prodotto.

La zona di produzione del Pisco è caratterizzata dalla presenza di suoli misti (suoli argillosi, sabbiosi e calcarei in proporzioni equivalenti) e suoli molto sabbiosi. L'acqua adoperata per l'irrigazione proviene dalle inondazioni visto che tali regioni sono site in prossimità delle pendici della cordigliera delle Ande. In tal modo le vigne sono irrigate con acqua fresca, il che contribuisce ad ottenere una migliore produzione ed uve di alta qualità.

A questi elementi si aggiungono le pratiche colturali adoperate dai produttori nelle loro viti ed i metodi tradizionali adoperati per elaborare il prodotto, il cui carattere unico è il frutto della combinazione di conoscenze, tradizioni e di una preziosa esperienza.

8. Requisiti della legislazione nazionale:

Il «Pisco» è protetto in Perù in quanto denominazione di origine dalla Resolución Directoral n. 072087-DIPI, adottata dall'INDECOPI il 12 dicembre 1990.

La procedura amministrativa che il produttore deve seguire dinanzi all'INDECOPI per ottenere un'autorizzazione di utilizzo include la necessità di dimostrare che il prodotto risponde alla norma tecnica peruviana 211.001:2006.

9. Richiedente:

Instituto nacional de defensa de la competencia y de la protección de la propiedad intelectual «INDECOPI», calle De la Prosa, 138 — San Borja, Lima, Perú.

10. Autorità di controllo:

Comisión nacional del Pisco «CONAPISCO», Calle Uno Oeste 060. Urb. Corpac — San Isidro, Lima, Perú.

11. Etichettatura:

L'etichetta deve rispettare le specifiche tecniche in vigore conformemente alle norme NTP 210.027/2004, NTP 209.038/2003 e NMP 001/1995 prima che il prodotto possa essere venduto sul mercato nazionale o internazionale.

Sull'etichetta devono figurare la varietà di uve Pisco e l'indirizzo del viticoltore. L'ubicazione della zona di produzione può anche essere indicata alla rubrica «Zona di Produzione» ma soltanto se il Pisco è prodotto e imbottigliato nella zona di produzione del Pisco e di origine delle uve Pisco utilizzate per la sua elaborazione.