

## Mirto di Sardegna Tradizionale

Bevande analcoliche, distillati e liquori

### Sinonimi

Il Mirto ha diverse denominazioni dialettali, Mulsta (Ittireddu), Multa (Berchidda, Ittiri, Oschiri, Padria, Pattada, Sassari, Tempio, Alghero), Murta (Bitti, Bolotana, Fluminimaggiore, Oliena, Orani, Orgosolo, Quartu), Murtiu (Carloforte), Murtizzu (Bono) e Muta (Burcei e Villacidro).

### Descrizione sintetica del prodotto

Il Mirto di Sardegna è un liquore dal colore rosso ottenuto dall'infusione idroalcolica di bacche di mirto, di cui conserva il caratteristico profumo, con l'aggiunta esclusivamente di dolcificanti come zucchero o miele.

E' dotato di particolari proprietà digestive e viene consumato preferibilmente freddo. Il grado alcolico è compreso fra 28% e 36% vol.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il sistema di lavorazione comprende le seguenti fasi :

- La raccolta delle bacche di mirto deve essere effettuata direttamente dalla pianta dopo il raggiungimento dell'invaiaura; queste devono provenire dalla flora spontanea o da coltivazioni che siano il più possibile vicine alle condizioni di spontaneità, effettuate senza l'ausilio di fertilizzanti e di fitofarmaci.

- Le bacche da sottoporre a lavorazione non devono contenere foglie in quantità superiore allo 0,1% in peso; le bacche possono essere lavate con acqua per consentire l'allontanamento delle impurità grossolane (polveri e terriccio, etc).

- L'infusione delle bacche in soluzione idroalcolica al minimo di 40° per un periodo non inferiore a 15 giorni in infusori in acciaio inox utilizzando esclusivamente alcol classificato secondo la normativa vigente; è vietata l'aggiunta di conservanti, aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altro prodotto, nonché l'utilizzo di altri distillati.

- La spillatura dell'infuso fiore, pressatura delle bacche e filtrazione.

- La riunione del fiore e del pressato costituisce la base per la produzione del liquore; il risultato viene conserva-



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Mirto di Sardegna Tradizionale

*Categoria:*  
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

*Nome geografico abbinato:*  
di Sardegna

*Territorio interessato alla produzione:*  
Tutto il territorio regionale

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

to per un periodo non superiore a 24 mesi, calcolati a partire dal 31 dicembre della campagna di raccolta relativa.

- La dolcificazione con zucchero o con miscela zucchero - miele; quest'ultimo con una percentuale non superiore al 15% in peso della miscela dolcificante.

- I processi tecnologici volti alla diluizione, filtrazione, illimpidimento e stabilizzazione con coadiuvanti autorizzati dalle vigenti normative comunitarie o nazionali.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Per esigenze di lavorazione è consentita la frigo conservazione delle bacche a temperatura non inferiore a - 18°C, per un periodo non superiore a 15 mesi.

Il trasporto dal luogo di raccolta al liquorificio e la conserva-

zione devono essere effettuati in contenitori che permettano una efficace aerazione e preservino l'integrità delle bacche.

L'infusione delle bacche avviene in infusori in acciaio inox così come la riunione del fiore e del pressato avviene in contenitori in acciaio inox.

Il liquore finito viene immesso al commercio in bottiglie di vetro.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si rileva il rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie .

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Il liquore di Mirto ha origini molto antiche, infatti viene prodotto in Sardegna da più generazioni;

non esistono però in proposito fonti scritte ma solo tradizioni orali dato che la bevanda veniva prodotta ad esclusivo uso familiare. La ricetta è stata tramandata dai genitori ai figli per cui anche in una ricerca storica la tradizione orale non può essere trascurata in assenza di fonti scritte. Solo a partire dalla metà degli anni settanta si hanno notizie di una produzione del liquore di Mirto a livello commerciale.

### Richiesta di deroghe alla normativa comunitaria

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.Lgs. n. 155/97).

### Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



#### REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

[www.ersat.it](http://www.ersat.it)

### I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.