

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 6 agosto 2021

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi». (21A04957)

(GU n.201 del 23-8-2021)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinici;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonche' l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di

modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalita' procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 294 del 12 novembre 1974 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 29 luglio 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 185 del 10 agosto 1998 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualita' - Vini DOP e IGP e nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale e' stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi»;

Visto il provvedimento ministeriale 12 gennaio 2015, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualita' - Vini DOP e IGP con il quale e' stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi»;

Vista la Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019, concernente la pubblicazione della comunicazione di approvazione di modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n. 33/2019 al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» di cui al predetto Provvedimento ministeriale 12 gennaio 2015;

Visto il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 178 del 31 luglio 2019 concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio tutela del Gavi con sede in Gavi (AL), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, e' stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

e' stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione e' stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 145 del 19 giugno 2021 al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio tutela del Gavi in data 4 agosto 2021, intesa a consentire lo smaltimento, entro il 31 dicembre 2022, delle etichette che non risultano conformi alle

disposizioni previste dall'art. 7 dell'allegato disciplinare di produzione;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonche' per consentire lo smaltimento delle etichette nei termini di cui alla richiamata richiesta del Consorzio tutela del Gavi;

Ritenuto altresi' di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonche' alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 140736 del 25 marzo 2021 della Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi», cosi' come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il provvedimento ministeriale 12 gennaio 2015 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n 145 del 19 giugno 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Inoltre, e' consentito lo smaltimento delle etichette detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del presente decreto, che risultano conformi alle norme del preesistente disciplinare di produzione richiamato in premessa, ma che non risultano conformi alle disposizioni previste dall'art. 7 dell'allegato disciplinare di produzione, purché tali etichette siano utilizzate entro il 31 dicembre 2022.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 6 agosto 2021

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» gia' riconosciuta come denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, e' riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- «Gavi» o «Cortese di Gavi» tranquillo;
- «Gavi» o «Cortese di Gavi» frizzante;
- «Gavi» o «Cortese di Gavi» spumante;
- «Gavi» o «Cortese di Gavi» Riserva;
- «Gavi» o «Cortese di Gavi» Riserva Spumante metodo classico.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» con la specificazione «tranquillo», «frizzante», «spumante», «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi», di cui all'art. 1, e' cosi' delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Edilio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Edilio Raggio sino all'incrocio con la strada statale n. 35-bis. Seguendo la strada statale n. 35-bis verso Serravalle Scrivia attraversa l'abitato Serravalle Scrivia sino al bivio con la provinciale Gavi-Serravalle Scrivia, quindi percorrendo detta strada provinciale raggiunge la galleria nei pressi della cascina Grilla. Dalla galleria in localita' cascina Grilla, il comprensorio e' delimitato dallo spartiacque sino al limite dei confini tra i comuni di Gavi e Arquata Scrivia. Quindi la linea di delimitazione segue i confini esterni dei comuni di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, includendo nella zona di produzione l'intero territorio di detti comuni. Seguendo il confine tra i comuni di S. Cristoforo e Castelletto d'Orba, la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba, sino a raggiungere il confine di Capriata d'Orba. Segue quindi il confine tra i comuni di Capriata d'Orba e Castelletto d'Orba ad incontrare nuovamente la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba. Percorrendo detta strada la linea di delimitazione raggiunge il bivio per Francavilla Bisio e proseguendo per la strada Capriata d'Orba - Francavilla raggiunge l'abitato di Francavilla Bisio. Segue un breve tratto della strada Francavilla Bisio-Basaluzzo sino al bivio con la strada per

Pasturana in localita' Madonnetta. Segue detta strada, verso Pasturana, fino al ponte sul Rio Riasco; segue il corso di detto Rio, verso monte, sino a raggiungere il ponte sulla strada Tassarolo-Novì Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novì Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novì Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Edilio Raggio nell'abitato di Novì Ligure.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura calcarea-argillosa-marnosa, con esclusione delle giaciture pianeggianti ed umide di fondovalle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed il sistema di potatura nei nuovi impianti devono essere quelli tradizionali, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300.

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di «Gavi» o «Cortese di Gavi» «tranquillo», «frizzante», «spumante» non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; per le tipologie di cui sopra che utilizzino la menzione «vigna» la resa massima di uva per ettaro dei vigneti non deve essere superiore a 8,50 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» non deve essere superiore a 6,50 tonnellate.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Per la produzione di «Gavi» o «Cortese di Gavi» «tranquillo», «frizzante», «spumante», che utilizzi la menzione «vigna», il vigneto, di eta' inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto: 5,10 t uva/ha
- al quarto anno di impianto: 5,95 t uva/ha
- al quinto anno di impianto: 6,80 t uva/ha
- al sesto anno di impianto: 7,65 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi: 8,50 t uva/ha.

Per la produzione di «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico», il vigneto, di eta' inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto: 3,90 t uva/ha
- al quarto anno di impianto: 4,55 t uva/ha
- al quinto anno di impianto: 5,20 t uva/ha
- al sesto anno di impianto: 5,85 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi: 6,50 t uva/ha.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui al comma successivo, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale valore decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C.G.

Oltre il 75% decade il diritto alla D.O.C.G. per tutto il prodotto.

La Regione Piemonte, sentito il parere degli interessati, con proprio decreto, puo' modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol per la tipologia Riserva e «Riserva Spumante metodo classico», 9,50% vol per le tipologie tranquillo e frizzante, e di 9,00% vol. per la tipologia spumante.

Per queste ultime tipologie, le uve destinate alla produzione di prodotti che utilizzino la menzione «vigna» dovranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5 % vol.

La regione, su richiesta del Consorzio e sentite le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, puo' stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni agli schedari viticoli, per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo.

La durata della permanenza sulle fecce della partita destinata a Gavi spumante e' minimo di sei mesi per la fermentazione in recipienti chiusi provvisti di dispositivi agitatori (metodo charmat) e minimo di nove mesi per la fermentazione in bottiglia (metodo classico).

La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi o «Cortese di Gavi» «Riserva» prevede un anno di invecchiamento, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia; il periodo di invecchiamento decorre dal 15 ottobre successivo alla vendemmia al 14 ottobre dell'anno seguente; l'immissione in commercio e' consentita dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualita', garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente alla vigente normativa dell'unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale.

La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva Spumante metodo classico» prevede due anni di invecchiamento a decorrere dal 15 ottobre successivo alla vendemmia, di cui diciotto mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia.

E' ammessa la pratica dell'arricchimento.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Tipologia tranquillo:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 odore: caratteristico, delicato;
 sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia frizzante:

spuma: fine ed evanescente
 colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 odore: fine, delicato, caratteristico;
 sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia spumante:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 spuma: fine e persistente;
 odore: fine, delicato, caratteristico;
 sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia Riserva:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 odore: fine, delicato, caratteristico;
 sapore: armonico, secco, gradevole;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidita' totale minima: 5,5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Tipologia Riserva Spumante metodo classico:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 spuma: fine e persistente;
 odore: fine, delicato, caratteristico;
 sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidita' totale minima: 5,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino «Gavi» o «Cortese di Gavi», nella tipologia «Tranquillo», «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico», puo' rivelare sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2) Per le tipologie «tranquillo», «frizzante», «spumante», e' consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato al presente disciplinare.

L'elenco delle particelle di cui ogni frazione e' composta e' riportato ai seguenti link:

<https://www.consorziogavi.com/gavi-docg/>

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/viticoltura-enologia>

L'indicazione del comune deve figurare in etichetta e negli imballaggi al di sotto della dicitura «Denominazione di origine controllata e garantita», riportando esclusivamente la dicitura «del comune di ...» eventualmente seguita dal nome della frazione, purché le uve provengano dal territorio indicato.

La dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve deve essere riportata in etichetta e negli imballaggi utilizzando lo stesso carattere, la stessa altezza e lo stesso colore; la dicitura «del comune di ...» comprensiva del nome del comune di produzione delle uve dovrà essere riportata in etichetta e negli imballaggi con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. Gavi.

3) Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» di cui all'art. 1 puo' essere utilizzata la menzione «vigna».

4) Per le tipologie «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico» e' vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e localita'.

5) La menzione «vigna» dovrà essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. Gavi.

6) Per la tipologia «tranquillo» deve essere indicata in etichetta l'annata di produzione delle uve. Per la tipologia «Spumante metodo classico» deve essere indicata in etichetta la data di sboccatura, mentre resta facoltativa l'indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.

7) Per la chiusura delle bottiglie dei vini «Gavi» o «Cortese di Gavi» e' previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona e del tappo a vite in plastica. Per la tipologia «Riserva» e «Riserva spumante metodo classico» e' obbligatorio il tappo in sughero».

8) Per il vino a D.O.C.G. «Gavi» o «Cortese di Gavi» Riserva Spumante metodo classico deve essere riportata in etichetta la data di sboccatura e l'indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.

Art. 8.

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

La zona geografica delimitata ricade nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, una frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, laddove sono coltivati i rigogliosi vigneti del «Gavi» o «Cortese di Gavi».

Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce: le terre rosse, un'alternanza di marne e arenarie, e una terza fascia nella parte meridionale, composta da marne argillose bianche.

La pendenza dei terreni coltivati e' variabile e l'esposizione generale e' orientata verso nord-ovest e sud-est.

Il clima puo' essere considerato di transizione, moderatamente continentale e caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto piu' ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina area sub-padana, e' piu' fresca e ventilata.

Il Gavi, inteso come territorio e come vino, e' espressione di peculiari condizioni pedoclimatiche che ne aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi che la terra vi trasferisce.

B) Informazioni sulla qualita' o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il Cortese di Gavi e' un vitigno autoctono di antico provato stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima.

La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini antiche, come testimonia il primo documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Vi si parla dell'affitto di vigne da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviesi. Il primo

riferimento a impianti di «viti tutte di cortese» si riscontra nella corrispondenza tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, nel 1659.

Nel 1798 il conte Nuvolone, vicedirettore della Societa' Agraria di Torino, redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese e cita il Cortese nella forma dialettale Corteis affermando che: «ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando e' matura diviene gialla ed e' buona da mangiare, fa buon vino, e' abbondante e si conserva».

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, e' in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: il Gavi docg e' prodotto tradizionalmente da uve cortese 100 %, coltivate all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria;

le forme di allevamento anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali con maggior impiego del sistema a Guyot, caratteristico della viticoltura di qualita'.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare dell'area di produzione, nella parte sud-orientale della provincia di Alessandria, la prevalente esposizione a nord-ovest sud-est, nonche' la pendenza che aumenta con l'approssimarsi della fascia appenninica, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del «Gavi docg». Da tale area sono peraltro esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualita'.

In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese.

Trattasi di terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtu' di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualita', con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessita'. La millenaria storia vitivinicola del territorio della Denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg».

Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona vocata, nonche' il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione.

Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualita' e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

ValoriItalia S.r.l.

Sede legale:

Via Venti Settembre 98/G 00187 - Roma

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attivita' regolamentata: Corte Zerbo, 27 - 15066 - Gavi (AL).

La societa' Valoritalia e' l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente

disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato 1

Elenco dei comuni:

Bosio
 Carrosio
 Capriata d'Orba
 Francavilla Bisio
 Gavi
 Novi Ligure
 Parodi Ligure
 Pasturana
 San Cristoforo
 Serravalle Scrivia
 Tassarolo.

Elenco delle frazioni:

Nel Comune di Bosio:
 Costa Santo Stefano
 Capanne di Marciano.
 Nel Comune di Gavi:
 Monterotondo
 Pratolungo
 Rovereto.
 Nel Comune di Parodi Ligure:
 Cadepiaggio
 Tramontana.

Allegato B

Comunicazione di modifica ordinaria che modifica
 il **documento unico «Gavi» o «Cortese di Gavi»**

Denominazione/Denominazioni

Gavi (it)
 Cortese di Gavi (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

Descrizione dei vini:

a. Gavi D.O.C.G. Tranquillo

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

-

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

-

Acidita' totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):

-

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

-
b. Gavi D.O.C.G. Frizzante

Breve descrizione testuale:

spuma: fine ed evanescente

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: fine, delicato, caratteristico;

sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

-
Acidita' totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):

-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

-
comma Gavi D.O.C.G. Spumante

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

odore: fine, delicato, caratteristico;

sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

-
Acidita' totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):

-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

-
d. Gavi D.O.C.G. Riserva

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: fine, delicato, caratteristico;

sapore: armonico, secco, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

-
Acidita' totale minima:

5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):

-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per

litro):

e. Gavi D.O.C.G. Riserva Spumante Metodo Classico

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

spuma: fine e persistente;

odore: fine, delicato, caratteristico;

sapore: da brut nature a extra dry, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidita' totale minima:

5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Pratiche di vinificazione:

Pratiche enologiche specifiche

Rese massime:

1. Gavi D.O.C.G. Tranquillo, Frizzante, Spumante

9500 chilogrammi di uve per ettaro

2. Gavi D.O.C.G. Vigna

8500 chilogrammi di uve per ettaro

3. Gavi D.O.C.G. Riserva e Riserva Spumante M.C.

6500 chilogrammi di uve per ettaro

4. Gavi D.O.C.G. Tranquillo, Frizzante, Spumante

66,500 ettolitri per ettaro

5. Gavi D.O.C.G. Vigna

59,50 ettolitri per ettaro

6. Gavi D.O.C.G. Riserva e Riserva Spumante M.C.

45,50 ettolitri per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a Gavi docg ricade nella Regione Piemonte e comprende in tutto o in parte il territorio di undici comuni della provincia di Alessandria: parte del comune di Novi Ligure e di Serravalle Scrivia, l'intero territorio del comune di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, parte del comune di Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Pasturana e Tassarolo.

Varieta' principale/i di uve da vino

Cortese B.

Descrizione del legame/dei legami

«Gavi» D.O.C.G. tranquillo

Il Cortese e' un vitigno autoctono di millenario stanziamiento nella zona di produzione della docg Gavi. L'orografia collinare, l'esposizione nordovest sudest e la pendenza dei vigneti di questa denominazione costituiscono l'ambiente ideale per il Cortese. Da tale area sono stati esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualita'. L'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan, determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Sono terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtu' di tali caratteristiche sono idonee ad una vitivinicoltura di qualita', con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessita'. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari

caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona, nonche' il filo conduttore che lega gli undici comuni della Denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualita' e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti.

«Gavi» D.O.C.G. frizzante

II Cortese e' un vitigno autoctono di millenario stanziamento nella zona di produzione della docg Gavi. L'orografia collinare, l'esposizione nordovest sudest e la pendenza dei vigneti di questa denominazione costituiscono l'ambiente ideale per il Cortese. Da tale area sono stati esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualita'. L'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan, determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Sono terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtu' di tali caratteristiche sono idonee ad una vitivinicoltura di qualita', con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessita'. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona, nonche' il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualita' e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti.

«Gavi» D.O.C.G. spumante

II Cortese e' un vitigno autoctono di millenario stanziamento nella zona di produzione della docg Gavi. L'orografia collinare, l'esposizione nordovest sudest e la pendenza dei vigneti di questa denominazione costituiscono l'ambiente ideale per il Cortese. Da tale area sono stati esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualita'. L'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan, determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Sono terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtu' di tali caratteristiche sono idonee ad una vitivinicoltura di qualita', con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessita'. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona, nonche' il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualita' e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti.

«Gavi» D.O.C.G. Riserva

II Cortese e' un vitigno autoctono di millenario stanziamento nella zona di produzione della docg Gavi. L'orografia collinare, l'esposizione nordovest sudest e la pendenza dei vigneti di questa denominazione costituiscono l'ambiente ideale per il Cortese. Da tale area sono stati esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una

viticoltura di qualita'. L'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan, determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Sono terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtu' di tali caratteristiche sono idonee ad una vitivinicoltura di qualita', con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessita'. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona, nonche' il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualita' e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti.

«Gavi» D.O.C.G. Riserva Spumante metodo classico

Il Cortese e' un vitigno autoctono di millenario stanziamiento nella zona di produzione della docg Gavi. L'orografia collinare, l'esposizione nordovest sudest e la pendenza dei vigneti di questa denominazione costituiscono l'ambiente ideale per il Cortese. Da tale area sono stati esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualita'. L'alternanza tra marne argillose - dette localmente «terre bianche», e «terre rosse» caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan, determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese. Sono terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtu' di tali caratteristiche sono idonee ad una vitivinicoltura di qualita', con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessita'. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona, nonche' il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualita' e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti.

Ulteriori condizioni essenziali (Confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Gavi DOCG

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico», devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e

Cuneo.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17126>