



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
EX PQA IV

Publicato nella GU n.248 del 24/10/2014
Prot.0075940 del 14/10/2014

Proposta di modifica disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio di Tutela del Gavi, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Piemonte sulla citata proposta di modifica;

ACQUISITO il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 30 settembre 2014, sulla predetta proposta di modifica;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell'imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio EX PQA IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, li 14 ottobre 2014

f.to
IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "GAVI" O "CORTESE DI GAVI".

Gli articoli 6 e 7 sono sostituiti con il seguente testo:

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

Tipologia frizzante:

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

Tipologia spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia Riserva:

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

Tipologia Riserva Spumante metodo classico:

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

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore. 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", può rivelare sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" è 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", è consentito, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato al presente disciplinare e alle fattorie, zone e località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini sono stati ottenuti, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.

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.

3) Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Gavi" o "Cortese di Gavi" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

4) Per le tipologie "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" è vietato l'uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località, è obbligatorio l'uso della menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

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" è 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" è 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.