



*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

Prot. n. 0001230 del 12.01.2015

Provvedimento 12 gennaio 2015 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Gavi” o “Cortese di Gavi” e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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. 607/09 della Commissione, recante modalità 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 vitivinicoli;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 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 D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, con il quale è stato approvato il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Gavi" o "Cortese di Gavi", così come consolidato con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda, tramite la Regione Piemonte, presentata dal Consorzio di Tutela del Gavi, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Gavi" o "Cortese di Gavi", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'articolo 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'articolo 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 30 settembre 2014 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 248 del 24 ottobre 2014;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione non sono pervenute istanze, contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Gavi" o "Cortese di Gavi", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Gavi" o "Cortese di Gavi", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 12/01/2015

f.to
IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Gavi” o “Cortese di Gavi”

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

Gli articoli 6 e 7 del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Gavi” o “Cortese di Gavi”, da ultimo modificato con DM 07 marzo 2014 pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e sicurezza Vini DOP e IGP, sono modificati come segue.

**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: ~~6,0~~ 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: ~~6,0~~ 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”.

7 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

B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Gavi” o “Cortese di Gavi”

(Le modifiche sono evidenziate in **giallo**)

FASCICOLO TECNICO: Numero fascicolo: PDO-IT-A1310

2. DESCRIZIONE DEI VINI

Gavi o Cortese di Gavi riserva

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

Gavi o Cortese di Gavi riserva spumante metodo classico

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