

Direzione Agricoltura
Settore Colture Agrarie

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C.G. GAVI.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.C.G. GAVI, pervenuta dal Consorzio Tutela del Gavi, di seguito allegata, come previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 7 novembre 2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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.

Il Responsabile del Settore
Gualtiero Freiburger

Allegato

Consorzio Tutela del Gavi

Modifica Disciplinare del GAVI DOCG

Disciplinare in vigore	Proposta di Modifica
<p style="text-align: center;">Articolo 6 caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>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:</p> <p>....</p> <p>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 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p>Tipologia Riserva Spumante metodo classico: colore: giallo paglierino più o meno intenso; spuma: fine e persistente; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6 caratteristiche dei vini al consumo</p> <p>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:</p> <p>....</p> <p>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.</p> <p>Tipologia Riserva Spumante metodo classico: colore: giallo paglierino più o meno intenso; spuma: fine e persistente; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: 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' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7 etichettatura e presentazione</p> <p>Commi da 1 a 6</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7 etichettatura e presentazione</p> <p>Commi da 1 a 6 Comma 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.</p>